El Espinal, 03 de marzo de 2023

Regional Tolima

Centro Agropecuario La Granja - El Espinal

El Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, del Servicio nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de publicidad y transparencia en la contratación estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con su pre-cotización, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto:

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023

Se solicita registrar su cotización mediante la publicación en línea en la plataforma Secop II.

NOTA: A continuación, se establecen las condiciones que el interesado debe tener en cuenta al momento de realizar su pre-cotización, toda vez que las mismas tienen incidencia en la planeación de costos directos e indirectos del servicio a contratar. Las mismas, serán tenidas en cuenta en el desarrollo del eventual proceso contractual, y no se deben acreditar al momento de presentar la pre-cotización en la entidad.

El Anexo denominado **Formato_11** se debe cargar el archivo digital en formato Excel.
En ningún caso se aceptan escaneados PDF o en imagen.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: **08 de marzo de 2022, a las 09:00 horas.**

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. **DESCRIPCION DEL OBJETO A PRECOTIZAR:**

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023

1. ALCANCE / OBLIGACIONES

1.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
e. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

1.1.2. Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres, menaje, equipos, maquinas, herramienta y demás necesarios (tales como por ejemplo: vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos, estufas, neveras, licuadoras y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja o que por su uso no estén funcionales.
2. Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.
3. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.
4. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).
5. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.
6. Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
7. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.

8. Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.
9. Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).
10. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.
11. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
12. Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.
13. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.
14. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.
15. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.
16. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
17. Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

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

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

19. Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.
20. Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.
21. Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.
22. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.
23. Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.
24. Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.

25. Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo con la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.
26. Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.
27. Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.
28. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.
29. Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.
30. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.
31. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

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

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

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

32. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.
33. Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.
34. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
35. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.

36. EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19.
37. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
38. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.
39. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

1.2. Obligaciones del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

1. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
3. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
4. Aprobar la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
6. Cancelar el valor del contrato en los términos establecidos en el mismo.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del bien y/o servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas así:

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS (UNSPSC) PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASES	Nombre - Producto
93	13	16	Servicios de suministro de alimentos

En aras de cumplir con el objeto del contrato, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

Se requiere contratar la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada presencial (internos y externos) del Centro Agropecuario La Granja Sena — Espinal, la ejecución del contrato será de lunes a domingo, incluyendo días festivos, contempla las raciones de desayuno, almuerzo y cena en las instalaciones del casino del Centro Agropecuario La Granja, teniendo en cuenta los siguientes requerimientos:

El servicio comprende la preparación de los alimentos en las instalaciones que para tal fin ha designado el Centro Agropecuario La Granja, así mismo el servicio de servido de los alimentos a los aprendices en las cantidades y horarios establecidos.

NOTA 1: La entidad le informa que el promedio de aprendices que hacen uso del CASINO en hora de ALMUERZO es de aproximadamente **1.100 aprendices**, y el cupo total a máxima capacidad para desayunos y cenas es aproximadamente de **330 aprendices.**

NOTA 2: El número de raciones a suministrar está sujeto a la apertura o cierre de acciones de formación en el Centro Agropecuario La Granja Espinal, lo cual trae consigo variación en el número de aprendices a atender.

NOTA 3: El Centro Agropecuario La Granja — Espinal, está ubicado geográficamente en el Km. 5 vía Espinal — Ibagué, vereda Dindalito, Departamento del Tolima.

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

Respecto a la discriminación de los impuestos a éste, se procederá a dar cumplimiento al concepto emitido por la DIAN en documento de fecha del 19 de diciembre de 2018, el cual se anexa al presente estudio previo, en el cual se hace referencia al impuesto nacional al consumo-servicio de restaurantes.

2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LA RACIÓN.

2.1.1. Porciones requeridas en cada menú diario por usuario, de obligatoria aplicación con las minutas.

1. Dos (2) unidades de huevo de gallina tipo A.
2. Carne: Para cada usuario se deben servirse mínimo 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) Carne de res (centro de pierna, Bola Negra, lomo ancho, cadera). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación
3. Mojarra: Para cada usuario se deben servir mínimo 200 gr. de mojarra ya preparada. (deben pesar en crudo mínimo 300 gr.)
4. Leche pasteurizada Para café, chocolate, té o coladas: 130cc.
5. Pollo se tomará de pollo de 3 libras, de los cuales se sacarán ocho presas por pollo, o se servirán porciones de 80 grs, (ya preparadas), de carne magra de pollo deshuesado. Las presas del pollo deben se pechuga muslo, contra muslo). Nota: Se debe especificar el corte y la preparación.

