FICHA TECNICA CAFETERÍA 2023

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA:

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".

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

El CEDEAGRO del Sena Regional Boyacá requiere contratar el proveedor que prepare y proporcione apoyos de alimentación para aprendices:

DESCRIPCION	No. CUPOS	ACTIVIDADES DE ALIMENTACION APRENDICES	ITEM A SUMINISTRAR	
Apoyos de alimentación para aprendices en la etapa lectiva para la vigencia 2023	60	Para adjudicar según convocatoria establecida en el Plan de bienestar. Dependiendo de la jornada de formación, aplica para almuerzos o cenas.	**1**	Almuerzo o cena según minutas
Apoyo de alimentación e hidratación	160	Benefician a todos los aprendices que participan en las actividades de bienestar al aprendiz (gimnasio, sala de música, salón de danzas)	**2**	Botellones de agua
	650	Beneficia a todos los aprendices que participan en los eventos especiales de bienestar al aprendiz (día del aprendiz, boyacensidad, día de la familia)	**3**	Botellas de agua individual s/minuta
Apoyo de alimentación ocasional	650	Beneficia a todos los aprendices que participan en los eventos especiales de bienestar al aprendiz (día del aprendiz, boyacensidad, día de la familia)	**4**	Almuerzo y refrigerio s/minuta
	450	Beneficia a los aprendices que participan en las actividades de bienestar al aprendiz con una duración de mínimo (4) horas, programadas en contrajornada	**5**	Almuerzo o refrigerio s/minuta
	# global de acuerdo a oferta educativa	Desayunos para eventos de visitas de aprendices que reciben formación en otros municipios a demanda	**6**	Desayunos s/minuta
	650	Refrigerio Navideño que beneficia a todos los aprendices que participan en el marco de la actividad denominada "Cuentos de navidad "	**7**	Refrigerio navideño

En atención a los 60 cupos de ración alimentaria para los aprendices consistente en almuerzo o cena dependiendo de la jornada de formación en la que se encuentren desarrollando su formación, el número específico de raciones resultará del resultado de laconvocatoria, dado que los aprendices tienen que pasar por las diferentes fases de inscripción, calificación y priorización, para que finalmente se derive la adjudicación de los60 cupos. Este apoyo se encuentra referido en la Guía de Apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 en la categoría Apoyos de alimentación temporal modalidad Ración alimentaria, donde se brindará la ración servida en caliente los días que se tenga programadaformación en el centro y hasta la finalización del calendario académico. Los 60 cupos permanecerán durante toda la vigencia 2023.

El apoyo de alimentación tipo hidratación consiste en tener la disponibilidad de agua potableen presentación botellón para los aprendices que participen en las actividades de bienestaral aprendiz durante la vigencia; se disponen tres (03) puntos de hidratación (Gimnasio, Salade música, Salón de danzas), para los colectivos de música, deporte, danza y teatro, así como para los aprendices que hacen uso del gimnasio, sumando un total aproximado de 160 aprendices con hidratación continua.

Igualmente, se brindará hidratación en presentación individual para los eventos especialesque se establecieron en el Plan de acción de Bienestar al Aprendiz del Centro deFormación vigencia 2023: *"Conmemoración Día del Aprendiz", "Conmemoración Día de laBoyacensidad, Orgullosamente de Boyacá Sumercé" y "Conmemoración Día de la Familia,Mi refugio mi fortaleza"*, atendiendo un total de 650 aprendices dado que se reúnen todos los aprendices que se encuentren en formación presencial.

El apoyo de alimentación tipo ocasional, se ofrece a los aprendices que participan en las actividades de Bienestar al aprendiz que se programan con duración mínima de cuatro

(04) horas; por un lado están los eventos especialesque se establecieron en el Plan de acción de Bienestar al Aprendiz del Centro deFormación vigencia 2023: *"Conmemoración Día del Aprendiz", "Conmemoración Día de la Boyacensidad, Orgullosamente de Boyacá Sumercé" y "Conmemoración Día de la Familia,Mi refugio mi fortaleza"*, atendiendo un total de 650 aprendices dado que se reúnen todos los que se encuentren en formación presencial.

