ANALISIS DEL SECTOR

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA:

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES 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 Y CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO 2003-2004 ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Y EL SINDICATO DE TRABAJADORES OFICIALES DEL SENA — SINTRASENA

El presente análisis del sector cubrirá las siguientes áreas:

A. Análisis del mercado
B. Análisis de la demanda
C. Análisis de la oferta

ASPECTOS GENERALES

De conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el CEDEAGRO, realizo durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde todas las perspectivas y soportados en los valores establecidos mediante un Estudio de Mercado, que se relaciona a continuación:

Clasificación UNSPSC

A continuación, se presenta la clasificación de los bienes y servicios que satisfacen la necesidad a contratar:

CODIGO UNSPSC

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90000000	**90100000**	**90101500**	-
Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	-
90000000	**90100000**	**90101700**	-
Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería	-
93000000	**93130000**	**93131600**	**93131608**
Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y	Servicios de suministro de alimentos

		nutrición	
93000000	**93140000**	**93141500**	-
Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Desarrollo y servicios sociales	-

Para dar cumplimiento a las previsiones del Decreto 1082 de 2015, sobre realizar durante la etapa de planeación en el sistema de compras y Proceso de Contratación Pública un análisis para conocer desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de los oferentes en el análisis de riesgo, dejando evidencia documental.

Con las clasificaciones descritas el CEDEAGRO realiza análisis económico financiero a través de la base de datos suministrada por la página Web Súper sociedades, módulo SIREM [1]

I. ANÁLISIS DEL MERCADO.

1) ASPECTOS GENERALES

Los bienes de cafetería provienen de sectores diversos como el agrícola y las industrias de plásticos, metal y papelera, cada una con características y comportamiento propios.

La distribución y venta de los bienes de cafetería hace parte de la actividad comercial al por mayor de las Empresas Distribuidoras.

Colombia Compra Eficiente estudió los ingresos operacionales de una muestra de 1.021 empresas clasificadas en la actividad económica G5190 – Comercio al por mayor, y encontró un aumento en los ingresos operacionales de estas empresas entre 2012 y 2013 de aproximadamente $473.766 millones de pesos. Adicionalmente, según un reporte de Confecámaras, la actividad de comercio al por mayor y al detal fue una de las más dinámicas en la creación de empresas, con un 40% del total de empresas creadas en el primer trimestre de 2014.

El sector de alimentos y bebidas presenta una importancia relevante en la economía del país gracias a la gran cantidad de empleos y a la producción que genera. El desempeño de este sector se ve representado tanto por su producción y comercialización, como por su venta a través de los servicios de restaurantes, catering y bares.

En los últimos años, el mercado de alimentos, restaurantes y bebidas ha presentado un comportamiento bastante dinámico, manteniendo un crecimiento constante a pesar de los cambios en la economía del país.

---

[1] *El sistema de Información y Reporte Empresarial - SIREM - presenta los estados financieros con corte a 31 de diciembre de cada año que son suministrados por las empresas que se encuentran sometidas a vigilancia, control e inspección por esta Superintendencia y que pertenecen al sector real de la economía.*

Después de unos difíciles años 2018-2019, la industria de alimentos-bebidas probablemente repuntará a ritmos cercanos a 3% real durante 2019 (vs. -0,3% real un año atrás), siendo uno de los subsectores industriales más dinámicos. Atrás parecen haber quedado las afectaciones climáticas por los fenómenos de El Niño-Niña y los daños por excesivas devaluaciones cambiarias superiores a 20% promedio anual de años anteriores.

En efecto, según los más recientes datos de la Encuesta Mensual Manufacturera, el sector de alimentos-bebidas viene repuntando a ritmos de 2,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2019 (vs. 0,3% real anual un año atrás), superando 2,5% promedio de la industria (ver gráfico adjunto). Allí ha incidido la moderada recuperación del consumo de los hogares (2,8% anual proyectado para 2019 vs. 1,8% en 2018), contrarrestando la desaceleración en la producción agropecuaria (2,7% anual en 2018 vs. 5,6% en 2018), después de las sobre-ofertas del año anterior. Más aún, dichas sobre-ofertas han implicado menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores).

A dichos factores coyunturales, se suman mejoras estructurales en la optimización de la cadena logística del sector, la ampliación-desarrollo del portafolio de productos (principalmente en líneas saludables) y la apertura de nuevos mercados internacionales.



Al interior del agregado de la industria de alimentos-bebidas se destacaron los siguientes subsectores: i) bebidas (+3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018; aportando +1pp a la variación del sector); ii) cárnicos (+7%; +0,8pp); y iii) azúcar (+8,9%; +0.6pp). El único subsector que registró contracciones fue el de panadería (-0,6% real anual acumulado doce meses a octubre de 2018). Veamos todo esto con algún detalle.

Ya mencionamos cómo la producción de bebidas (subsector con mayor peso en el agregado) exhibió un crecimiento del +3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. -4,4% un año atrás). Ello obedeció a: i) efectos estadísticos favorables, después de las contracciones de 2017 (tras aumentos de +13% anual de mediados de 2016, en pleno pico del agudo Fenómeno de El Niño); ii) la mayor demanda de bebidas alcohólicas generada por el mundial de fútbol; y iii) la dilución del efecto del (necesario) incremento de la tasa general del IVA de 16% a 19% (Ley 1819 de 2016).

Por su parte, la producción cárnica creció 7% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 2% un año atrás). Ello pese a: i) la débil recuperación del sacrificio de ganado vacuno (+1% anual vs. -5,2% un año atrás), con afectaciones por los rebrotes de fiebre aftosa; y ii) el efecto sustitución con la carne de pollo (3,9% vs. 5,8%) y cerdo (8,4% vs. 3,5%). En esto último, las preferencias de los consumidores se han inclinado por las carnes blancas, dadas las ventajas en materia de precios y salud que ofrecen vs. las carnes rojas.

La producción industrial azucarera se aceleró a ritmos de 8,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 1,9% anual un año atrás). En dicho dinamismo han jugado: i) la normalización climática (según lo comentado); ii) la buena dinámica del mercado de etanol, dada la mayor demanda por el aumento en la mezcla de combustibles hacia 10% (vs. 8% de años atrás), todo lo cual probablemente llevará la producción del carburante a niveles récord de 500 millones de litros en 2018; y iii) la normalización de las exportaciones de azúcar hacia Perú, habiendo retirado el sobre-arancel de 10% a productos azucareros colombianos.

Por el contrario, la producción industrial de productos de panadería se contrajo -0,6% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. -2% un año atrás). Allí se tienen tendencias estructurales de menor consumo en la población joven (hábitos saludables) y adultos mayores (restricciones alimenticias-médicas); aunque los productos de panadería aún representan un renglón importante en el consumo de los hogares colombianos.

Prospectivamente, la industria de alimentos-bebidas podría continuar acelerándose hacia crecimientos en el rango 3,5%-4% real en 2019 (vs. 3% que se habría observado en 2018). Ello estaría explicado por: i) repuntes moderados en el consumo de los hogares hacia 3,6% en 2019 (vs. 2,8% proyectado para 2018); ii) el efecto positivo del Fenómeno de El Niño (de intensidad moderada) sobre el consumo de bebidas (aunque deberán monitorearse potenciales afectaciones sobre la cosecha agropecuaria); y iii) la elevada capacidad de innovación del sector, adaptándose a las nuevas tendencias alimenticias de los consumidores (principalmente en la línea saludable).

Resta observar cuál será el efecto de la aplicación del IVA plurifásico a gaseosas-cervezas sobre la producción-ventas del sector de la recién expedida Ley de Financiamiento (Ley 1943 de 2018).

A continuación, se expresarán las cifras y los hechos más importantes del sector con el fin de ofrecer un panorama claro de su comportamiento en la actualidad, centrándose especialmente en el sector de restaurantes, catering y bares, el cual ha venido aumentando la diversidad de su oferta y la entrada de nuevos competidores en los últimos años.

El sector de restaurantes, catering y bares ha venido presentando un crecimiento positivo en los últimos años 2018 y 2019.

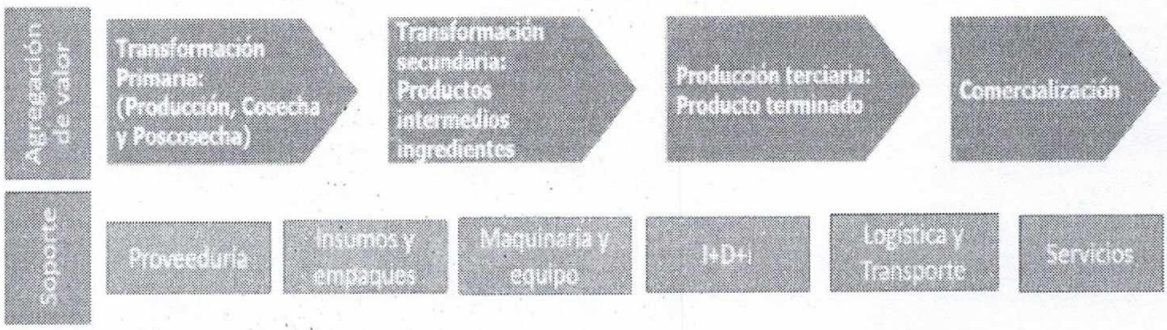
II. ANÁLISIS SECTOR ECONÓMICO

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

La cadena de valor de la industria alimentaria y de bebidas está establecida por la capacidad que tiene para adoptar procesos de investigación y desarrollo en pro de la innovación de productos, la disponibilidad de productos de primera calidad, la incorporación de ingredientes y metabolitos extraídos de fuentes naturales con bioactividad en el organismo y la alta capacidad de sofisticación del sector.

Esta cadena comienza con el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y postcosecha, seguido la producción intermedia de ingredientes que sirven como base para la posterior creación de los productos terminados como los alimentos procesados.

Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final según se expresa en la figura



COMERCIO AL POR MENOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El comercio de alimentos y bebidas también ha registrado un crecimiento importante que debe ser tenido en cuenta. En el último año el comercio minorista de alimentos y bebidas no alcohólicas, registró un crecimiento nominal del 15,1% con una contribución del 0,6% al crecimiento del comercio en general. Por su parte, el sector registró un crecimiento real de tan sólo el 3%, lo cual deja en evidencia la alta inflación que se viene presentando en el sector, como consecuencia, en primera instancia, del fenómeno del niño y del aumento en el costo de los insumos importados. Según el Índice de Precios al Consumidor (IPC) de agosto de 2018, el costo de los alimentos aumentó un 13,06% en los último 12 meses, contribuyendo en un 43,06% a la inflación total acumulada en este periodo.

Es importante mencionar que este fenómeno no sólo ha afectado al consumidor final sino también a los restaurantes que al comprar productos terminados han visto incrementar de manera significativa sus costos como lo hemos indicado. Por su parte el comercio de bebidas alcohólicas registró un crecimiento del 15,8% en lo corrido del año y un crecimiento real del 10,1%, dejando en evidencia el mayor impacto de la inflación en el mercado de alimentos que en el de bebidas alcohólicas. De la misma manera, el personal ocupado en labores relacionadas con el comercio de alimentos y bebidas ha aumentado un 5,3% con respecto a 2017, contribuyendo en un 1,9% al crecimiento total de personas empleadas en el comercio.

El sector de alimentos y bebidas es uno de los sectores que menos se ha visto afectado por la contracción económica que se viene atravesando; por el contrario, muchos de los alimentos que antes se importaban han sido remplazados por producción local, fomentando la producción de este tipo de industria.

Desde la perspectiva del comercio al por menor, las cifras son contundentes, el comercio de alimentos y bebidas sigue aumentando a pesar de la contracción económica y de la alta inflación presentada, ratificando que los alimentos son un tema prioritario y fundamental en la canasta de compras de las familias.

Para la industria de alimentos y bebidas se recomienda aprovechar al máximo los términos de intercambios actuales con el fin darse a conocer en el mercado internacional y fomentar sus exportaciones, para lo cual en simultánea se deben establecer mejoras de calidad, empaque y logística, e invertir en robustecer su fuerza comercial con enfoque internacional. Por el lado de los restaurantes, a pesar de que se ha presentado una leve desaceleración como consecuencia de la alta inflación y la disminución de las expectativas, el mercado nacional de restaurantes, catering y bares sigue creciendo a buen ritmo y se espera que continúe así en los próximos años, apoyado también, por la tasa de cambio devaluada que ha fomentado la visita de extranjeros al país.

Se recomienda que teniendo en cuenta la alta competencia del sector y la facilidad de entrada de nuevos jugadores, los restaurantes mantengan precios competitivos en la relación a los demás restaurantes de su línea. Asimismo, y como principal recomendación, se aconseja que los restaurantes trabajen en innovar y ofrecer platos, acompañamientos, decoraciones, salsas, entre otros, además de un servicio impecable, que los hagan llamativos y los diferencie de los demás competidores. Bajo la misma idea, es tendencia incluir o ampliar el menú de comida

saludable y vegetariana, con fin de tener opciones y cumplir las expectativas de la nueva onda saludable que se viene haciendo cada vez más fuerte en el país.

De igual manera, es de suma relevancia trabajar en el tiempo adecuado de servicio en los restaurantes, ya que como se mencionó en este estudio, en las ciudades principales, sobre todo, este puede ser un factor decisivo a la hora de escoger un restaurante. Por su parte, es clave implementar estrategias para atraer la atención de las familias que quieren otorgar experiencias de servicio a sus hijos y de esta manera, aportar en el desarrollo del boom gastronómico, por tal motivo es recomendado incursionar en el mercado infantil, incluyendo menús infantiles en la carta de los restaurantes y espacios que atraigan a niños y jóvenes. "Estudios de la Asociación Estadounidense de Investigación del Consumo indican que los pequeños son los responsables de un poco más del 30% de las decisiones de gasto de un hogar". (Revista La Barra, 2016). Por último, se recomienda trabajar en el diseño y concepto de los locales, aspecto que hoy en día cuenta bastante en las preferencias del consumidor.

SECTOR RESTAURANTE Y CATERING

De acuerdo con el DANE, el sector de restaurantes, catering y bares Tuvo en 2017 un importante aumento de los ingresos nominales del 10,8% y de un personal ocupado del 6,5%, comparado con el mismo periodo de 2016.

Esto augura un mejoramiento del sector que se vio visiblemente afectado con el aumento de los 3 puntos del IVA, así como el impuesto al consumo que llevó a los colombianos a ser un poco más cautos en sus gastos.

Y es que Colombia representa uno de los países de Latinoamérica con más opciones para comer fuera de casa. Según el último estudio de Nielsen, el 38% de los colombianos come fuera de su casa más de dos veces por semana.

El aumento del consumo de comidas rápidas es más evidente. Colombia está por encima del promedio regional, pues un 53% de los encuestados los frecuenta. La segunda opción de los colombianos cuando eligen el tipo de establecimiento son los restaurantes de comida casual (46%) y en tercer lugar los restaurantes formales (44%). El consumo de comida callejera es solo del 15% en nuestro país, frente al 18% en la región y al 27% en el mundo.

Finalmente, la tendencia de alimentación sana también se impone en el país. Con la apertura de cerca de 100 restaurantes de comida saludable, los colombianos se sienten más afín con estos alimentos.

El **sector de alimentos en Colombia** tiene un alto potencial de desarrollo, se estima que tenga un crecimiento de 25% aproximadamente entre 2017 y 2022.

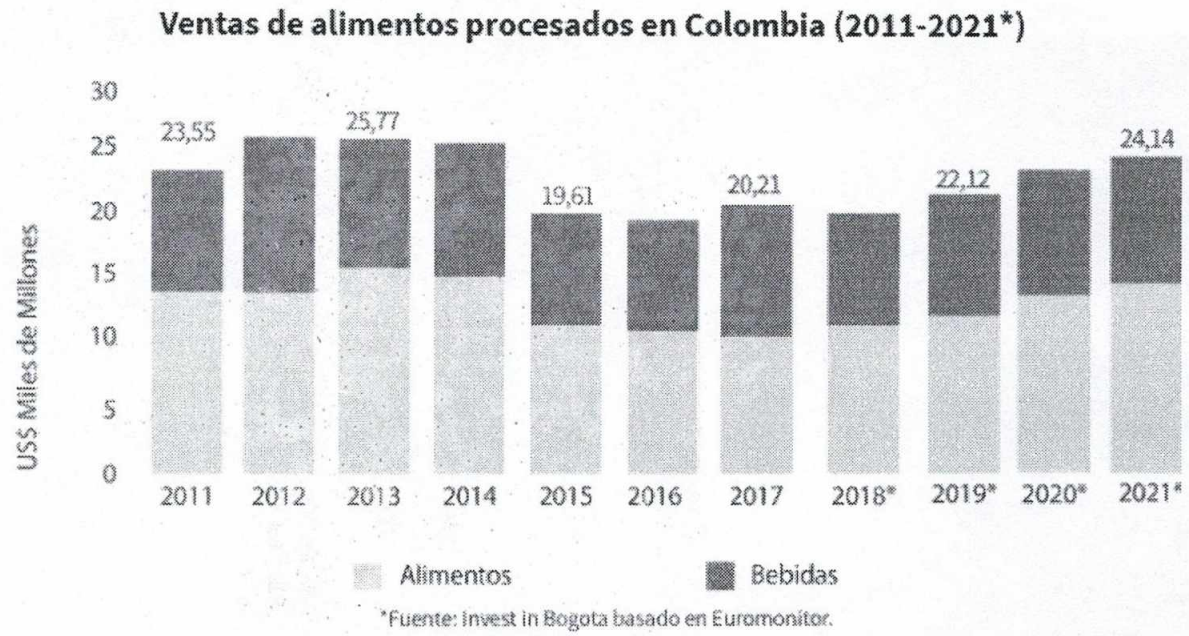
¿Por qué ubicarse en Bogotá?

- Por ser el **principal mercado y centro de producción de alimentos y bebidas de Colombia**: Bogotá región absorbe el 45 % de las ventas de esta industria en el país,

además es domicilio de 39 de las 100 principales empresas del **sector de alimentos y bebidas.**

- Por la **ubicación estratégica de Colombia**: las empresas del **sector de alimentos** pueden tener acceso preferencial a los principales mercados de la región.
- Por la **disponibilidad y calidad de la mano de obra**: la ciudad ofrece una fuerza de trabajo amplia, calificada y a costos competitivos.
- Por el **apoyo gremial e institucional** para el desarrollo de la industria: el país está implementando estrategias para la atracción de **inversión** y modernización del sector.

El mercado de alimentos y bebidas en Colombia se encuentra en continua expansión.



*Fuente: Invest in Bogota basado en Euromonitor.

- El **consumo per cápita de alimentos en Colombia** es aún muy bajo comparado con países de similar nivel de desarrollo en la región. Mientras el **consumo per cápita de alimentos y bebidas** en Latinoamérica fue de USD 652 en 2017, en Colombia fue de USD 412.
- Se estima que el **sector de alimentos y bebidas** tendrá ventas anuales por más de USD 25.100 millones en 2022. Por su parte, la demanda de la industria crecerá un 5 % anual en los próximos 5 años.