6. Fruta se exige cuatro clases de fruta a la semana. En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.
7. Complementos como papa, yuca, papa criolla, plátano, se servirán 80 gramos.
8. Alimentos base para preparar sopas, ejemplo: colí, pasta, cebada, plátano, yuca, papa, etc., 45 gramos sin cáscara, por persona.
9. Alimentos base para preparar sopas como: avena, ruyas cuchuco, mute, pasta harina, 20 gramos/persona.
10. Principios de verdura 100 gramos de verdura fresca y para ensalada 70 grs.
11. Leguminosas secas como: fríjol, lenteja, arveja, de primera calidad- 100 grs. cocido.
12. Maíz para mazamorra, 100 gramos, en cocción, por persona.
13. Postre 25 gramos por persona.
14. Arroz, entero de buena calidad, (grano no partido en crudo. - 120 grs. Cocido por persona.)
15. Chocolate, 2 pastillas para tres usuarios.
16. Queso para desayuno, 40 gramos de queso fresco por persona.
17. Arepa desayuno, 1 unidad de 50 gramos.
18. Pan, 1 unidad de 50 gramos por persona.
19. Ensalada rusa, 120 gramos por persona.
20. Ensalada de frutas o fruta entera, 100 gramos por persona.
21. Hamburguesa: La carne se prepara con carne molida magra, huevo, miga de pan, y condimentos naturales. pan tipo hamburguesa 80 gramos, tomate milano 30 gramos, margarina 10 gramos, por persona, carne hamburguesa 80 gr por persona.
22. Salchicha: 40 grs. por persona.
23. Carne fría ensalada: 20 grs. por usuario.
24. La sopa del día se servirá como mínimo 300 gr. por persona.
25. Bagre: Fresco 80 gr. ya cocido por persona.
26. Bebida: Jugo de fruta natural se servirán 300 cc por persona.

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

2.1.2. Guía para la preparación de alimentos contemplados en la minuta

1. Disponer de cuatro clases de frutas para la semana, eligiendo aquellas que se encuentran en cosecha, las cuales se deberán rotar diaria y semanalmente y ofrecer en cada servicio opciones diferentes. No se deberá ofrecer patilla.
2. La preparación de huevos en perico debe hacerse con cebolla larga y tomate, de manera que se note la diferencia con la preparación en tortilla.
3. No utilizar harina de trigo, ni fécula de maíz para espesar sopas, fríjol, arveja seca, lenteja o huevos.
4. Las verduras guisadas con habichuela, zanahoria y arveja verde, deben llevar los siguientes condimentos: leche, margarina, cebolla larga finamente picada, tomates y ajos.
5. Para las verduras que llevan mayonesa en su preparación, se calcula una cucharada rasa sopera por usuario.