Por otro lado, hay actividades que son programadas en contra jornada y el apoyo de alimentación ocasional se brinda en modalidad de ración alimentaria almuerzo o refrigerio para los aprendices pertenecientesa los colectivos de música, deporte, danza y teatro, así como para los aprendices que hacen uso del gimnasio. Igualmente, para los aprendices que reciben formación en diferentes municipios del Departamento y que realizan visitas de reconocimiento y prácticas en el centro de formación, se programan actividades de Bienestar contempladasen el Plan de acción dentro de los diferentes objetivos operativos y se les brinda el apoyode alimentación ocasional. Se estima que el número de aprendices, sumando los dos grupos, ascienda a 450 aprendices en la vigencia. Referente a los desayunos aplican paraeventos específicos de visitas de aprendices que reciben formación en otros municipios de acuerdo a la oferta educativa.

A) ESPECIFICACIONES DE LAS CONDICIONES TECNICAS DEL MENU

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
1	REFRIGERIOS	**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
		Botellón 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.		

B) ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y CAFETERIA:

CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

• Disponer del menaje necesario para el cumplimiento del contrato que garantice la debida atención al público, tales como vajilla de porcelana, ollas, neveras, estantes, vitrinas, hornos, mesas, sillas y todos los implementos necesarios para la prestación del servicio.

• Los elementos que no entregue el SENA, y que sean necesarios para la prestación optima del servicio contratado, serán suministrados por el contratista, sin que ocasione erogación adicional a la entidad.

• Contar con hornos microondas según la necesidad de cada sede, que será para el uso de los aprendices que lo requieran sin que con este se genere costo adicional alguno.

• La decoración de la cafetería y avisos que se coloquen allí deben ser acordes con las instrucciones dadas y temáticas diseñadas desde el área de Bienestar al Aprendiz y/o supervisor.

• Los productos alimenticios que se comercialicen en la cafetería deben contribuir a las prácticas de hábitos de vida saludable. Por ello el contratista deberá ofrecer productos tales como frutas, ensaladas, jugos naturales, entre otros, que sean saludables.

• Se prohíbe la venta de alcohol y cigarrillo en la cafetería de la entidad y en cada una de las subsedes.

• Las instalaciones de la cafetería de la sede, se deberán mantener en perfectas condiciones de higiene y salubridad. Además de ello deben contar con el personal suficiente, idóneo, capacitado y responsable en la prestación del servicio.

CONDICIONES GENERALES DEL SUMNISTRO DE ALIMENTACION:

• Suministrar el almuerzo o cena a los aprendices beneficiarios de dicho subsidio, en las horas establecidas para tal fin por quien la entidad designe para la supervisión del desarrollo del objeto contractual.

• Suministrar Refrigerios y/o almuerzos a aprendices cuando según el plan de Bienestar al Aprendiz se desarrollen actividades lúdicas, recreativas, deportivas, académicas, de liderazgo entre otras, y que a juicio de la entidad y a través de quien ejerza la supervisión del contrato se le indique; respetando los valores unitarios pactados; además de ello el contratista debe llevar a cabo la preparación de la colada que se suministra a los aprendices (los insumos para la preparación de la colada, serán suministrados por el Centro de Formación).

• En caso de presentarse dietas especiales para aprendices con algún tipo de condición o enfermedad, previa indicación por parte del supervisor, el contratista deberá presentar la dieta o menú avalado por un nutricionista y/o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional.

• Efectuar fumigación cada seis (6) meses y presentar la respectiva certificación.

• Llevar bimensualmente a un laboratorio certificado una muestra de la alimentación servida con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los aprendices.

• Dejar en refrigeración semanalmente una muestra del alimento servido para verificar su inocuidad en caso de presentarse alguna novedad de salud con los aprendices.

• Se debe llevar a cabo todas y cada una de las obligaciones contenidas en el lineamiento para Restaurantes y Cafeterías DO-PG-008 del SENA, la cual será socializada con el contratista y su equipo de trabajo por parte de la entidad.

• Dar estricto cumplimiento a la Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social y su ANEXO TECNICO mediante el cual se establecen las bases técnicas para las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana aplicando los valores de referencia para calorías, proteína, carbohidratos, grasas, fibra, agua, vitaminas y minerales para los diferentes períodos de la vida y grupos de edad.

CONDICIONES TÉCNICAS:

EN RELACIÓN CON EL COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El Contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores,

acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, las siguientes
obligaciones:
1. Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).

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

3. Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia 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.

4. Contar con un plan de emergencias propio y/o articular al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.

5. Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019.

6. Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.

EN RELACIÓN CON INSPECCIONES DE SEGURIDAD.

1. 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 DO-PG-OO2- del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

EN RELACIÓN CON EQUIPOS CONTRA INCENDIOS.

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

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

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

El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín. Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería. El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga: Nombre elemento, Cantidad, Fecha adquisición, Fecha vencimiento.

EN RELACIÓN CON EL COMPONENTE SANITARIO

Concepto sanitario

El Contratista debe tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento. El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al Contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

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

Personal manipulador de alimento.

✓ **Certificado de aptitud médica:** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

✓ **Certificado de capacitación:**
los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de Salud municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

✓ **Formato de revisión diaria de operarios:**
La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

Alimentos.

Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

✓ El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.

✓ Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

✓La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

✓ Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

✓ Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

✓ El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

Almacenamiento y alistamiento de alimentos

✓ El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

✓ El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

✓Se debe diligenciar estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.

✓ El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

Condiciones para el almacenamiento.

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

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

✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;

✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.

✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.

✓ Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;

✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.

✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Sistema de rotulado de materia prima.

✓ Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o

fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos.

En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

Distribución de las zonas de preparación:

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

✓ Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías;

✓ Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

✓ Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

Zona de higienización:

Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

Descongelamiento de alimentos. El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. “Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”. Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. En caso 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 contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo.

✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.

✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible.

El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

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

✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización. ✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

✓ Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes de ser servido.

Servido de alimentos.

✓ El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

✓ Mantener disponible el menú diario en lugar visible;

✓ La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;

✓ No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;

✓ Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;

✓ Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;

✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;

✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.

✓ Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC).

✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.

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

Implementos para la Higienización:

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

✓ El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería.

✓ Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores.

✓ El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

o Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.

o Azul: Baños. o Negro: área de cocina.

o Verde: salón comedor, y/o pasillos.

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

Almacenamiento de Productos Químicos

✓ El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.

✓ El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.

✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.

✓ Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.

✓ Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.

✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo. ✓ No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

EN RELACIÓN CON EL COMPONENTE NUTRICIONAL

Profesional de Apoyo

El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición y/o Ingeniero de Alimentos, 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.

Suministro alimentario

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

✓ Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

✓ Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.

✓ Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.

✓ Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

✓ Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

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

Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44

Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

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

a.

Promoción de estilos de vida saludables.

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

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

EN RELACION CON EL COMPONENTE SANITARIO Y AMBIENTAL

Concepto Sanitario: El proveedor de servicios de alimentación debe tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y el Programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías DO-PG-008 del SENA.

• 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 a 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).

• 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 y servicios de cafetería 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
• Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle el servicio.
• Programa de monitoreo de calidad del agua utilizada para el servicio de alimentación cada seis (6) meses contados desde el primer día de ejecución, de acuerdo con el Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 los que estarán a cargo del contratista.
• Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial y cumplir el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial. • Implementar estrategia o programa de control de manejo de ingreso de animales a la cafetería (perros, gatos, otros), así mismo como está prohibido alimentar con residuos de comida con el objetivo de minimizar el ingreso es estos al SENA.
• 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).

Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El precio de los alimentos: Los precios establecidos dentro de la oferta económica que sea presentada por el contratista dentro de los ocho (08) ítems referidos en la ficha técnica (refrigerios, hidrataciones, desayunos, almuerzos ocenas, almuerzos eventos especiales aprendices, refrigerio navideño, almuerzo), no podrán modificarse. Los precios establecidos por el contratista para los productos que oferte fuera del contrato para la atención en la cafeteríade toda la comunidad educativa serán publicados de forma permanente en cartelera informativa y se les realizará seguimiento conforme a los precios del mercado, de acuerdo a estudio presentado por el contratista, con el propósito de que se establezcan teniendo en cuenta las necesidades de la comunidad educativa a atender.
2. Los alimentos deben ser frescos, es decir, su elaboración debe ser el mismo díaen que se requieran y dotar la cafetería de alimentos suficientes para un buen servicio.
3. El contratista deberá garantizar que el alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
4. Forma de distribución de los alimentos: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad decontaminación externa.
5. El Contratista debe contar el número de empleados*** necesarios para la prestación del servicio, los cuales corresponden a un (1) administrador, un (1) profesional en nutrición, un (1) Chef o jefe de cocina, un (1) auxiliar de cocina y cafetería, mínimo un mesero, cajero, etc. El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.