Tabla 1. Actores clave del sector Alimentario

Gobierno nacional y regulación	Generador de conocimiento: CDT/Centro de investigación/Universidad	Empresa desarrolladora Bio	Empresa Usuaria BIO	Financiación e inversión	Fomento empresarial e innovación
Min Agricultura, Min Comercio, Min Ambiente, Min Salud, INVIMA, gobiernos locales, secretarias de salud.	Centro de investigación: IBUN, Vidarium, INTAL, Corpoica, Tecnoparque. Cenicacáo, cenicafe... **Grupos de investigación** al interior de las Universidades. **Universidades:** UNAL, UDEA, Univalle, Universidad de la Sabana, Javeriana, Corporación Universitaria Lasallista, Universidad Jorge Tadeo Lozano, La salle, Universidad de Córdoba, UNAD. **Centros de Desarrollo Tecnológico**: CECIF, Interacturar.	Levapan, Nutrabiotcs Sucroal, Alsec, Progal, Bionutrectt, Procaps, Tecnas, . Funat, Colororganic Medick, phithoter, Neyber, Greenandina	Nutresa, Quala, Colanta, Alpina, Nutripharma, Casa Luker, JGB, Grupo Team, Premex, Jugos tropicales entre otras. Distribuidores, comercializadores	Bancoldex, Innpulsa, Sena, Colciencias, ONUDI, SGR, Gobernaciones, Fiducoldex, Organismos Internacionales RUTA N Sistema General de Regalías	Cámaras de comercio, Procolombia, PTP, ANDI, RUTA N, ACTA, Biointropic.

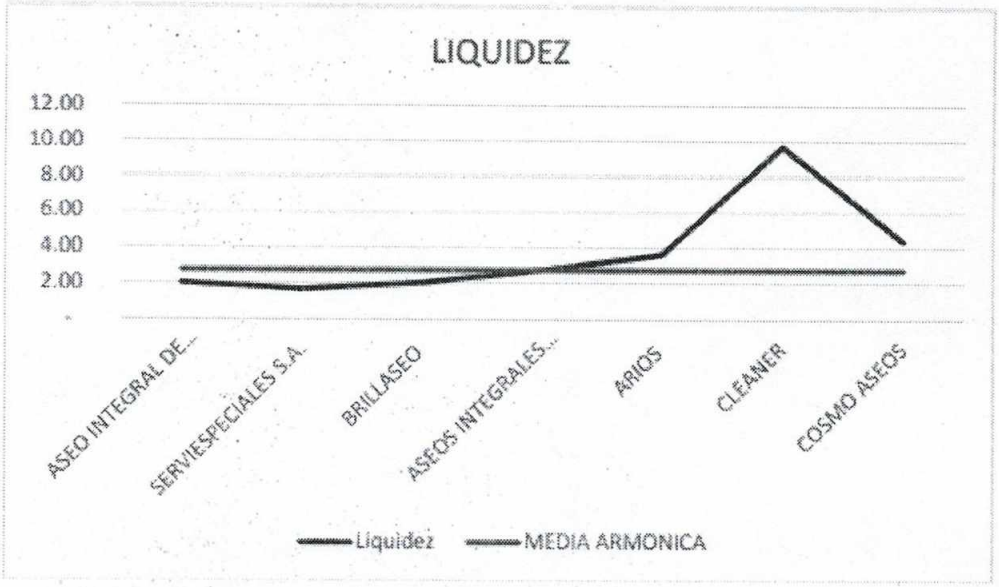
Para determinar el criterio mínimo de indicadores financieros habilitantes

Teniendo en cuenta la naturaleza, valor y objeto del presente proceso se determina el comportamiento financiero del sector, enmarcado en indicadores financieros y de capacidad organizacional. Conforme con lo anterior se toma como fuente de información la base de datos suministrado por el Portal de Información Empresarial (PIE) con corte a 31 de diciembre del 2018; los cuales recopilan la información financiera de alrededor de 70 empresas que prestan el servicio de cafetería y restaurantes. De igual manera se tuvo en cuenta la información de algunas empresas que prestan el servicio en el departamento de Boyacá y se realizó por media aritmética:

INDICADORES FINANCIEROS Y ORGANIZACIONALES Para determinar los indicadores financieros la entidad realizo el siguiente estudio de las empresas del sector:

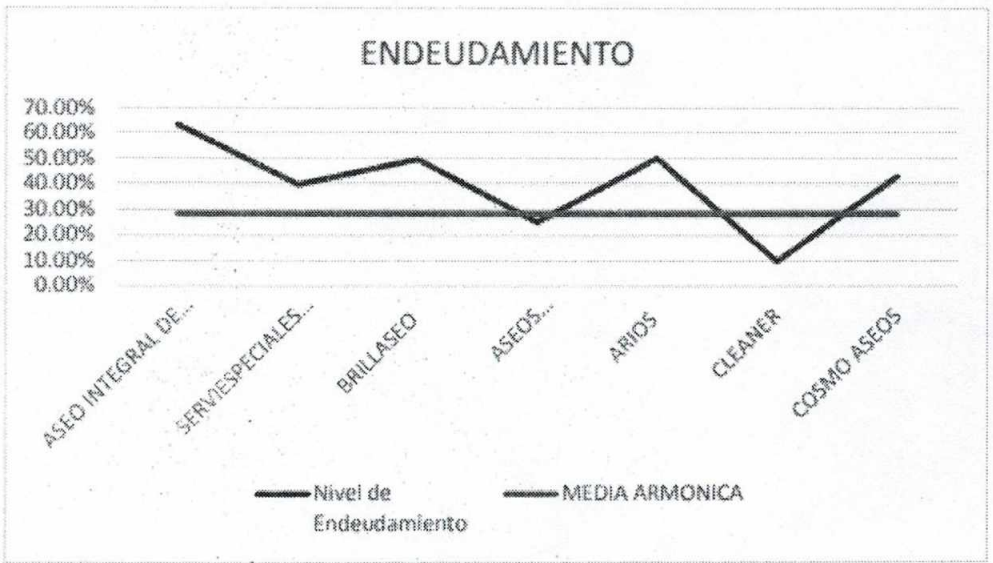
Liquidez

Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.



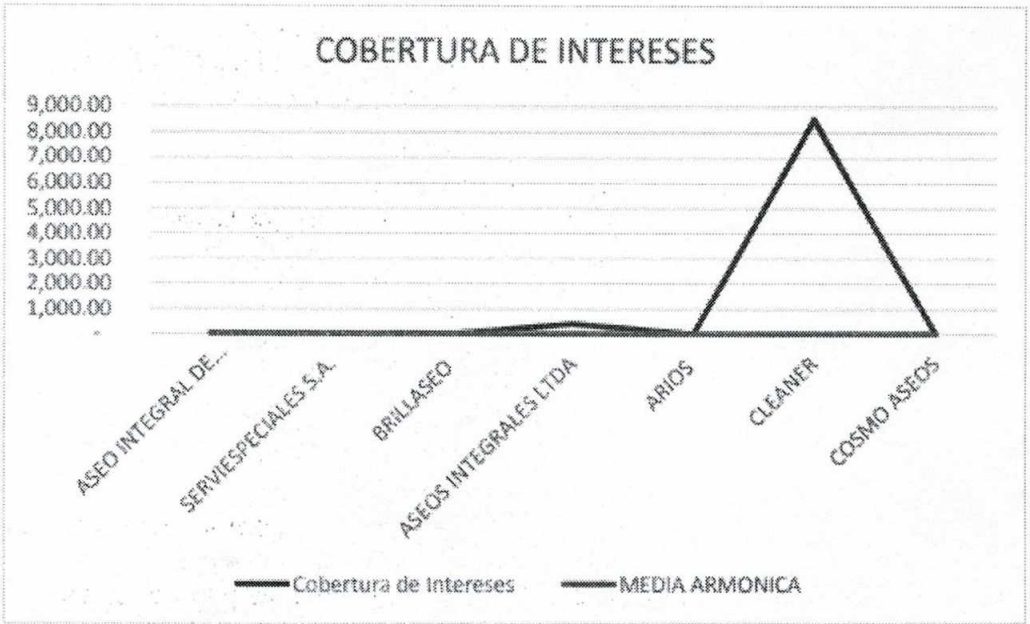
Nivel de Endeudamiento

Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.



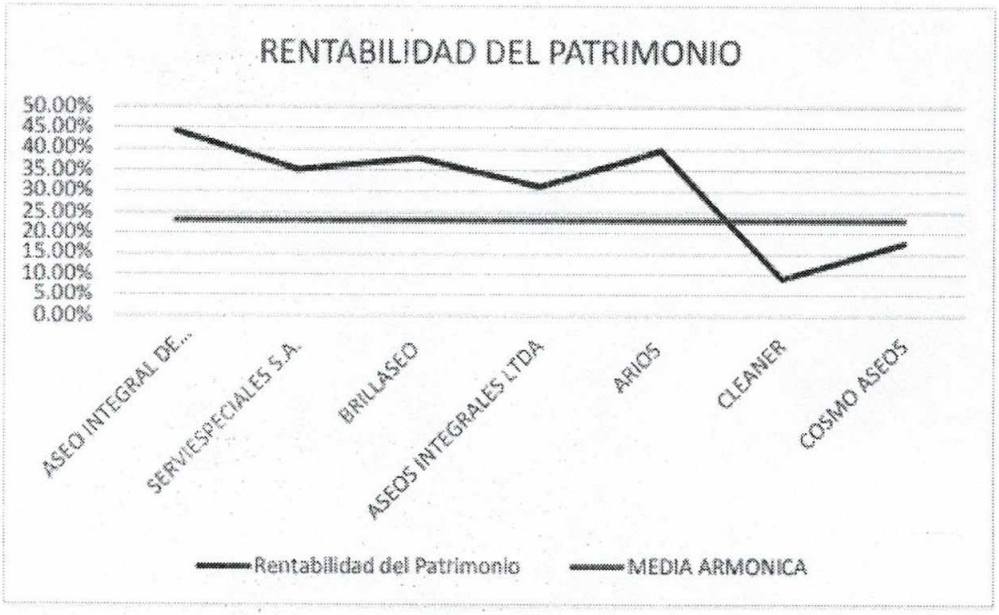
Razón de Cobertura de Intereses

Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.