6. La ensalada rusa debe llevar en su preparación: papa partida en cuadros pequeños, arveja verde, habichuela, zanahoria, cebolla cabezona picada, carne fría y mayonesa. Debe pesar 120 grs. Al servir.
7. La papa en chupe debe llevar en su preparación papa partida en cuadro, leche y guiso a base de margarina, cebolla, tomate y ajo. Debe pesar 80 grs. Al servir.
8. Cuando se pide maduro melado se debe preparar primero el melado con suficiente panela y luego agregar el maduro para que melé. Debe pesar 80 grs. Al servir.
9. Los espaguetis se deben preparar a base de guiso, leche, margarina y caldo. Debe pesar 100 grs. al servir.
10. Utilizar aceite de origen vegetal para preparar los alimentos fritos.
11. Las ensaladas crudas deben servirse con aderezos y desinfectadas con productos que no afecten la salud del consumidor.
12. Para suministrar por cada usuario, porciones de carne mínimo 70 gramos ya preparada, se deben efectuar cortes de carne en crudo de aproximadamente 100 gramos.
13. Ajiaco, ingredientes: Papa pastusa, papa sabanera, papa criolla, arveja verde, mazorca y guascas.
14. Huevos pericos: 2 huevos tipo A, aceite, cebolla y tomate finamente picados.
15. Para los huevos revueltos con salchicha, se deberá servir por usuario en proporción 1.5 huevos tipo A y una salchicha de 50 gr.
16. El caldo de carne del desayuno debe llevar 50 gr. de carne cocida por porción.
17. El caldo de costilla deberá llevar costilla o hueso carnudo, donde la porción de la carne deberá pesar 50 grs.
18. La Changua debe llevar: Papa, leche 30 cc por porción, un huevo por porción, el cual se cocinará aparte en agua y se pondrá en cada plato.
19. Adicionar a todas las sopas, a excepción del sancocho, verduras como arveja verde, habichuela, zanahoria y espinaca.
20. El tomate en tajadas rojo o verde debe ser milano
21. La crema de verduras debe prepararse con 50 gr. de verdura por porción y papa.
22. Para guisar los espaguetis: Leche, margarina, caldo de cubo, guiso; los espaguetis con salchicha, adicionar 20 gr. de salchicha por porción.
23. En la bandeja paisa, el chorizo debe pesar 30 grs. y servirlo asado, la carne molida 30 grs., un huevo tipo A, y un chicharrón que en crudo pese 40 grs. Se servirá el fríjol en plato sopero aparte.
24. La salsa de champiñones para pollo o carne debe ser de 15 gr. de base de salsa por usuario.
25. El repollo y lechuga de las ensaladas, debe ir finamente picado.
26. La preparación de la hamburguesa debe hacerse con carne molida magra, huevo, miga de pan, condimentos naturales.
27. No incluir el corazón de la piña en la ensalada de repollo y piña.
28. Las verduras (para servirlas crudas) deben ser pasadas por agua hirviendo y sal.
29. La sopa minestrón lleva como base: fríjol verde, arveja verde, zanahoria, habichuela, repollo y espinaca.
30. El jugo debe ir siempre preparado en agua tratada, 60 gramos de fruta por porción. Se debe disponer de 3 clases de jugo en los servicios de almuerzo y comida. Se suministrará sólo bebidas naturales.

31. La sopa de mondongo llevara 50 gr. de callo por persona, ya cosido. Ese día la carne de res tendrá un peso de 50 gr. servida. Se deberá servir por separado las carnes del mondongo.
32. El pollo Rotty, es un pollo horneado, previamente adobado con pimentón, cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo y perejil.
33. En la mazamorra se servirá en plato hondo.
34. El pollo broaster previamente adobado con cebolla cabezona, ajo, laurel, tomillo, pimentón y apio. Luego se pasa por miga de pan y se sofríe.
35. Para el bistec se utilizará un huevo tipo A y una Patacona de 40 grs., la carne será 50 grs., ya preparada.
36. Salsa bolognesa: se prepara la salsa con tomate, pasta de tomate, cebolla cabezona, pimentón, apio, tomillo, laurel. A esto se agrega la carne molida (la cual se molerá en el mismo restaurante) y se deja conservar a fuego lento.
37. La carne en goulash, se pica en trozos pequeños la carne, se mezcla con verdura pequeña finamente picada (zanahoria, habichuela, arbeja), a esto se adiciona la salsa, la cual fue preparada con tomate, cebolla cabezona, ajo, pimentón, apio, laurel, tomillo. Se deja conservar a fuego lento.
38. El goulash se servirá separada la carne de la verdura, así: 70 grs. de carne y 40 grs. de verdura.
39. Las Torrejas de maíz tendrán un peso de 80 grs.
40. **Complemento nutricional:** porción de 200 mm de colada de avena, para la elaboración del producto, como mínimo este debe estar compuesto por 100 mm de leche entera y 100 mm de agua, podrá ser endulzada con panela o azúcar, saborizada con canela y servida fría en vasos de 200 mm. La galleta de soda acompañante deberá pesar como mínimo 15 gramos.

