REGIONAL BOYACÁ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL BOYACÁ
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
SOLICITUD BIENES Y SERVICIOS VIGENCIA 2023

Fecha:	27/03/2023
Solicitante:	Ludy Mayercy Ávila Pacheco / Sonia Marina Cáceres Saavedra
Área o Dependencia:	Bienestar al Aprendiz / Coodinación Administrativa
Objeto:	*15_9110_513_ "contratar la prestación del servicio de restaurante y cafetería para los aprendices del centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial del Sena regional Boyacá de conformidad con el plan nacional integral de bienestar de los aprendices del servicio nacional de aprendizaje-Sena."*
Plazo de ejecución:	Desde el acta de inicio hasta 20 de diciembre de 2023 o hasta agotar los recursos, evento que ocurra primero.
Programas:	TODOS

Justificación de la adquisición del bien y\o servicio:

Con el fin de lograr las metas del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá, propuestas en formación profesional para la vigencia 2023 en CEDEAGRO, y en cumplimiento del objetivo operativo 3, objetivo estratégico 2 del Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices, adoptado por la Resolución N° 1399 de 2021 "Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019"**,** que contempla "**Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación.**", "**Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional**.", y demás normas y/o procedimientos establecidos por la Entidad en cuanto a este apoyo socioeconómico y siguiendo los lineamientos establecidos en la plataforma compromiso - Guía de Apoyos Socioeconómicos G-FPI-G, donde se establecen las modalidades de entrega de los apoyos de alimentación, y la Guía Técnica con Lineamientos de Seguridad y Salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías GTH-G-003, y de acuerdo con las condiciones de cada Centro de Formación Profesional, sus prioridades, disponibilidad presupuestal y normatividad vigente, se establece la siguiente acción: "servicio de alimentación": resulta necesario adelantar la respectiva contratación del suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada de CEDEAGRO, este servicio podrá ser prestado a través de contratación externa o en el marco de la política SENA, proveedor SENA. El centro debe tener un comité tal como se establece en la Resolución 329 de 2020 que refiere textualmente en su artículo cuarto en cuanto a sus funciones "1. Tomar las decisiones de carácter técnico operativas que permitan la prestación del servicio, cumpliendo la cobertura, los estándares de calidad y lineamientos técnicos establecidos. 2. Servir coma instancia para resolver las inquietudes y dificultades que surjan en desarrollo del contrato. 3. Evaluar continuar ente el desarrollo del contrato y proponer los ajustes técnico- operativos que estime convenientes, para lo cual conocerá de los informes y reportes del supervisor del mismo. 4. Reunirse mensualmente para analizar el avance y ejecución del contrato, y hacer seguimiento al funcionamiento de la cafetería. 5. Llevar un registro de las decisiones tomadas en cada una de las reuniones del Comité de Seguimiento mediante actas. 6. Las demás que sean necesarias para su funcionamiento y que sean aprobadas en sus sesiones.", para ello la Subdirección del Centro de Formación garantizará la conformación del comité de cafetería en concordancia con la normatividad vigente sobre la materia; este comité estará integrado como mínimo por el Subdirector de Centro o su delegado, un Representante de la Coordinación Administrativa, el Coordinador de Formación Profesional, Líder de Bienestar al Aprendiz, Líder SIGA y Apoyos SST y Ambiental, Representantes de los Aprendices por cada jornada de formación, un Representante de los Trabajadores Oficiales, Supervisor del Contrato que se suscriba, Representante Legal del Contratista y el Profesional del equipo de Bienestar que sea designado para la Secretaría Técnica. Teniendo en cuenta que el propósito fundamental de este beneficio es favorecer a aquellos aprendices en condiciones de vulnerabilidad y disminuir los índices de deserción por esta causa, se contempla que este beneficio se subsidie el 100% del valor total También se debe prestar el servicio de cafetería y restaurante: para Aprendices, Funcionarios, Contratistas, Personal de vigilancia, Personal de aseo y cafetería, Personal visitante que ingrese al Centro, estos sin erogación presupuestal alguna.