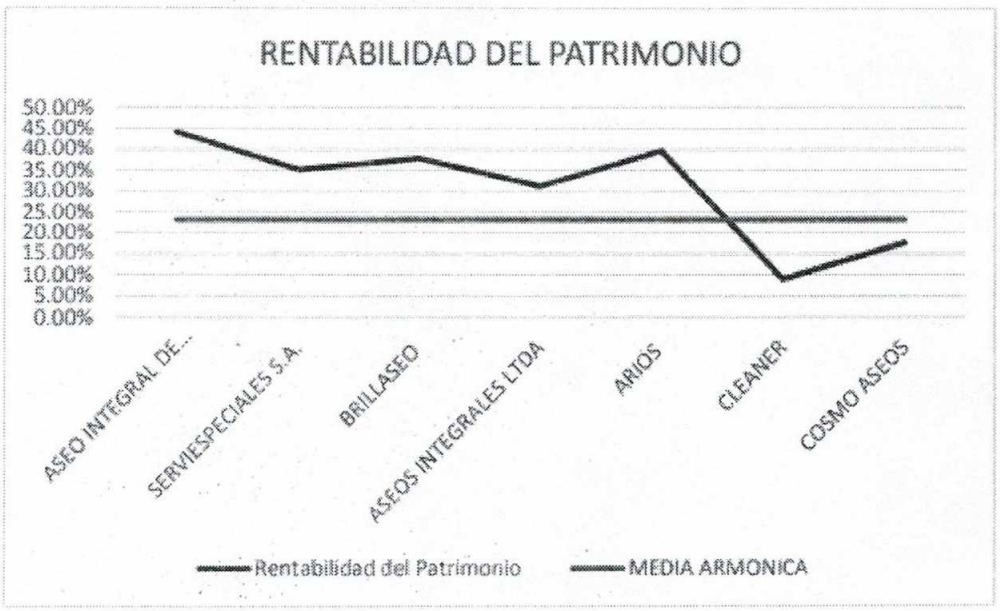
Rentabilidad del Activo

Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.



Rentabilidad del Patrimonio

Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.



(i) ASPECTOS TÉCNICOS

El servicio a adquirir debe cumplir como mínimo con las siguientes especificaciones las cuales serán calificadas como CUMPLE / NO CUMPLE:

El CEDEAGRO del Sena Regional Boyacá requiere contratar el proveedor que prepare y suministre la alimentación de aprendices y trabajadores oficiales:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTACION A APRENDICES DE FORMACION TITULADA CON CONDICIONES ESPECIALES PARA LA ETAPA LECTIVA 2020	UNIDAD	150 APRENDICES
2	PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTACION PARA TRABAJADORES OFOICIALES PARA LA VIGENCIA 2020	UNIDAD	6 TRABAJADORES OFICIALES

DESCRIPCION	NÚMERO DE CUPOS DE ALIMENTACION
Auxilios de alimentación para aprendices en la etapa lectiva para la vigencia 2020	150 CUPOS *Dependiendo de la jornada aplica para almuerzos y cenas *Desayunos aplica para eventos específicos de vistas de estudiantes de educación media articulados

DESCRIPCION	NÚMERO DE TRABAJADORES
Auxilios de alimentación para trabajadores oficiales para la vigencia 2020	Seis (06) Trabajadores Oficiales Incluye almuerzos

1) ESPECIFICACIONES DE LAS CONDICIONES TECNICAS DEL MENU

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
1	REFRIGERIO	Producto, Unidad y Producto

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
		Empanada de 200 g con jugo de caja tetra pack de 200 Ml
		Pastel de pollo de 200 g Con jugo de caja tetra pack de 200 ml
		Sándwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 g (Proteína mínimo 40 g y doble tajada de proteína) con jugo de caja tetra pack de 200 ml.
		Porción de mantecada 200 g Con vaso de yogurt o jugo natural de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)
		Sándwich de pollo con queso o pavo con queso (Proteína mínimo de 40 g y doble tajada de proteína) con jugo natural, avena o jugo de caja tetra pack de 200 ml
		Buñuelo de 100 g. Con jugo de caja tetra pack de 200 ml
		Perro caliente con salchicha mínimo 80 g, porción de papa a la francesa u vaso de gaseosa de 7 Oz.
		Hamburguesa con mínimo 120 g de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz
2	HIDRATACIONES	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
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto**
		Fruta Fresca: Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 g) y Fruta picada 150 g. 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) (revueltos con salchicha, pericos, tibios, fritos), Porción de queso 80g, sándwich jamón y/o mortadela y queso 130 g (en protrina mínimo 40g, con doble loncha de jamón), caldo de papa con carne (Porción de proteína mínimo de 80g), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos, salchicha (mínimo 80 g), bebida láctea mínimo 200 g (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal.
		Farináceos: Pan blanco (mínimo 40 g) o Arepa (mínimo 60 g),Tostada (mínimo 15 g), Almojábana (Mínimo de 50 g) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 g)
4	ALMUERZO	**Producto, Unidad y Producto**
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 g) y Fruta picada 150 g. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.
		Entrada Caliente: Sopas (Raíces, tubérculos o plátano, verduras, hortalizas, leguminosas verdes)
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 g), Carne de cerdo (Mínimo 150 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 g), Pechuga de pollo (Mínimo 150 g), Pescado (Mínimo 150 g)
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 g)
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 g)
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 g)
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural.
		Postres: Pudin, gelatina, flan, pastel o fruta en almíbar (mínimo 60g)

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
5	ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES	**Producto, Unidad y Producto**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 g), Carne de cerdo (Mínimo 250 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 g), Pechuga de pollo (Mínimo 250 g), Pescado (Mínimo 250 g). 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 (Mínimo 100g)
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 g)
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80g)
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml)
6	CENA	**Producto, Unidad y Producto**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 g), Carne de cerdo (Mínimo 150 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 g), Pechuga de pollo (Mínimo 150 g), Pescado (Mínimo 150 g)
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 g)
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 g)
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural, bebida caliente (Agua de Panela Mínimo 250 ml)
PARA LOS 6 ÍTEMS SE SOLICITA PROPUESTA DE MENÚ VEGETARIANO. EN CUANTO A LOS MENÚS 4 Y 6 NO DEBEN COINCIDIR PARA EL MISMO DÍA.		

2) 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 7:00 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 seleccionado deberá tener disponibilidad de servicio en caso de implementarse la jornada Nocturna en el Centro.

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
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 curso en buenas prácticas en manejo de alimentos
PROFESIONAL EN NUTRICION	*Contar con tarjeta profesional. *Experiencia mínima certificada de mínimo de cinco (5) años a partir del grado *Carné de manipulación de alimentos.
UN (1) CHEF O JEFE DE COCINA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo cinco (5) 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 por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997

UN (1) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo tres (3) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carnet de manipulación de alimentos por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997
MESEROS (MÍNIMO)	*Hoja de vida *Experiencia mínima de dos (2) años en lo relacionado con su actividad
CAJERO	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de dos (2) años como cajero en cafeterías y/o restaurantes y/o programas de alimentación *Carnet de manipulación de alimentos.
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 el 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 descrita 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 contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos 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 contratista deberá atenderlo con personal diferente y adicional al mínimo requerido para atención del restaurante y cafetería.

8) CRITERIOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada.

Las partes se comprometen a cumplir con los compromisos ambientales inherentes al contrato y en especial las obligaciones contenidas en los Decretos 1076 de 2015 (Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible) y 4299 DEL 2005 (por el cual se reglamenta el artículo 61 de la Ley 812 de 2003 y se establecen otras disposiciones).

De conformidad con lo establecido en el Decretos 1076 de 2015 LAS ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS AL INTERIOR DE LAS SEDES DEL SENA (RESTAURANTE, CAFETERÍA) es preciso advertir que el oferente deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1) Consumo de alimentos y bebidas
2) Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos ETAN e intoxicaciones alimentarias
3) Generación de Residuos no peligrosos
4) Generación de Residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceites y residuos de campanas extractoras) y disposición final de los mismos.

5) Potencial lesiones o afectaciones a la Salud
6) Manejo de vectores a través de fumigación y control de plagas de acuerdo a las normas establecidas y/o si es requerido por la supervisión.
7) 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.

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	FUNDAMENTO NORMATIVO	DOCUMENTO
Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 1111 de 2017 Ministerio del Trabajo	Manual del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. (en la presentación de ofertas) Nota: El incumplimiento de esta condición, inhabilitará la propuesto presentada.
Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37	Soportes de registros Sanitarios de los alimentos (en la Ejecución del contrato)
Concepto Sanitario concedido por la Secretaria de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos". Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos (Ejecución del contrato)
Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (en la ejecución del contrato)

Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013 Para la entrega del plan de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios) (en la ejecución del contrato)
Plan de Saneamiento, Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) – Ejecución del contrato
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).	Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo	Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan (en la ejecución del contrato)

3) ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y CAFETERIA:

1) **El precio de los alimentos:** (almuerzos, desayunos, cenas, bebidas, golosinas y otros) aprobados por parte del SENA, serán publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del Subdirector del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial: cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificará para ello los precios del mercado.

2) Prestar durante toda la ejecución del contrato, un servicio óptimo y eficiente, teniendo en cuenta que los aprendices y trabajadores oficiales, tomen oportunamente su alimentación.

3) Suministrar los alimentos bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo al pliego de condiciones definitivos y demás documentos del proceso.

4) **Los alimentos deben ser frescos**, es decir, su elaboración debe ser el mismo día en que se requieran. Y dotar la cafetería de alimentos suficientes para un buen servicio.

5) 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.