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

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

2.1.3 Horarios previsto para la toma de los alimentos.

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

DÍAS	CLASE	HORARIO
De lunes a viernes	Desayuno	De 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
	Almuerzo	De 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Sábado	Desayuno	De 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Domingos y festivos	Desayuno	De 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 a.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Los horarios previstos para la venta de los vales o comprobantes de pago de los excedentes que asume el aprendiz por cada ración de comida se realizan en dos turnos, el primero de las 6:00 a.m. a las 7:30 a.m. y el segundo de las 10:00 a.m. a las 11:30 a.m., los cuales podrán ser sujetos a cambios por parte del contratante.

El oferente deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja Espinal, para que se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices, se manejaran valeras con ración al 65% y ración al 100%.

El proponente deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja el Espinal, atendiendo los parámetros establecidos en el ciclo de menús que se presenta por la entidad. El interesado deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Resolución N° 2674 de 2013 y demás regulaciones que le sean aplicables.

2.1.4 Relación de necesidad nutricional

La población por atender son aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja El Espinal, de ambos sexos cuyas edades promedio oscilan entre 16 y 24 años, que provienen de distintas regiones del país, quienes realizan actividades de formación correspondiente en su mayoría a labores de campo, maquinaria y diferentes procesos productivos en una jornada diaria de ocho (8) horas.

El aporte nutricional mínimo diario del complemento alimenticio y nutricional requerido para los aprendices distribuidos en porciones de desayuno, almuerzo y cena, será el establecido en el presente documento de estudios previos.

El contratista, de manera previa a iniciar la ejecución del contrato, deberá proporcionar a la Entidad como mínimo diez (10) menús por cada servicio, para garantizar la variedad en la alimentación y la rotación de los menús. Dichos menús deberán ser aprobados por la Entidad, adicional a esto se entregará registro fotográfico diario de la cartelera donde se publiquen los menús y de las raciones servidas.

Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.

Los menús que se presentan deben ser elaborados y suscritos por un profesional en nutrición con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del Nutricionista y/o ingeniero de alimentos que firma los menús.

Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso, por parte del comité de alimentación, previo acuerdo y visto bueno del supervisor del contrato; adicionalmente el SENA a través de éste, puede solicitar al contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

Para garantizar la variedad del menú, el contratista deberá suministrar como mínimo dos opciones de escogencia por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena). Estos menús deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

2.1.5 Personal que presta el servicio

El proponente deberá certificar en la oferta que cuenta con el personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos y garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato.
El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.
Adicionalmente el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

- La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender.
- Las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
Director del proyecto nutricionista y/o dietista	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o	• Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional

		ingeniero de alimentos, con tarjeta profesional vigente. Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo Dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	y cumplimiento de lo estipulado y el contrato. • Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables. • Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación. • Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. • Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos. • Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
Administrador	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario, a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.	• Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros. • Presentar informes de gestión de las actividades administrativas • Dirigir y supervisar el cumplimiento de las obligaciones del contratista. • Atender las visitas de inspección realizadas por parte de los supervisores del contrato. • Verificar el pago de los aportes a la seguridad social de los trabajadores

		Formación Académica: Ingeniero de Alimentos o Administrador de Empresas o Ingeniero Industrial o Ingeniero agroindustrial. Experiencia: Deberá acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia en labores de Administración de lugares donde se preste el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos.	• Acatar y realizar las observaciones efectuadas por los supervisores. • Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.
Jefe de cocina	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de dos chef o técnico, tecnólogo o profesional de cocina. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	• Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. • Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. • Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. • Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el departamento de su responsabilidad. • Diseñar platos de comida en servido y participar en su elaboración. • Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento.

			• Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. • Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.
Operarios (Pre-alistamiento)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de unas personas que acrediten: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación.	• Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (por ejemplo, limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne). • Medir y mezclar ingredientes, por ejemplo, utilizando básculas y jarras medidoras. • Preparar alistamiento platos para servir. • Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc. • Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos. • Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje. • Mantener limpia la zona de trabajo (por ejemplo, limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina). • Mantener limpia y aseada la cocina (como, por ejemplo, barriendo y fregando suelos y sacando la basura). • Escurrir y lavar los platos y colocarlos en el sitio
Operarios (Jugos y ensaladas)	2		
Operarios (Higienización)	2		
Operarios (Zona Caliente)	2		
Operarios (Servido)	2		