Nota Aclaratoria:
Observaciones del componente nutricional.
El contratista deberá contar con el 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 elaborar 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 suministro de alimentos deberá brindarse a Aprendices, Funcionarios, y Contratistas basados en el las guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor de dos años "Plato Saludable de la Familia Colombiana" del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF 2020.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar, acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 y el especial con el artículo 4 "Estrategias para promover una alimentación balanceada y saludable", una minuta que cumpla con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidas para cada tiempo de consumo de alimentos, basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

Desayuno: deberá cubrir mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
Almuerzo: deberá aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.Cena:
deberá aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta con la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús, así como la resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaria de Salud.

El Contratista deberá garantizar un ciclo de menús mensuales (Mínimo 20) por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, incluyendo propuestas de menú vegetariano. Todos los menús deberán cumplir con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 kilocalorías, así mismo, los menús día para almuerzo y para cena no deben coincidir entre sí.

kilocarías por tiempo de consumo	**Kilocalorías (Kcal)**	**Porcentaje (%)**
Desayuno	780-910	30-35
Almuerzo	1040-1170	40-45
Cena	520-780	20-30

Tiempo de consumo	*Grupo de alimentos*	*Frecuencia*
Desayuno	Lácteos	Diario
	Huevo	Diario
	Carnes, Vísceras, Pescado *	3 veces
	Queso	2 veces
	Cereales (productos elaborados) plátano, tubérculos	Diario
	Frutas	Diario
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano	Diario
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Carnes, Vísceras, Pescado *	Diario
Almuerzo (Seco)	Carnes, Vísceras, Pescado	Diario
	Leguminosas **	3 veces
	Verduras, Hortalizas, leguminozas verdes	Diario
	Cereales	Diario
	Raíces, tubérculos, plátano, cereales (productos elaborados)	Diario
	Fruta entera o en jugos	Diario
	Aceites o Grasas	Diario
	Azucares, dulces, postres	Diario
Cena	Carnes, vísceras, pescado, ques, derivados cárnicos	Diario
	Cereales, (productos elaborados), plátanos, tubérculos	Diario
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes	Diario
	Frutas enteras o en jugo	Diario
	Grasas o aceites	Diario
	Azucares y dulces	Diario

*Incluye derivados cárnicos
** Leguminosas combinadas con otro alimento proteico.

De otra parte, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

El ciclo de variedad de los menús aprobados por el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial deberán cumplirse, 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 el supervisor del contrato.

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

El contratista 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 siguiente marco normativo.

Disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministran servicios de alimentación: Preparación y expendio de alimentos.

Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan las medidas sanitarias.	Artículo 293.-Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud. Artículo 425- Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración.
Decreto 1500 de 2007. Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.	
Decreto 561 de 1984. Reglamenta parcialmente el Título V de la	Artículo 32. De las características de los pescados frescos. Artículo 33. De las condiciones de los crustáceos muerto frescos. Artículo 34. De las características de los crustáceos vivos. Artículo 35. De las características de los bivalvos y gasterópodos. Artículo 36. De las características de los moluscos cefalópodos. Artículo 89. Del descargue y transporte de los productos de la pesca. Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área del proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes.

Ley 09 de 1979, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.	Artículo 92. De la disponibilidad mínima de agua potable. La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento será de 20L/kg de producto terminado CAPÍTULO VIII DEL EXPENDIO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Artículo 100. De la prohibición de descongelar para la comercialización. Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca para su comercialización como frescos Artículo 101. De la dotación de los expendios Artículo 102. De la garantía de congelación para conservación de los productos.
Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.	
Resolución 1506 de 2011. Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo	
Resolución 683 de 2012. Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas para consumo humano.	
Resolución 4142/2012. MOES metálicos.	
Resolución 4143/2012. MOES plásticos y elastoméricos.	
Resolución 834/2013. MOES celulósicos.	
Resolución 835/2013. MOES vidrios y cerámicas. MOES: Materiales, objetos, envases y equipamientos.	
Resolución 2674/2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.	
Decreto 1575 de 2007. Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	
Resolución 5109/2005. 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.	