6) **Los productos cárnicos** deben ser elaborados en aplicación del decreto 1500 de 2007 y la resolución 240 de 2013 expedidos por el Ministerio de la Protección social. Los

derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 del Ministerio de la protección social.

7) **Adecuacion de mobiliario:** Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá realizar la señalización, instalación del extintor y botiquín.

8) **La distribución de la alimentación** se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar y limpiar las mesas y sillas.

9) Garantizar la prestación del suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación.

10) **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 de contaminación externa.

11) 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 dos (2) meseros, cajero, personal de limpieza y desinfección, etc. El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.

12) 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: la vajilla podrá ser de loza o desechable; si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva; la vajilla deberá contar como mínimo: vaso para la bebida de 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa; 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 vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.

13) Las raciones alimenticias deben cumplir condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.

14) **Presentar al supervisor del contrato los menús a ofrecer** con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el SENA; avalados por un profesional nutricionista o ingeniero de alimentos, el día veinticinco (25) de cada mes.

15) Prestar el servicio de cafetería en cada una de las siguientes **categorías** — Bebidas no alcohólicas calientes. — Bebidas no alcohólicas frías — Productos de panadería, pastelería, paquetes, etc., en forma eficiente y económica con variedad de surtido.

16) Utilizar recipientes BIODEGRADABLES y/o ENVASES REUTILIZABLES para jugo, agua, tinto, leche, café en leche y servilletas de papel.

17) Adquirir el **menaje,** equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio.

18) Restituir los bienes muebles, enseres, batería de cocina, nevera y menajes entregados como parte del inventario de la cafetería, en la misma cantidad y estado en que los recibió al tiempo de terminación del contrato.

19) **El personal requerido por el Contratista, debe estar capacitado y certificado,** portando siempre el carnet de manipulación de alimentos por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar cumplimiento a lo 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 los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.

20) **A la firma del acta de inicio del contrato** y de acuerdo a las exigencias de ley o por necesidades del servicio se deben presentar los siguientes exámenes de laboratorio del personal que manipula los alimentos: Frotís de uñas, Fosas nasales, cultivo faríngeo, carpológico y serología; estos resultados deberán tener consulta médica y demostrar que han sido tratados si es del caso, con una fecha de expedición no superior a ocho (8) días.

21) **Contar con el personal suficiente para el suministro de alimentos** en horas de alto movimiento de clientes. Para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. Los alimentos tendrán que servirse a una temperatura adecuada al tipo de alimento.

22) **Vestuario del personal:** El contratista debe suministrar y garantizar la utilización de ropa adecuada (delantal, gorro que cubra todo el cabello, guantes, tapabocas, zapatos antideslizantes, etc.) al personal que labore en la cafetería, a organizar los alimentos que se encuentren en la despensa, a capacitar al personal en atención al público.

23) **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.

24) Prohibir el arreglo personal dentro de la cafetería (peinarse, maquillarse, etc.), el ingreso en pantaloneta, a exigir el orden para la atención en mesa.

25) Contar con todo el personal necesario para suministrar el servicio de alimentación en la cafetería del centro.

26) Destinar el local arrendado al funcionamiento de la cafetería y restaurante del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.

27) El **horario del servicio en el Centro** será de las 7:00 a.m a 7:00 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 seleccionado deberá tener disponibilidad de servicio en caso de implementarse la jornada Nocturna en el Centro.

28) **Caseta adicional:** El contratista debe destinar una caseta adicional para la prestación del servicio, en caso de presentarse aumento en la afluencia de comensales, a fin de evitar traumatismos o demoras.

29) **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 este procedimiento.

30) El contratista debe dar cumplimiento al decreto 3075 de 1997, decreto 1500 de 2007, Ley 1355 de 2009, las instrucciones del ministerio de protección social (decretos 616 de 2006 y 2838 de 2006), así como garantizar el cumplimiento de cualquier otra norma de higiene, asepsia, salubridad, nutrición o similar previa o posterior a la firma del contrato.

31) **El SENA hará controles y muestreos en materias primas y productos** terminados del restaurante y cafetería en los laboratorios del Centro; en caso de presentarse alguna irregularidad el contratista debe asumir el pago de los controles en un laboratorio con certificación ISO. En el evento de encontrar alguna inconsistencia, el supervisor dará un tiempo prudente para que el contratista la corrija, en caso contrario el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del contrato. Si transcurrido el plazo señalado persistiere dicho incumplimiento, el SENA impondrá por una sola vez, una multa equivalente al 10% del valor del contrato a título de clausula penal pecuniaria. Si por causa del suministro de alimentos y bebidas, se llegaré a causar algún daño o malestar comprobado a cualquier persona, el contratista asumirá toda responsabilidad por gastos médicos, incapacidades y transportes.

32) Efectuar el **mantenimiento preventivo y correctivo mediante revisión periódica mensual de las instalaciones y equipos,** cuando estas sean consecuencia de la tenencia y uso del contratista o sus empleados, lo cual se llevará a cabo durante los

periodos de descanso de los funcionarios y aprendices del Centro, en este caso los costos que demande la reparación y mantenimiento de los elementos serán por cuenta del contratista, el SENA se reserva el derecho a verificar que esta labor se cumpla en forma eficiente y oportuna.

33) **Manual de Operaciones**: El contratista debe tener disponible en el restaurante un Manual de Operaciones que será la Guía de trabajo para: manipulación de alimentos, funciones del personal, ciclo de menús, minuta patrón, recetas estandarizadas, porciones estandarizadas; cumplimiento de normas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, manejo de agua, técnicas y procedimientos de almacenamiento y seguridad industrial según decreto 3075/97.Los insumos deben conservarse en canastas porta alimentos y equipo propio de bodegaje y distribución que se encuentre en buenas condiciones físicas e higiénicas. Los OPERADORES tomarán las medidas pertinentes para la protección, almacenamiento y conservación técnica de los alimentos y demás productos.

34) Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.

35) Mantenerse a paz y salvo con el pago al sistema de seguridad social y parafiscales tanto del contratista como de sus empleados.

36) Prestar un buen servicio al cliente para todo el personal que utilice el servicio de la cafetería y restaurante.

37) Mantener estricto control de las entradas y salidas de las instalaciones del SENA, de los víveres e insumos mediante aviso al celador de turno. De lunes a viernes en jornada laboral. Y lo sábados y domingos de 8:00 a.m a 1:00 pm

38) El contratista podrá considerar como proveedor al SENA, a través de los productos que se elaboren en la planta agroindustrial previa programación.

39) En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el período de ejecución del contrato.

40) **Fumigaciones:** Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.

41) **El contratista deberá realizar un adecuado manejo de los desperdicios:** a) depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, b) Los desperdicios deberán 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.

42) El contratista se obliga a entregar al SENA mensualmente una copia de la relación de los pagos de salarios de cada una de las personas con quien contrate, incluida la liquidación de las prestaciones sociales del personal que labora bajo su dependencia, además deberá entregar mensualmente al SUPERVISOR del contrato copia de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión, ARP.

43) El contratista debe pagar los derechos de SAYCO Y ACINPRO en el caso de ser necesario.

44) El suministro de los alimentos se debe realizar dentro de las condiciones más higiénicas y salubres posibles. Será obligación del contratista el suministrar en condiciones higiénicas y sanitarias, como la calidad de platos, tazas, pocillos, vasos, cubiertos, empaques, plásticos, utensilios, menaje o cualquier otro elemento que se requiera para un correcto proceso de alimentación.

45) En cuanto al **COMPONENTE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, deberá Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).

46) **Respecto Inspecciones de seguridad**, será obligación acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GTH-PG-002 V.03 del SENA orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros,

47) **En relación al concepto sanitario, deberá tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y 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. Sin embargo, 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.

48) 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).

49) **Respecto a la 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. 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 productos con cadena de frío, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 240 de 2013 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

50) **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 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.

51) **En cuanto al 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. 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 corno son Carnes frescas, pollo, pescado lácteos y sus derivados: productos derivados cárnicos y otros que requieran refrigeración o congelación. Así mismo, el Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y los 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.

52) **Respecto al 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 realizado 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 utilizados adecuadamente.

53) En cuanto a las 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 (0°C a 4°C) o congelación (menor a -18°C) 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.

54) En lo que tiene que ver con el **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.

55) **Frente a la 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 o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada, así: -. Zona de preparación de jugos y ensaladas: debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías; -. Zona caliente: 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: 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: 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, además contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

56) En relación al Descongelamiento de alimento, 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. 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.

57) En lo que tiene que ver con la 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.

58) Cuando se trate de preparación de alimentos sin proceso térmico, el contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos corno 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 o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe 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, aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del 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 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 65C, 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 o inferior a 4°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
-. Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido. -. Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =<- 4°C).
-. En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

59) En lo que tiene que ver con el **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 o 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 adquirir desinfectantes para almacenados por más de seis meses.

60) **En el componente nutricional, el Contratista contara 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 alimentados; -. 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.

61) El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en las *Guía Técnica con Lineamientos de Seguridad y Salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías GTH-G-003,* 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 de manera balanceada.

62) **Frente al componente ambiental**, el Contratista que suministren los 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.

63) **En relación a la 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. 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. Por lo tanto, el Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser despachado por un profesional que tenga las competencias técnicas requeridas de acuerdo al tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo nutrición, enfermería, fisioterapeuta entre otros. Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual.

64) **En lo que tiene que ver con Implementos para la Higienización,** 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.

65) **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.