6. La presentación del producto final: refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: uso de vajilla de porcelana, cubiertos metálicos y vasos de cristal; la vajilla deberá contar como mínimo con: vaso para la bebida de 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa. La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene, si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva. En caso de eventos especiales, se recomienda que los elementos (vasos, platos, cubiertos o envases)a usarse sean de tipo biodegradable, lo que permita contribuir a la reducción y/o eliminación de plásticos de un sólo uso; en caso contrario, si se utilizan elementos desechables estos deben ser desechados con el primer uso; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de aprendices o personal vinculadoal Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.

7. El contratista deberá garantizar que las raciones alimenticias cumplan condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porciónya

cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.

8. El personal requerido por el Contratista debe estar capacitado y certificado, portando siempre el carnet de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente, por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar cumplimiento alo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el Supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en losmenús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.

9. Normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal c) No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general costeado por el contratista. d) Se prohíbe el ingreso en pantaloneta camisillas sin brazos y calzado descubierto. Así como el arreglo personal dentro de la cafetería (peinarse, maquillarse, etc.), el ingreso en pantaloneta, a exigir el orden para la atención en mesa.

10. Planillas de control: El contratista debe llevar una planilla diaria en la que se registre y firme cada trabajador oficial. Para el caso de los aprendices será enviada una planilla previa aprobación del Líder de bienestar de los aprendices del Centro, para lo cual, El aprendiz se debe identificar con su carné estudiantil y firma. El SENA podrá modificar esteprocedimiento. Se dispondrán dos (02) paquetes de planillas para firmas, uno en la oficinade Bienestar al aprendiz al momento de entregar las boletas diarias al aprendiz para quereclame su apoyo de alimentación en la Cafetería, y el segundo se dispondrá en la Cafetería al momento de reclamar el apoyo. La boleta contiene numeración y relaciona eltipo de ración alimentaria a recibir.

11. Fumigaciones: Efectuar mensualmente por su cuenta, lo concerniente a las actividades del Control de plagas, vectores y roedores, con un proveedor certificado. Debe llevarse registro escrito de estas actividades, contar con los certificados correspondientes

12. El contratista deberá realizar un adecuado manejo de los residuos generados: En caso que aplique, el proveedor del servicio será responsable de la generación de los residuos sólidos productos de la actividad , teniendo en cuenta su clasificación (residuos peligrosos o no peligrosos) de acuerdo al Decreto 1076 de 2015, por lo tanto, deberá dar manejo adecuado a los mismos, así como garantizar la disposición final adecuada, por consiguiente, deberá realizarlo con una empresa externa y presentar certificado de disposición final al supervisor del contrato; además de lo anterior, el proveedor debe cumplir con los siguientes ítems: a) depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, b) Los residuos generados en los procesos deberán tratarse de acuerdo a la normatividad vigente, retirarse del sitio de almacenamiento, preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, fuera de las instalaciones del Centro. Por otro lado, se hace necesario especificar el cumplimiento normativo ambiental en cuanto a la gestión (manejo, tratamiento y disposición) de los residuos peligrosos y/o especiales; por lo anterior, 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, tratamiento y/o disposición expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente y posteriormente entregar dicha documentación completa al supervisor del contrato

13. Garantizar frente al personal manipulador de alimento, cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados (Certificado de aptitud médica, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios)

14. Garantizar frente al personal manipulador de alimento, cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados (Certificado de aptitud médica, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios).

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

b. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES / SERVICIOS / OBRAS

REQUERIMIENTOS TECNICOS: (ALLEGAR CON LA PROPUESTA) ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

1) Componente Nutricional:

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 cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- **Desayuno:** 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 dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y 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, que cumplan 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 semanal
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, leguminosas 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, queso, 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.

2) Horario del servicio

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada del horario establecido.

En el Centro será de las 7:00 a.m a 10:00 p.m de lunes a viernes y el día sábado en el caso que haya una actividad académica o de bienestar de los aprendices, se le informará al contratista cuando se requiera que el servicio sea suministrado, sin embargo, el contratista deberá ajustar los horarios de acuerdo a los establecidos en las diferentes jornadas de formación.

