ALCANCE DEL OBJETOO A CONTRATAR

Alcance del objeto: el contratista seleccionado deberá suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos y comidas de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los menús objeto del contrato. Debe asumir el contratista que la preparación de los alimentos a suministrar deberán ser preparados en la cocina del Centro, asumiendo la totalidad de los costos del servicio in situ. El servicio comprende la preparación y el servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio. Así mismo deberá tener en cuenta lo siguiente:

a. **PROYECCION DE CANTIDADES Y PRECIO MAXIMO DEL SERVICIO A SUMINISTRAR.**

APRENDICES

BENEFICIO DEL 100% CORRESPONDE AL 10% DE LOS APRENDICES							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	22	14	308	$ 5.853	$ 1.802.724
2	ALMUERZO	RACIÓN	51	14	714	$ 9.927	$ 7.087.878
3	CENA	RACIÓN	22	14	308	$ 7.317	$ 2.253.636
SUBTOTAL 100%							**$ 11.144.238**

BENEFICIO DEL 70% CORRESPONDE AL 90% DE LOS APRENDICES							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº APRENDICES**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	198	14	2772	$ 5.853	$ 16.224.516
2	ALMUERZO	RACIÓN	459	14	6426	$ 9.927	$ 63.790.902

3	CENA	RACIÓN	198	14	2772	$ 7.317	$ 20.282.724
SUBTOTAL							**$ 100.298.142**
SUBTOTAL 70%							**$ 70.208.699**

TOTAL APRENDICES (100% + 70%)	**$ 81.352.937**

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.)

TRABAJADORES OFICIALES (T.O.) - BENEFICIO DEL 85%							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**Nº T.O.**	**DÍAS**	**CANTIDAD DE SERVICIOS**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	DESAYUNO	RACIÓN	7	14	98	$ 5.853	$ 573.594
2	ALMUERZO	RACIÓN	7	14	98	$ 9.927	$ 972.846
3	CENA	RACIÓN	2	14	28	$ 7.317	$ 204.876
SUBTOTAL							**$ 1.751.316**
SUBTOTAL 85%							**$ 1.488.619**

TOTAL APRENDICES + T.O.	**$ 82.841.556**

NOTA: Es necesario complementar que de los valores totales de cada ración, el SENA solo reconocerá al contratista el 70% de su valor; el restante monto del valor de la ración correspondiente al 30%, lo sufragará el Aprendiz al contratista mediante los mecanismos que se concerte implementar entre la oficina de bienestar del Aprendiz y el contratista, que garanticen el control y recaudo de esta porcentaje. En algunos casos el SENA podrá sufragar el 100% del valor de cada ración. Para el caso de proyecciones del estudio presente se determina esa cancelación total de la ración en un porcentaje no superior al 10% del total de raciones.

b. TIPO DE RACIÓN

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE MINIMO APROXIMADO
3000	**PROTEINAS**	20-25%	120 gr
	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr

TIEMPO DE CONSUMO		GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIAS SEMANAL
DESAYUNO		1. Una proteína (huevo o carne (res, cerdo, pollo, pescado, derivados cárnicos o vísceras).	Diario
		2. Un cereal (pan, galleta o arroz) o plátano o tubérculo	Diario
		3. Bebida fría (jugos de frutas o cereales) o caliente (bebidas lácteas)	Diario
		4. Complemento o adicional (derivados lácteos o salsas o conservas de frutas)	Diario
ALMUERZO	**(sopa)**	1. Proteico granos (lentejas, frijol, alverjas etc) o carnes (res pollo cerdo o pescado).	Diario
		2. Verdura, Hortalizas, Leguminosas verdes	Diario
		3. Raíces o tubérculos o plátano	Diario
	(Seco)	1. Cereal (arroz)	Diario
		2. Ensalada de verduras.	3 Veces
		3. Proteico carne. (res, pollo, cerdo, pescado, vísceras o derivados cárnicos.)	Diario
		4. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		5. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
CENA		1. Cereales (arroz).	Diario
		2. Proteico Carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos)	Diario
		3. Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos)	Diario
		4. Bebida fría (jugos de fruta)	Diario
		5. Ensalada de verduras o hortalizas verdes	Diario

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios.

c. HORARIO DE SERVICIO

- Desayuno 06:00 a 07:30 horas

• Almuerzo 11:30 a 13:00 horas

• Comida 18:30 a 19:00 horas

d. INSTALACIONES.