			adecuado (por ejemplo, en armarios, cajones, etc.) • Reportar cualquier tipo de información en los diferentes formatos establecidos para la aplicación de las Buenas prácticas manufactura.
Operario (Aseo)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que acredite la siguiente experiencia: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades de aseo y limpieza.	• Realiza la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas. • Limpia paredes, puertas, vidrios, ventanales, mesones, muebles y accesorios del casino. • Suministrar y colocar en sus respectivos lugares: toallas, jabón, papel sanitario y otros. • Recoger, embolsar y colocar los diversos tipos de residuos en sus respectivos depósitos. • Abre y cierra puertas, enciende y apaga luces, en horas previamente establecidas. • Llena reportes de las tareas asignadas. • Mantiene limpio y en orden las diversas áreas del casino y sitios de trabajo. • Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la Organización. • Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.

Nota 1. Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (que cumpla con el mismo perfil y experiencia solicitados) quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante (Supervisor).

Nota 2**. *El proponente deberá certificar en su oferta que para el inicio del contrato el personal que intervenga en el área de cocina deberá tener acreditado y vigente el certificado de manipulación de alimentos y que adicional contratara el personal mínimo requerido en los estudios previos.***

Nota 3. El contratista deberá allegar las hojas de vida del personal mínimo requerido para la suscripción del acta de inicio del contrato, las cuales deberán cumplir estrictamente con las exigencias de orden técnico solicitados en los estudios previos.

2.1.6 Exigencias en materia de higiene y sanidad al personal

El proponente debe presentar junto con su oferta, certificación suscrita por el representante legal, en donde se compromete a entregar la documentación que se enumera a continuación respecto del personal con el cual pretende ejecutar el contrato si resultare adjudicatario del presente proceso; adicional a lo anterior debe certificar que desde el inicio y hasta la finalización de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe contar con el certificado de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente. El listado de documentos es el Siguiente:

- Exámenes de Laboratorio (vigencia máxima de tres meses):
- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaringeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

2.1.7 Disposiciones higiénico-sanitarias y ambientales

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de esta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los siguientes programas:

Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de normatividad sanitaria vigente enmarcado en lo estipulado en el Resolución 2674 de 2013 emanada por el Ministerio de Salud y Protección Social, es necesario que el contratista con su equipo profesional y operativo estructure e implemente un Plan de Saneamiento Básico, compuesto por los siguientes programas, como mínimo:

- ✓ Programa de Limpieza y desinfección.
- ✓ Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- ✓ Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- ✓ Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- ✓ Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía
- ✓ Manual de conservación de alimentos.

Programa de limpieza y desinfección: Permite identificar de forma clara los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección llevados a cabo en la empresa.

Programa de manejo integrado de plagas: Propende por desarrollar un modelo de control integrado de plagas y roedores con un enfoque preventivo y medidas de tapón que propicien un ambiente libre de plagas y roedores.

Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos: Permite identificar de forma clara los residuos sólidos y líquidos generados por la empresa y el correspondiente manejo de los mismos para garantizar una eliminación de los mismos sin afectar la inocuidad del producto y del medio ambiente.

Programa de abastecimiento de agua: Por medio de este programa se establece un continuo monitoreo para los cumplimientos de los estándares exigidos por la normatividad de tipo sanitario (Resolución 2115 de 2007 y Resolución 12186 de 1991).

De igual manera se deben de llevar a cabo los siguientes programas de tipo complementario, estructurados e implementados:

Programa de control de proveedores: Propende por identificar de forma clara los proveedores de materias primas e insumos. De igual forma permite identificar los criterios de aceptación y rechazo de los insumos y materias primas por medio de la identificación clara a través de las fichas técnicas de los elementos empleados.

Programa de trazabilidad: Permite identificar y registrar las operaciones de fabricación de los productos desde el ingreso de materia prima hasta la entrega del producto terminado al consumidor final para que en determinado momento se pueda reconstruir una ruta histórica del producto.

Programa de mantenimiento: Se identifican las acciones requeridas de mantenimiento preventivo que garanticen un óptimo funcionamiento de los equipos para evitar paras en los procesos productivos y/o afectaciones a la calidad e inocuidad del producto. De igual forma permite reconstruir un histórico de las acciones de mantenimiento desarrolladas a cada equipo del casino.