(ii) ASPECTOS LEGALES Y REGULATORIOS

T	FUENTE LEGAL	DESCRIPTOR
1	"Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan las medidas sanitarias."	***NORMATIVIDAD APLICABLE:*** ***"Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan las medidas sanitarias.*** *"Artículo 293.-Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.* *Artículo 425- Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su descongelación ni su refrigeración. "*
2	***"Decreto 1500 DE 2007. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne***	*TITULO III DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE CARNE DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO. CAPITULO I DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN"* *"Artículo 359.Las carnes destinadas para consumo local deberán mantenerse a una temperatura entre 0°C y 4°C, tomada en el centro de la pieza de carne*

T	FUENTE LEGAL	DESCRIPTOR
		más gruesa, si el tiempo de Conservación es mayor de setenta y dos (72) horas. *Artículo 360. Las carnes que deban permanecer almacenadas por más de setenta y dos (72) horas, serán congeladas a -20°C, temperatura esta que se determinará tomándola en el centro de la pieza de carne más gruesa.* *Artículo 361.Prohibiese la nueva congelación de carnes que hayan sido descongeladas.* *Artículo 362. En los cuartos fríos o de congelación, las canales o piezas de carne deberán colocarse en forma tal que permitan la fácil circulación del aire y la correcta distribución de la humedad. "*
3	*"Decreto 561 de 1984. Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca."*	*"Artículo 32. De las características de los pescados frescos.* *Artículo 33. De las condiciones de los crustáceos muerto frescos.* *Artículo 34. De las características de los crustáceos vivos.* *Artículo 35. De las características de los bivalvos y gasterópodos.* *Artículo 36. De las características de los moluscos cefalópodos.* *Artículo 89. Del descargue y transporte de los productos de la pesca. Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área del proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes.* *Artículo 92. De la disponibilidad mínima de agua potable. La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento será de 20L/kg de producto terminado* *CAPÍTULO VIIIDEL EXPENDIO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA* *Artículo 100. De la prohibición de descongelar para la comercialización. Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca para su comercialización como frescos* *Artículo 101. De la dotación de los expendios* *Artículo 102. De la garantía de congelación para conservación de los productos.*

T	FUENTE LEGAL	DESCRIPTOR
		Artículo 103. De las condiciones de los expendios de productos."
4	*Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.*	*Artículo 9. Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.*
5	*Resolución 1506 de 2011. Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo*	
6	*Resolución 683 de 2012. Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas para consumo humano.* *Resolución 4142/2012. MOES metálicos.* *Resolución 4143/2012. MOES plásticos y elastoméricos."* *Resolución 834/2013. MOES celulósicos.* *Resolución 835/2013. MOES vidrios y cerámicas.* *MOES: Materiales, objetos, envases y equipamientos. "*	
7	*Resolución 2674/2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.*	

T	FUENTE LEGAL	DESCRIPTOR
7	*Decreto 1575 de 2007. Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.* *Resolución 5109/2005. Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*	

III. ANALISIS ECONOMICO Y FINANCIERO

ESTUDIOS DE MERCADO

Para efectos de la determinación del valor del presupuesto oficial de la contratación, se tuvo en cuenta la necesidad de la prestación del servicio, estudio del sector, cotizaciones y los recursos apropiados para el efecto en el plan de compras para la presente vigencia.

El mercado señala que la manera más conveniente y por ende más utilizada para la determinación de los presupuestos de los contratos de servicio, razón por la cual el valor estimado de la presente contratación se determinó teniendo en cuenta las cotizaciones del mercado que solicito el CEDEAGRO, de todas las cotizaciones allegados se revisó ítem por ítem y de cada uno y ***se tomó el valor promedio*** de acuerdo con las especificaciones que la entidad requiere, en el siguiente cuadro se observa los valores promedio arrojado de las cotizaciones presentadas:(Se adjunta como anexo el cuadro de comparación de pre cotizaciones)

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA	VALOR SIN IVA	IVA	IPOCONSUMO	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	IPOCONSUMO	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	IPOCONSUMO	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	IPOCONSUMO	VALOR TOTAL
		Producto, Unidad y Producto	**FUNDACIÓN ALIMENTADO CON AMOR**				**ALIMENTACIÓN PLUS**				**SOTO**				**PROMEDIO**			
1	REFRIGERIO	Empanada de 200 g con jugo de caja tetra pack de 200 Ml	$4.954	$0	$ 396	$5.350	$4.815	$0	$385	$5.200	$6.019	$0	$481	$6.500	$5.262	$0	$421	$5.683
		Pastel de pollo de 200 g Con jugo de caja tetra pack de 200 ml	$5.741	$0	$ 459	$6.200	$7.037	$0	$563	$7.600	$5.648	$0	$452	$6.100	$6.142	$0	$491	$6.633
		Sándwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 g (Proteína mínimo 40 g y doble tajada de proteína) con jugo de caja tetra pack de 200 ml.	$5.741	$0	$ 459	$6.200	$5.648	$0	$452	$6.100	$7.037	$0	$563	$7.600	$6.142	$0	$491	$6.633
		Porción de mantecada 200 g Con vaso de yogurt o jugo natural de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	$5.463	$0	$ 437	$5.900	$5.463	$0	$437	$5.900	$6.667	$0	$533	$7.200	$5.864	$0	$469	$6.333
		Sándwich de pollo con queso o pavo con queso (Proteína mínimo de 40 g y doble tajada de proteína) con jugo natural, avena o jugo de caja tetra pack de 200 ml	$5.556	$0	$ 444	$6.000	$5.463	$0	$437	$5.900	$6.759	$0	$541	$7.300	$5.926	$0	$474	$6.400
		Buñuelo de 100 g. Con jugo de caja tetra pack de 200 ml	$4.722	$0	$ 378	$5.100	$5.741	$0	$459	$6.200	$4.630	$0	$370	$5.000	$5.031	$0	$402	$5.433
		Perro caliente con salchicha mínimo 80 g, porción de papa a la francesa u vaso de gaseosa de 7 Oz.	$5.787	$0	$ 463	$6.250	$5.741	$0	$459	$6.200	$7.130	$0	$570	$7.700	$6.219	$0	$498	$6.717
		Hamburguesa con mínimo 120 g de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz	$5.833	$0	$ 467	$6.300	$5.741	$0	$459	$6.200	$7.130	$0	$570	$7.700	$6.235	$0	$499	$6.733
2	HIDRATACIONES	Agua de botella de 600 ml	$2.037	$0	$ 163	$2.200	$1.765	$0	$335	$2.100	$2.185	$0	$415	$2.600	$1.996	$0	$304	$2.300
		Agua de botella de 300 ml	$1.852	$0	$ 148	$2.000	$1.597	$0	$303	$1.900	$2.017	$0	$383	$2.400	$1.822	$0	$278	$2.100
		Vaso de gaseosa de 7 oz	$833	$0	$ 67	$900	$924	$0	$176	$1.100	$756	$0	$144	$900	$838	$0	$129	$967
		Vaso de gaseosa de 12 Oz	$926	$0	$ 74	$1.000	$1.008	$0	$192	$1.200	$840	$0	$160	$1.000	$925	$0	$142	$1.067
		Helados de crema o paleta	$2.315	$0	$ 185	$2.500	$2.101	$0	$399	$2.500	$1.250	$0	$238	$1.488	$1.889	$0	$274	$2.163

		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz	$1.759	$0	$ 141	$1.900	$1.597	$0	$303	$1.900	$2.017	$0	$383	$2.400	$1.791	$0	$276	$2.067
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto** **Fruta Fresca:** Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 g) y Fruta picada 150 g. 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) (revueltos con salchicha, pericos, tibios, fritos), Porción de queso 80g, sándwich jamón y/o mortadela y queso 130 g (en protrina mínimo 40g, con doble loncha de jamón), caldo de papa con carne (Porción de proteína mínimo de 80g), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos, salchicha (mínimo 80 g), bebida láctea mínimo 200 g (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal. **Farináceos:** Pan blanco (mínimo 40 g) o Arepa (mínimo 60 g),Tostada (mínimo 15 g), Almojábana (Mínimo de 50 g) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 g)	$6.296	$0	$504	$6.800	$5.972	$0	$478	$6.450	$6.991	$0	$559	$7.550	$6.420	$0	$514	$6.933
4	ALMUERZO	**Producto, Unidad y Producto** **Fruta Fresca:** Entera (Entre 80-100 g) y Fruta picada 150 g. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla. **Entrada Caliente:** Sopas (Raíces, tubérculos o plátano, verduras, hortalizas, leguminosas verdes) **Alimento proteico:** Carne de res (mínimo 150 g), Carne de cerdo (Mínimo 150 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 g), Pechuga de pollo (Mínimo 150 g), Pescado (Mínimo 150 g) **Farináceo o Harinas:** Papa, Yuca, Plátano o Arepa **Energético (Cereal):** Arroz, Pasta (Mínimo 100 g) **Hortalizas y Verduras:** Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 g) **Leguminosas:** Frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 g) **Bebida:** Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural. **Postres:** Pudin, gelatina, flan, pastel o fruta en almíbar (mínimo 60g)	$6.944	$0	$556	$7.500	$6.759	$0	$541	$7.300	$8.056	$0	$644	$8.700	$7.253	$0	$580	$7.833
5	ALMUERZO EVENTOS	**Producto, Unidad y Producto**	$14.815	$0	$1.185	$16.000	$14.352	$0	$1.148	$15.500	$15.278	$0	$1.222	$16.500	$14.815	$0	$1.185	$16.000

	ESPECIALES APRENDICES	**Alimento proteico:** Carne de res (mínimo 250 g), Carne de cerdo (Mínimo 250 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 g), Pechuga de pollo (Mínimo 250 g), Pescado (Mínimo 250 g). 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 (Mínimo 100g)																
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 g)																
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80g)																
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml)																
6	CENA	**Producto, Unidad y Producto**	$6.481	$0	$519	$7.000	$5.932	$0	$1.068	$7.000	$6.780	$0	$1.220	$8.000	$6.398	$0	$936	$7.333
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 g), Carne de cerdo (Mínimo 150 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 g), Pechuga de pollo (Mínimo 150 g), Pescado (Mínimo 150 g)																
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa																
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 g)																
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 g)																
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural, bebida caliente (Agua de Panela Mínimo 250 ml)																
TOTALES			**$34.536**	**$0**	**$2.764**	**$37.300**	**$33.015**	**$0**	**$3.235**	**$36.250**	**$37.105**	**$0**	**$3.645**	**$40.750**	**$34.885**	**$0**	**$3.215**	**$38.100**