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el despacho de cada ración contratada, el SENA pondrá a disposición del CONTRATISTA las instalaciones del comedor, la cual cuenta con la siguiente dotación: Un (1) cuarto frío con dos compartimientos (Uno para refrigeración y el otro de congelación), (1) estufa a gas para paila y calderos, de cuatro quemadores grandes, mueble en acero inoxidable, modelo 40. (1) estufa-plancha asadora grande con gratinador 80x44x22 cms. 60000 btu, sistema de conexión en serie, mueble en acero inoxidable a gas, modelo 6. (1) estufa-freidor a gas 15 litros de desagüe para filtrar el aceite, control automático de temperatura, encendido con piezo eléctrico, 40 libras de fritura x hora 45x35x108 mueble acero inoxidable, mod. 25. (1) licuadora industrial base acero inoxidable capacidad de 25 litros vaso en acero inoxidable, sistema basculante, alto rendimiento, motor 1,5 hp de 30x50x121 , 110v 1125wh, modelo 25. (1) marmita a gas encendido con pieza eléctrica, grifo llenado a agua caliente y fría, desagüe del tanque 90x80x85 capacidad 150 litros acero inoxidable, fuego directo 77000 btu, modelo 4002, Cuatro (4) cilindros de 100 Libras, mesones con lavaplatos, en acero inoxidable, paredes enchapadas, mesa 2.40 X 0,60 con un entre paño, estantería de 2 puestos de 2 x 0,3 en acero inoxidable, Auto servicio fabricado en acero inoxidable de 500 x 65 x 87 incluidos cinco recipientes de 20 lts y pasabandejas en acero inoxidable y barra de autoservicio, campana extractora de aire en acero inoxidable de 2 mts aprox. Estufa de seis puestos tipo isla: dos puestos con quemadores sencillos, dos planchas asadoras, un entrepaño y un gratinador en la parte inferior del puesto de la plancha.

Estos elementos serán entregados debidamente inventariados por parte del Supervisor del Contrato, describiendo las condiciones en que se entrega cada uno, al igual que las instalaciones a utilizar.

El Contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique. A título de arrendamiento el contratista pagará al SENA la suma equivalente a un Salario mínimo legal vigente mensual o proporcional por fracción de mes por concepto de utilización de las instalaciones de la cocina y sus implementos ya descritos.

- **Condiciones adicionales a tener en cuenta para la ejecución del servicio:**

En todo caso y en atención a la circular 3-2017-00011 del 26 enero de 2017, EL CONTRATISTA DEBERÁ DAR CUMPLIMIEMTO ESTRICTO A CADA UNO DE LOS COMPONENTES ESTABLECIDOS EN LA **GUIA TECNICA DE SEGURIDAD Y SALUD**

EN EL TRABAJO CON LINEAMIENTOS PARA RESTAURANTES Y CAFETERIA. ASÍ:

I. COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO;

1. Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

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

- Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc)
- Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.
- Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia del este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación.
- Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional de la Regional o Centro de Formación.

2. Inspecciones de seguridad.

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

3. Equipos Contra Incendios.

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

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

4. Botiquines.

El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla 1.

Tabla 1. Botiquín.

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

Ubique el botiquín 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.

Ubique el botiquín 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

II. COMPONENTE SANITARIO;

1. 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 departamento o el municipio según corresponda 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.

2. Personal manipulador de alimento.

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

- Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apto 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 e Salud departamental o municipal.

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

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

3. Adquisición de alimentos.

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

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

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

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizara de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los producto 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.

4. Almacenamiento y alistamiento de alimentos

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

5. Personal para recibo de alimentos

El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Descongelamiento de alimentos.

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

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

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

10. 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 65°C, 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.

11. Preparación de alimentos sin proceso térmico

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

12. 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 listo 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.

13. Implementos para la Higienización:

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

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

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

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

14. 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.

III COMPONENTE AMBIENTAL

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

IV. COMPONENTE NUTRICIONAL

1. Profesional de Apoyo

El Contratista contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear

y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable
- El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

2. Suministro alimentario.

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

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

El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: 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.

3. 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 afiliada la empresa contratista o con el nutricionista de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

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

De igual forma el futuro contratista deberá:

Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la seguridad y salud en el trabajo.

Cumplir con los registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.

Brindar Educación y Capacitación a los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, buenas prácticas de manufacturas BPM Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS para las actividades a desempeñar Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato.

Realizar un plan de capacitación a los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la resolución 2674 de 2013.

Cumplir y presentar con la propuesta Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.

Cumplir, en relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantizará un manejo ambientalmente adecuado. En caso de que el centro de formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.

Este Documento que se puede observar en la plataforma compromiso SENA y se considera parte integral de las obligaciones a adquirir en la ejecución del contrato, por el futuro contratista.