Programa de muestreo: Enumera y garantiza periódicamente de forma clara a través de resultados de laboratorio las condiciones del:

- Producto terminado en sus características microbiológicas, físico químico y sensorial
- La garantía de la aplicación de unos correctos procedimientos de limpieza y desinfección por medio de resultados como (frotis de equipos, análisis de ambientes y áreas).
- El estado de salud del personal manipulador de alimentos.
- Las condiciones de aceptabilidad del agua para proceso productivo

Programa de educación sanitaria: Brinda el horizonte claro de la empresa para establecer un programa continuo de capacitación interna y externa al personal operativo del casino que permita la continua cualificación del recurso humano.

Programa de seguridad industrial: Permite identificar las condiciones de seguridad mínimas que garanticen el bienestar del trabajador y la inocuidad del producto al manipularlo.

Programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición: Se establece un monitorio constante y permanente de los equipos e instrumentos de medición para determinar unas medidas idóneas en los procesos productivos.

Programa de devoluciones: el presente programa permite identificar los problemas que se pueden presentar en los productos elaborados en las instalaciones del casino y de esta manera lograr corregir de manera adecuada para brindar seguridad y calidad con los productos allí elaborados.

Los programas deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- ✓ Objetivo
- ✓ Alcance
- ✓ Políticas para la implementación
- ✓ Programación
- ✓ Parámetros de verificación del programa
- ✓ Responsables
- ✓ Definiciones
- ✓ Desarrollo: procedimientos, actividades.
- ✓ Documentos, formatos, soporte técnico

2.1.8 Para poder dar inicio de la etapa contractual o ejecución del contrato el futuro contratista deberá entregar:

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.

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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

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

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

Entregar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se ejecute el contrato de acuerdo con la Resolución 350 de 2022 de Ministerio de Salud y protección Social o la que haga sus veces.

Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores

De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

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

Durante la ejecución del contrato se verificarán los Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos.

2.1.9 Instalaciones, equipo y enseres para la prestación del servicio de alimentación

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos, el SENA pondrá a disposición del contratista las instalaciones del casino, el cual está dotado de los equipos, muebles y enseres sobre los cuales el SENA hará su respectivo inventario y condiciones de entrega de los mismos una vez se dé inicio al contrato. Todos los elementos de que esté dotado el casino serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos, más el registro fotográfico detallado de entrega respectivo

Estará a cargo del contratista el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y de los equipos que se entregan inventariados y la reparación de los mismos cuando se produzca un daño que sea imputable al contratista y éste no se encuentre enmarcado dentro de la garantía establecida y ofertada por el proveedor de los mismos, de ser el caso la reposición del bien o bienes en las mismas o iguales condiciones técnicas que fueron entregadas, cuando el daño sea por manipulación y/o uso inadecuado.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del casino y de forma permanente el ornado y aseo de las áreas aledañas al mismo, haciendo especial énfasis en los techos, paredes y columnas tanto en el área de preparación (cocina), área de servicio, oficinas, baños, mesas, sillas y demás infraestructura que son de uso del casino, adicional el contratista es el encargado de hacer los tramites correspondiente para que un gestor ambiental haga de forma periódica y permanente la recolección de residuos, en el caso que se llegue a presentar alguna contingencia con el gestor ambiental el contratista trasladara los residuos debidamente clasificados y en coordinación con el apoyo ambiental del Centro al lugar destinado para tal fin por el Centro.

En cuanto a la recolección, transporte, tratamiento o aprovechamiento de residuos aprovechables, el proveedor se compromete a que el vehículo usado para el transporte de los residuos cumpla con lo establecido en el decreto 1077 de 2015.

El Centro Agropecuario La Granja no cobrará suma alguna por canon de arrendamiento. Los servicios públicos estarán a cargo del contratista en su totalidad; de otro lado se aclara

que los gastos a sufragar por concepto del micromedidor del Casino, de acuerdo con las exigencias del plan de manejo eficiente del agua propuesto por CORTOLIMA al Centro de Formación, respecto del pago de la tarifa de seguimiento serán asumidos por el SENA, y el contratista pagará lo que le corresponda proporcionalmente por el uso de agua y cualquier otro servicio público.