CUADRO DE PROMEDIOS DEFINITIVO

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA	VALOR SIN IVA	IVA	IPOCONSUMO	VALOR TOTAL
1	REFRIGERIO	**Producto, Unidad y Producto**	**PROMEDIO**			
		Empanada de 200 g con jugo de caja tetra pack de 200 Ml	$5.262	$0	$421	$5.683
		Pastel de pollo de 200 g Con jugo de caja tetra pack de 200 ml	$6.142	$0	$491	$6.633
		Sándwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 g (Proteína mínimo 40 g y doble tajada de proteína) con jugo de caja tetra pack de 200 ml.	$6.142	$0	$491	$6.633
		Porción de mantecada 200 g Con vaso de yogurt o jugo natural de 200 ml (Presentación vaso con foil de aluminio)	$5.864	$0	$469	$6.333
		Sándwich de pollo con queso o pavo con queso (Proteína mínimo de 40 g y doble tajada de proteína) con jugo natural, avena o jugo de caja tetra pack de 200 ml	$5.926	$0	$474	$6.400
		Buñuelo de 100 g. Con jugo de caja tetra pack de 200 ml	$5.031	$0	$402	$5.433
		Perro caliente con salchicha mínimo 80 g, porción de papa a la francesa u vaso de gaseosa de 7 Oz.	$6.219	$0	$498	$6.717
		Hamburguesa con mínimo 120 g de Proteína, porción de papas a la francesa y vaso de Gaseosa de 7 oz	$6.235	$0	$499	$6.733
2	HIDRATACIONES	Agua de botella de 600 ml	$1.996	$0	$304	$2.300
		Agua de botella de 300 ml	$1.822	$0	$278	$2.100
		Vaso de gaseosa de 7 oz	$838	$0	$129	$967
		Vaso de gaseosa de 12 Oz	$925	$0	$142	$1.067
		Helados de crema o paleta	$1.889	$0	$274	$2.163
		Jugo natural de fruta vaso de 12 Oz	$1.791	$0	$276	$2.067
3	DESAYUNOS	**Producto, Unidad y Producto**				
		Fruta Fresca: Jugo 9 Onzas, Entera (Entre 80-100 g) y Fruta picada 150 g. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.	$6.420	$0	$514	$6.933

		Bebida Caliente: Chocolate, Bebida Achocolatada, Café, Café en leche y Agua de Panela (Mínimo 250 ml)				
		Alimento Proteico: Huevos (dos) (revueltos con salchicha, pericos, tibios, fritos), Porción de queso 80g, sándwich jamón y/o mortadela y queso 130 g (en protrina mínimo 40g, con doble loncha de jamón), caldo de papa con carne (Porción de proteína mínimo de 80g), changua boyacense en leche con mínimo dos huevos, salchicha (mínimo 80 g), bebida láctea mínimo 200 g (kumis, yogurt, avena) sola o con cereal.				
		Farináceos: Pan blanco (mínimo 40 g) o Arepa (mínimo 60 g),Tostada (mínimo 15 g), Almojábana (Mínimo de 50 g) o Pan de Yuca (Mínimo de 50 g)				
4	ALMUERZO	**Producto, Unidad y Producto**	$7.253	$0	$580	$7.833
		Fruta Fresca: Entera (Entre 80-100 g) y Fruta picada 150 g. Opciones (papaya, piña, melón, banano y mango) solas o en mezcla.				
		Entrada Caliente: Sopas (Raíces, tubérculos o plátano, verduras, hortalizas, leguminosas verdes)				
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 g), Carne de cerdo (Mínimo 150 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 g), Pechuga de pollo (Mínimo 150 g), Pescado (Mínimo 150 g)				
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa				
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 g)				
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 g)				
		Leguminosas: Frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde, arveja amarilla (Mínimo 140 g)				
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural.				
		Postres: Pudin, gelatina, flan, pastel o fruta en almíbar (mínimo 60g)				
5	ALMUERZO EVENTOS ESPECIALES APRENDICES	**Producto, Unidad y Producto**	$14.815	$0	$1.185	$16.000
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 g), Carne de cerdo (Mínimo 250 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 g), Pechuga de pollo (Mínimo 250 g), Pescado (Mínimo 250 g). 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 (Mínimo 100g)				
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 g)				
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80g)				

		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml)				
6	CENA	**Producto, Unidad y Producto**	$6.398	$0	$936	$7.333
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 150 g), Carne de cerdo (Mínimo 150 g), Pierna pernil de pollo (Mínimo 200 g), Pechuga de pollo (Mínimo 150 g), Pescado (Mínimo 150 g)				
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano o Arepa				
		Energético (Cereal): Arroz, Pasta (Mínimo 100 g)				
		Hortalizas y Verduras: Ensaladas y verduras frías o calientes (Mínimo 125 g)				
		Bebida: Jugo 9 Onzas (representación de pulpa de fruta mínimo 40%), limonada natural, bebida caliente (Agua de Panela Mínimo 250 ml)				
TOTALES			**$34.885**	**$0**	**$3.215**	**$38.100**

IV. PERSPECTIVA FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, la capacidad jurídica y la solidez financiera serán objeto de verificación sin calificarse en cuanto no son factores de comparación de las ofertas y por lo tanto, podrán complementarse en los términos que establezcan las citadas normas y el CEDEAGRO

La capacidad financiera (CF) será calculada en consideración a la información que aparezca en el RUP vigente y estados financieros deberán presentarse con corte a **31 de diciembre de 2018 consolidados y en firme.**

Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, la información de las condiciones financieras estará soportada en el último Balance General y el Estado de Resultados de la persona jurídica extranjera, que será la que se inscriba como proponente.

Estas cifras deben presentarse en moneda colombiana, de conformidad con los artículos 50 y 51 del Decreto 2649 de 1993 y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan (Decreto 1082 de 2015).

La capacidad económica y financiera de los proponentes permitirá determinar si es habilitado o no para participar en el proceso y deberá cumplir lo requerido en estos pliegos de condiciones, dichos indicadores se calculan en forma independiente por cada uno de los participantes, aclarando que si son Consorcios o Uniones Temporales deberán tener en cuenta lo siguiente:

De conformidad con lo establecido en el Articulo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 la Capacidad Financiera a verificar será la siguiente:

INDICADOR	FORMULA	CONDICIÓN	RESULTADO
Índice de Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 4	HABILITA
Índice de Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 30%	HABILITA
Razón de cobertura de interés	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Mayor o igual a 10	HABILITA

Para el caso que el proponente acredita no tener obligaciones financieras no habrá lugar a la verificación del indicador Razón de Cobertura de interés y se considera que cumple, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO cumple con el indicador de cobertura de intereses.

1) ÍNDICE DE LIQUIDEZ:

El índice de liquidez es uno de los elementos más importantes en las finanzas de una empresa, por cuando indica la disponibilidad de liquidez de que dispone la empresa. La operatividad de la empresa depende de la liquidez que tenga la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, con sus proveedores, con sus empleados, con la capacidad que tenga para renovar su tecnología, para ampliar su capacidad industrial, para adquirir materia prima, etc. Es por eso que la empresa requiere medir con más o menos exactitud su verdadera capacidad financiera para respaldar todas sus necesidades y obligaciones.

Para determinar la razón corriente se toma el activo corriente y se divide por el pasivo corriente [Activo corriente/Pasivo corriente].

Al dividir el activo corriente entre el pasivo corriente, sabremos cuantos activos corrientes tendremos para cubrir o respaldar esos pasivos exigibles a corto plazo.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación: se calculará el IL de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita anteriormente. En este caso, el IL del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$\textit{(ii) Indicador} = \frac{\left(\sum_{n} \textit{Componente 1 del indicador}_i \times \textit{porcentaje de participación}_i\right)}{\left(\sum_{n} \textit{Componente 2 del indicador}_i \times \textit{porcentaje de participación}_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural.

En ningún caso el índice de liquidez del consorcio o unión temporal podrá estar por debajo de las exigencias mínimas.

En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE.**

2) NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

Esta Razón nos muestra el grado de participación de los terceros o acreedores en el financiamiento de la empresa o sea de cada peso invertido en activos, cuánto es de terceros y las garantías que ello representa para los acreedores.

Será el que resulte de dividir el total del Pasivo entre el total de Activos Incluido el corriente y no corriente datos Suministrados en el Registro Único de Proponentes vigente.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el NE de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita anteriormente. En este caso, el NE del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE.**

3) RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:

Las razones de cobertura están diseñadas para relacionar los cargos financieros de una compañía con su capacidad para darles servicio. Este Indicador mide la solvencia financiera de largo plazo con que cuenta la empresa, para hacer frente al pago de sus obligaciones con regularidad. La solvencia de la empresa dependerá de la correspondencia que exista entre el plazo de recuperación de las inversiones y el plazo de vencimiento de los recursos financieros propios o de terceros.

Una de las razones de cobertura más tradicionales ES LA RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES, que es simplemente la razón de utilidades antes de impuestos para un periodo específico de reporte a la cantidad de cargos por intereses del periodo.

Será el que resulte de dividir la utilidad operacional entre los gastos de intereses.

NOTA 1: Para verificar los gastos de intereses el proponente deberá allegar el Estado de Resultados del año inmediatamente anterior y/o deberá ser certificada por el contador o revisor fiscal del proponente.

NOTA 2: Los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente CUMPLE el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador.