3) Recurso Humano:

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 proponente junto con su propuesta deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

RECURSO HUMANO

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA
UN (1) ADMINISTRADOR	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un tres (3) años en administración de cafeterías y/o restaurantes y/o coordinador en planes de alimentación *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) PROFESIONAL EN NUTRICION	*Contar con tarjeta profesional. *Resolución de la Secretara de Salud del profesional. *Experiencia profesional mínima de tres (3) años *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) CHEF O JEFE DE COCINA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo dos (02) años como jefe de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación, *Certificación de curso(s) relacionado(s) con la gastronomía, expedido por una entidad de educación formal o no formal. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo dos (02) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello.
UN (1) MESERO (MÍNIMO)	*Hoja de vida *Experiencia mínima de un (01) año en lo relacionado con su actividad

UN (1) CAJERO	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.
UN (1) PERSONAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	*Hoja de vida *Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.

***** Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

4) Precios Unitarios:

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada que contemple los siguiente:

El servicio de restaurante para la alimentación de aprendices y trabajadores oficiales se deberá prestar atendiendo las siguientes especificaciones técnicas:

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

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

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

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

5) Minuta de menús:

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 cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- **Desayuno:** 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 dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta, la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús y 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, que cumplan con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 2600 kilocalorías, los menús día para almuerzo y para cena no deben coincidir entre sí.

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

6) De la variedad del menú:

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con las condiciones minuta patrón descritas anteriormente, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. 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 deberá 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 realizar 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 consagrada principalmente en el siguiente marco normativo.

7) Eventos Especiales:

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada.

Cuando en desarrollo del plazo de ejecución contractual sea requerido un evento especial el contratistadeberá atenderlo con personal suficiente con el propósito de atender el evento programado y de manera alterna brindar la atención de la cafetería para la comunidad educativa y para los apoyos de alimentación que se tengan programados, diferentes al evento. Dado lo anterior, es indispensable que cuenten con personal suficiente para preparación de alimentos y meseros.

8) ESPECIFICACIONES TECNICAS ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA CEDEAGRO:

El contratista adjudicatario del contrato asumirá el arrendamiento de la cafetería del Centro, con un canon mensual de arrendamiento por valor de **SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS ($ 753.404)** para la vigencia 2023.

Lo anterior, teniendo en cuenta el canon de arrendamiento mensual cancelado el año anterior (2022) más el incremento para el año 2023 del IPC 13,12% y de acuerdo con las instalaciones que serán objeto de arriendo, las condiciones económicas, sociales y comerciales en el sector, arroja el valor del canon de arrendamiento mensual para el 2023 de SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS ($ 753.404).

Este pago de arrendamiento se realizará con un pago en especie correspondiente al 70% de lo estipulado del canon de arrendamiento es decir $527382.8 y un 30% en dinero correspondiente a $226.021.2 que el contratista pagará mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes en el link: https://www.e-collect.com/p_express/secure/loginUser.aspx que se disponga para ello. El pago en especie se utilizará para ampliar los cupos de suministro de ración alimentaria ración servida o alimentación ocasional o refrigerios e hidratación para los aprendices del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial- SENA Regional Boyacá quienes por su condición de vulnerabilidad así lo requieran como medio para promover la permanencia y certificación de los aprendices; el supervisor del contrato llevará un control independiente de los pagos en especie, identificando los beneficiarios de estos y los pagos recibidos en especie, los cuales no deben ser diferentes a los enunciados en este estudio previo.

El contratista entregará una copia del pago virtual al supervisor del contrato; en el evento en que al iniciar o finalizar el contrato, no se cumpla el mes completo, el valor del arrendamiento se pagará proporcional a los días que se utilice. En caso de mora en el pago de arrendamiento, el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del canon de arrendamiento, si persistiere dicho incumplimiento

El contratista deberá hacerse responsable del pago del servicio público de Gas y para la liquidación del contrato se hará necesario la presentación del pago de la última factura estando al día en el servicio.

El servicio de luz será incluido en el canon de arrendamiento hasta el momento en que sean instalados y habilitados los respectivos contadores y o medidores, fecha en la cual el contratista asumirá el costo de este servicio.

El Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, para el desarrollo del objeto contractual, en calidad de ARRENDAMIENTO, pondrá a disposición del contratista, unos espacios físicos de la Sede del CEDEAGRO, ubicado en el kilómetro 1 vía Duitama pantano de Vargas, que constan de:

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCION Y ESPECIFICACION DE LOS ELEMENTOS	CANTIDAD
1	UND	ESTUFA ASADORA A GAS GABINETE EN ACEROINOXIDABLE DIMENCIONES 0.90 LARGO X 0.90ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA 3/4 CON ACOPLE.	1
2	UND	ESTUFA A GAS BBQ CON PATAS Y ENTREPAÑO DIMENCIONES 0.90 LARGO X 0.90 ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA DE 3/4 CON ACOPLE	1
3	UND	ESTUFA A GAS DE CUATRO FOGONES GABINETES EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0.40 X 0.70 X 0.90 MTS, INCLUYE HORNO Y UNA PARILLA	1
4	UND	ESTUFA A GAS DE UN PUESTO INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES DE 1,00 X 1,00 X 0.50 MTS Y DEMAS ACCESORIOS	1
5	UND	FREIDORA A GAS CON ENCENDIDIO SEMIAUTOMATICO, DOS CANASTILLAS, DIMENSIONES0.40X 0.75X 0.90 Y DEMAS ACCESORIOS	1
6	UND	BAÑO MARIA ABIERTO EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0,50X0,70X0,90 MTS, CINCO DIVISONES PARA ALMACENAMIENTO DE COMIDA CON SUS RESPECTIVAS TAPAS Y DEMAS ACCESORIOS	1
7	UND	MESA EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, TAPA PLANA CON SALPICADERO DIMENSIONES 2,30X0,70X0,90 MTS,	1
8	UND	MESA LAVA PLATOS CON TAPA DOS POSETAS EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 DIMENSIONES 2,30X0,64X0,86 MTS,	1
9	UND	MOSTRADOR ELECTRICO PARA AUTOSERVICIO CON NEVERA EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, DIMENSIONES 6,50X1,50X0,90XMTS. Y DEMAS ACCESORIOS.	1
10	UND	PURIFICADOR DE AGUA INDUSTRIAL DE 20" MARCA ARTICO, 5 MICRAS, CAPACIDAD DE OZONIZACION MINIMO 500 ITS/HORA	1
11	UND	BOTIQUIN PARA PRIMEROS AUXILIOS-TOTALMENTE DOTADO, PARA FIJAR EN LA PARED, PUERTA DE VIDRIO, METALICO, CHAPA Y DOS LLAVES, DIVISIONES INTERIORES PARA CLASIFICARLA	1
12	UND	EXTINTOR TIPO B DE 10 LBS CLASE ABC	1
13	UND	EXTINTOR TIPO B DE 20 LBS CLASE ABC	1
14	UND	SILLAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	117
15	UND	MESAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	28
16	UND	LICUADORA INDUSTRIAL 15 LTS	1
17	UND	NEVECON DE 22 PIES-SAMSUNG	1
18	UND	VITRINA CONGELADORA DE 4 BANDEJAS (tres bandejas plásticas en regular estado)	1

19	UND	ESTANTERIA METALICA -CRUZ (en regular estado)	4
20	UND	EXHIBIDORES COMERCIALES (4 neveras y 6 exhibidores)	10
23	UND	TELEVISOR A COLOR DE 29" - SONY	1
24	UND	TELEVISOR A COLOR SAMSUNG 42" INCLUYE CONTROL REMOTO DIRECT TV.	1
25	UND	ESTIVA EN PVC AZUL	1
26	UND	HORNO MICROONDAS MARCA G.E. PANEL DIGITAL, 110 VATIOS, PLATO GIRATORIO EN VIDRIO, COLOR BLANCO, DE 1 PIE X UND.	1
27	UND	MESON LAVAPLATOS EN ACERO INOXIDABLE DE DOS POSETAS	1
28	UND	CANECA DE 55 GLS. NEGRA TAPA ROSCA.	1

Las cantidades anteriormente descritas pueden ser variadas o modificadas de acuerdo con el inventario hecho por almacén, en el momento de dar inicio al contrato se elaborará un acta de entrega donde se especificarán los bienes y su estado en el momento de la entrega.

Nota 1: Cualquier daño generado en las instalaciones debido a la prestación del servicio deberá ser asumido por el contratista.

Nota 2: El servicio de energía eléctrica y aguas está a cargo del centro, para el caso de la compra del gas propano está a cargo del contratista durante le ejecución contractual.

Proyectó: Ludy Mayercy Ávila Pacheco, Profesional G-03 Bienestar al Aprendiz