Estará a cargo del contratista la dotación de vajillas, vasos, cubiertos y demás enseres necesarios para la prestación del servicio. El Contratista debe contar con un número de platos, vasos y cubiertos en una proporción de mínimo el 90% de la población que se atiende diariamente.

2.1.10 Control de la prestación del servicio de alimentación

El contratista deberá facturar el servicio al aprendiz conforme a la Ley y normas vigentes, la cual deberá ser generada por sistemas de facturación debidamente autorizados ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional — DIAN.

Debe tener en cuenta que solo facturará lo correspondiente al porcentaje que asume el aprendiz, el excedente lo debe facturar al SENA.

Este sistema de facturación permitirá el control de entrada de los aprendices al restaurante para hacer uso de los servicios, cumpliendo con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario y normas vigentes.

Para el aprendiz que el SENA otorgue el 100% del valor del servicio, el oferente seleccionado deberá entregar al supervisor del contrato vales, los cuales serán entregados por este al aprendiz beneficiario; el cual será facturado al SENA.

Todos los vales para ser tenidos en cuenta para tramite de pago deben estar visados por el apoyo de disciplina o grupo de bienestar o quien haga sus veces o de ser el caso por el supervisor del contrato y debe tener la fecha en la que se toma el servicio.

El contratista deberá contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR. Dicho sistema de información deberá generar a diario y por ración la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación.
El contratista deberá entregar informe de ejecución del contrato mes vencido, donde se debe dar cuenta del cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos establecidos en los estudios previos dentro de las condiciones técnicas y obligaciones contractuales y las evidencias o soportes correspondientes.

Adicional entregara las relaciones generadas del sistema de información del contratista soportadas con los vales correspondientes, las cuales se cruzarán con la relación de aprendices autorizados por el Centro para la toma del servicio de alimentación.

3. GENERALIDADES A TENER EN CUENTA PARA LA PRESENTACIÓN Y CÁLCULO

DE LA PROPUESTA:

Los oferentes deberán considerar lo siguiente:

1. El presente proceso se adjudicará para la totalidad de los servicios mencionados anteriormente, es decir, que no se tendrán en cuenta las propuestas que se presenten parcialmente.

2. Los precios presentados deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista.

3. Contratar el servicio solicitado con personal técnico idóneo, capacitado y responsable.

Se verificará que los bienes/servicios cotizados contengan y cumplan con el servicio solicitado en los estudios previos e invitación publica en cada uno de los ítems estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será **ADMITIDA** y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán **RECHAZADAS**.

4. PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION (FORMATO):

La precotización registrará el valor total por ítem requerido y en cantidad requerida, de acuerdo al lote (si aplica) e incluyendo IVA, así:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD POR UNIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO TOTAL	FICHA TECNICA
1	93131608	Ración desayuno 100%	1	UN			Ver ciclos de menú anexo
2	93131608	Ración almuerzo 100%	1	UN			Ver ciclos de menú anexo
3	93131608	Ración cena 100%	1	UN			Ver ciclos de menú anexo
4	93131608	Ración desayuno 65%	1	UN			Ver ciclos de menú anexo
5	93131608	Ración almuerzo 65%	1	UN			Ver ciclos de menú anexo
6	93131608	Ración cena 65%	1	UN			Ver ciclos de menú anexo

IMPORTANTE

- *Favor abstenerse de presentar pre-cotizaciones en centavos. Se sugiere la función redondear (-Fredondear;0)— favor indicar el % de IVA.*

5. **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución del contrato es de doscientos cincuenta y seis **(256)** días calendario, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, como son: 1) Expedición del Compromiso de Registro Presupuestal, 2) Aprobación de las pólizas de garantía exigidas y 3) Diligenciamiento del Acta de Inicio.

6. **LUGAR DE EJECUCION:** La prestación del servicio se llevará a cabo en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, ubicada en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito.

Cordial saludo,

NIYIRETH ORTIZ OVIEDO
Coordinadora Administración Educativa
del Centro Agropecuario La Granja – El Espinal – SENA Regional Tolima

Proyectó: Niyireth Ortiz Oviedo-Coordinadora Administración educativa