Por lo anteriormente expuesto, es conveniente iniciar un proceso de contratación para satisfacer la necesidad descrita, previa verificación de la inclusión en el plan anual de adquisiciones. Para ello deberá seleccionarse un oferente que cumpla con las condiciones y requisitos de Ley y suscribir el contrato por parte del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, con las siguientes consideraciones:

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
1	REFRIGERIO	**Producto, Unidad y Producto**
		Empanada de pollo o de carne de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Sandwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso de carnes frías y una tajada de queso) con avena de 200 ml.
		Porción de mantecada 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Sandwich de pollo desmechado con queso o pavo desmechado con queso (Proteína mínimo de 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Pastel hawaiano de 200 gr con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Palito de queso de 200 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Wraps de pollo y verduras (Proteína mínimo 80 gr) con jugo natural o jugo de caja tetrapack de 200 ml
		Perro caliente con salchicha tipo hot dog de peso mínimo 80 gr, porción de papa a la francesa y vaso de gaseosa de 7 Oz.
		Hamburguesa de res de cuarto de libra con mínimo 120 gr de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz
2	HIDRATACIONES	**Producto, Unidad y Producto**
		Agua de botella de 600 ml
		Agua de botella de 300 ml
		Vaso de gaseosa de 7 oz
		Vaso de gaseosa de 12 Oz
		Helados de crema o paleta
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz
		Bebida hidratante de 500 ml
		Botellon de agua de 20 litros
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto**
		Entrada caliente: Caldos (Opciones: Caldo de costilla, pollo, pescado (Porción de proteína mínimo de 80gr), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos).
		Fruta Fresca: Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.
		Bebida Caliente: Chocolate, Bebida Achocolatada, Café, Café en leche y Agua de Panela (Mínimo 250 ml)
		Alimento Proteico: Huevos (dos), (**Opciones:** revueltos, con salchicha, pericos, tibios, fritos); Porción de queso 80gr; sandwich jamón y/o mortadela y queso 130 gr (en proteína mínimo 80gr. equivalente a dos lonchas de jamón y queso); salchicha (mínimo 80 gr); bebida láctea mínimo 200 gr (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal.
		Farináceos: Pan blanco (mínimo 40 gr) , Arepa (mínimo 60 gr), Tostadas (dos mínimo 15 gr cada una), Almojabana (Mínimo de 50 gr) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 gr)
4	ALMUERZO Y CENA	**Producto, Unidad y Producto**
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 gr) y Fruta picada 150 gr. (**Opciones:**papaya, piña, melón, banano, mango, manzana, pera) solas o en mezcla.
		Entrada Caliente: Sopas (**Opciones: Sopa de** verduras, mute, cuchuco, arroz, ajiaco, crema de pollo o cebolla)
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 gr), Carne de cerdo (Mínimo 150 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 150 gr), Pescado (Mínimo 150 gr)
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa (Mínimo 80 gr)
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 gr)
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 gr)
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, areja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 gr)
		Bebida: Jugo 9 Onzas(representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. Para la Jornada nocturna: Bebida caliente (Agua de panela concentrada Mínimo 250 ml)
		Postres: Pudine, gelatina, flan, pastel o fruta en almibar (mínimo 60gr)
5	ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES	**Producto, Unidad y Producto**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr)
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 gr)
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80gr)
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz

6	**REFRIGERIO NAVIDEÑO**	**Producto, Unidad y Producto**
		Croissant 120 gr con chocolate caliente 200 ml
		Torta de queso de 120 gr con agua de panela caliente de 200 ml
		Porción de natilla 120 gr con mazato de 200 ml
		Porción de arroz con leche 200 gr con porción de queso de 120 gr
		Porción de brownie 120 gr con yogurt de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Buñuelo de 120 gr con avena de 200 ml
		Salpicón 200 ml. con galleta de 120 gr
		Ensalada de frutas 120 gr

Para los 6 ítems se solicita propuesta de menú vegetariano. Los menús deben estar totalmente frescos al momento del servido para que no representen riesgo de ETA a los consumidores, igualmente, para el ítem de refrigerios.

Firma solicitante, Coordinador o Lider de Grupo:	Ludy Mayercy Ávila Pacheco Profesional G-03 Bienestar al Aprendiz	/ Sonia Marina Cáceres Saavedra / Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo

CERTIFICO QUE LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y\O SERVICIOS SE ENCUENTRAN PROYECTADOS EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2021 NOMBRE RESPONSABLE: LUZ NEDY SILVA BAUTISTA CARGO: Apoyo Profesional Almacen	
	FIRMA RESPONSABLE

ENITH YADIRA RAMÍREZ CAMARGO
SUBDIRECTORA (E) CENTRO