- En caso de que falte algún indicador o el mismo no haya sido objeto de verificación por la Cámara de Comercio, el proponente deberá aportar certificado del revisor fiscal o del contador, según el caso, en el cual conste cada uno de los valores de los indicadores tomados de la contabilidad, con fecha de corte al **31 de diciembre del año 2018.**

- Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, los documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$\textit{(ii) Indicador} = \frac{\left(\sum_{1}^{n} \textit{Componente 1 del indicador}_i \; X \; \textit{porcentaje de participación}_i\right)}{\left(\sum_{1}^{n} \textit{Componente 2 del indicador}_i \; X \; \textit{porcentaje de participación}_i\right)}$$

El CEDEAGRO, se reserva la facultad de solicitar información adicional con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos, si lo considera necesario.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado. Existen dos indicadores financieros que permiten determinar la rentabilidad generada por los activos y del patrimonio de una empresa o persona.

La Capacidad organizacional se tendrá en cuenta los siguientes indicadores, el cual miden el rendimiento de inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, acuerdo lo contemplado en el 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

INDICE	FORMULA	VALORES REQUERIDOS	RESULTADO
Rentabilidad del Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	**MAYOR O IGUAL A 0.20**	HABILITA
Rentabilidad del Activo	Utilidad Operacional / Activo Total	**MAYOR O IGUAL A 0.20**	HABILITA

Para el caso de los Consorcios o Unión Temporales, cada uno de los miembros del Consorcio o Unión deberá presentar el Certificado de inscripción en el RUP, con registro de Clasificación de Bienes y Servicios y con información financiera con corte a 31 DE DICIEMBRE DE 2018 en firme. La no presentación de los documentos o el incumplimiento de los requisitos financieros y las aclaraciones solicitadas dentro de los términos estipulados ocasionarán que la oferta no sea habilitada.

La evaluación del proponente plural sea consorcio o unión temporal se aplicará la metodología establecida por Colombia Compra Eficiente en el manual para la determinación y verificación de requisitos habilitantes en procesos de contratación, Sección VII Proponentes plurales opción 1. Ponderación de los componentes de los indicadores. En todos los casos los indicadores se verificarán en el RUP expedido por las cámaras de comercio, entidades certificadoras de esta

información; la información financiera debe estar actualizada y en firme a 31 DE DICIEMBRE DE 2018.

A. RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el indicador RP de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita anteriormente. En este caso, el indicador RP del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{...} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{...} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

B. RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el indicador RA de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita anteriormente. En este caso, el indicador RA del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{...} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{...} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

En caso de faltar alguno de documentos previstos en los numerales anteriores de esta sección, podrán ser requeridos por Entidad, dentro del plazo perentorio, que en comunicación dirigida al oferente, fije para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007.

NOTA 1: Para la verificación financiera de los consorcios o Uniones Temporales cada uno de los integrantes deberá aportar de forma individual los Estados Financieros solicitados.

NOTA 2: Cuando en el RUP no conste la información requerida, el Proponente debe allegar los indicadores solicitados respaldados por los estados financieros (balance general y estado de resultados) debidamente aprobados por el representante legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda.

V. PERSPECTIVA COMERCIAL

1) ESTUDIO DE LA OFERTA

¿Quién vende?

Las empresas, gremios y asociaciones de transporte de pasajeros especificadas en la sección 2 de los Aspectos Generales del presente estudio del sector, se encuentran localizadas en el Departamento de Boyacá, y han suscrito tanto contratos públicos como privados para ofrecer el servicio de cafetería.

Análisis Histórico de precios

Según el registro de los planes de compras ejecutados para el SENA Regional Boyacá, de algunos productos relacionados con las descripciones tencas del presente proceso de selección, se evidenciaron los siguientes precios durante los periodos de 2016 a 2019:

Precios PAA 2016 Boyacá

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS	PRECIO UNITARIO
Contratar el apoyo logístico en general e infraestructura para el desarrollo de actividades previstas en el plan de bienestar de aprendices del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial	66.690.168
Contratar el Apoyo logístico (Transporte, recreación, refrigerios, almuerzos e infraestructura) para el desarrollo de la semana de la Confraternidad del 27 de junio al 2 de julio de 2016, del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA, Regional Boyacá	22.954.000

Precios PAA 2017 Boyacá

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS	PRECIO UNITARIO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA COMUNIDAD EDUCATIVA (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) Y ALMUERZO PARA SEIS (06) TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO A LA CONVENCION COLECTIVA DEL TRABAJO SENA, PARA LA VIGENCIA 2020.	73.735.733

Precios PAA 2018 Boyacá

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS	PRECIO UNITARIO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA COMUNIDAD EDUCATIVA (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) Y ALMUERZO PARA SEIS (06) TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO A LA CONVENCION COLECTIVA DEL TRABAJO SENA, PARA LA VIGENCIA 2020.	144.494.920

Precios PAA 2019 Boyacá

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS	PRECIO UNITARIO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA COMUNIDAD EDUCATIVA (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) Y ALMUERZO PARA SEIS (06) TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO A LA CONVENCION COLECTIVA DEL TRABAJO SENA, PARA LA VIGENCIA 2020.	191.870.450

2) ESTUDIO DE LA DEMANDA

ADQUISICIONES PREVIAS DE OTRAS ENTIDADES:

A nivel nacional son varios los contratos suscritos por varias sectoriales del SENA en la vigencia 2019:

SERVICIO CAFETERIA Y ALIMENTACION APRENDICES		
MUNICPIO	OBJETO	ENLACE SECOP
IBAGUE	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y REFRIGERIOS) PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN (IBAGUE)	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-11-9144685
NORTE DE SANTADER	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS POR EL SISTEMA DE PROVEEDURÍA A PRECIOS UNITARIOS FIJOS PARA APRENDICES VULNERABLES Y AQUELLOS QUE POR SU CONDICIÓN SOCIO-ECONOMICA REQUIEREN EL APOYO ALIMENTICIO PARA GARANTIZAR SU PERMANENCIA Y DISMINUIR LOS ÍNDICES DE DESERCIÓN EN EL CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS. (norte de Santander)	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-11-9144578
PALMIRA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ATENDER ACTIVIDADES DE LOS DIFERENTES COMPONENTES DE BIENESTAR Y EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS APRENDICES DE LOS CURSOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL QUE NO TENGAN PATROCINIO, APOYO DE SOSTENIMIENTO, FIC Y QUE SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD SOCIOECONÓMICA DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL C.B.I PALMIRA.	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-11-8054666
NARIÑO	SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN PARA APRENDICES INTERNOS Y EXTERNOS DEL CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE Y ÁREAS DE COBERTURA DEL MISMO. DE IGUAL FORMA EL MANEJO DE DOS CAFETERÍAS PARA FUNCIONARIOS, TRABAJADORES OFICIALES Y APRENDICES DEL CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA LOPE DEL SENA REGIONAL NARIÑO, UBICADO EN LA CALLE 22 NO. 11E – 05 VÍA ORIENTE DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO, CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-11-9474859

RISARALDA	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA EN ETAPA LECTIVA, BENEFICIARIOS DEL APOYO NUTRICIONAL EN LOS CENTROS DE FORMACIÓN DE LA REGIONAL RISARALDA DURANTE LA VIGENCIA 2019. RISARALDA *	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-11-9276522
MEDELLIN	SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA ATENDER EL PROGRAMA SUPLEMENTO ALIMENTICIO VITAL PARA EL APRENDIZ "SAVIA" Y LOS EVENTOS ENCAMINADOS A LA ESTRATEGIA DE BIENESTAR DEL APRENDIZ DEL CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL. MEDELLIN	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-11-9296684

¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

Según el informe de gestión contractual - SIRECI consolidado para los años 2016 al 2019 de algunos Centros de Formación del SENA Regional Boyacá, estos son los contratos que se registraron relacionados con el objeto contractual y los productos que se van a adquirir del presente estudio del sector:

CONSOLIDADO CONTRATOS 2016 AL 2019

Objeto	Cuantía	Suscripción
Contratar el Apoyo logístico (Transporte, recreación, refrigerios, almuerzos e infraestructura) para el desarrollo de la semana de la Confraternidad del 27 de junio al 2 de julio de 2016, del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA, Regional Boyacá	22.954.000	17 de abril de 2016
Contratar el suministro de alimentación para la comunidad educativa (desayunos, almuerzos corrientes, almuerzos típicos, refrigerios e hidratación) y almuerzo ejecutivo para seis (06) Trabajadores Oficiales del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá, en la vigencia del 2017	73.735.733	17 de abril de 2017
Suministro de alimentación para la comunidad educativa (desayuno, almuerzo y cena) y almuerzo para seis (6) trabajadores oficiales de acuerdo a la convención colectiva del trabajo SENA, para la vigencia 2018, bajo los precios unitarios ofertados para cada item, de conformidad con el anexo técnico No. 1, que hace parte integral del contrato. El servicio deberá prestarse en los horarios establecidos de lunes a viernes o en los días que el SENA le indique al contratista, de conformidad con los pliegos de condiciones dentro del presente proceso de contratación	144.494.920	4 mayo de 2018
Contratar el suministro de alimentación para la comunidad educativa (desayuno, almuerzo, cena) de acuerdo a la Resolución 1228 de 2018 - Apoyo de Alimentación, suministro de refrigerios e hidrataciones para aprendices y almuerzo para seis (06) Trabajadores Oficiales de acuerdo con la Convención Colectiva de Trabajo, del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá	191.870.450	28 marzo de 2019

Se firma en Duitama a los, catorce (14) días del mes de febrero de 2020

IVAN MAURICIO ROJAS RUIZ
SUBDIRECTOR CEDEAGRO

Elaboró: Nubia Yennifer Rodríguez Páez, Profesional Grupo de Apoyo Administrativo
Reviso: Abogado Contratación – CEDEAGRO
Vo. Bo. Jose Alvaro Alarcón García, Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo – CEDEAGRO