SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

FICHA TECNICA

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*

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 25 numeral 7 y 12 (modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011) de la Ley 80 de 1993, en el literal b del numeral 2) del artículo 2 de la ley 1150 y reglamentado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y dando cumplimiento a la programación del Plan Anual de Adquisiciones (PAA) de 2020 y a las metas de formación el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá y teniendo en cuenta:

Que el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es un Establecimiento Público del Orden Nacional con patrimonio propio, autonomía administrativa adscrito al Ministerio de Trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 que se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

Que es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA:

1) Responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda de formación profesional integral.
2) Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos.
3) Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

Que aunado a lo anterior la Constitución Política de 1991 establece en su artículo 54: *Es obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran. El Estado debe propiciar la ubicación laboral de las personas en edad de trabajar y garantizar a los minusválidos el derecho a un trabajo acorde con sus condiciones de salud. y* artículo 67: *La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social: con ella se busca el acceso al conocimiento, a la*

ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formara al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente. El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, que será obligatoria entre los cinco y los quince años de edad y que comprenderá como mínimo, un año de preescolar y nueve de educación básica. La educación será gratuita en las instituciones del Estado, sin perjuicio del cobro de derechos académicos a quienes puedan sufragarlos. Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo. La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la ley.

Que de conformidad con el artículo 2 de la Ley 119 de 1994 establece la misión del SENA como el ente encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

A su vez el Decreto 249 de 2004 por medio de la cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- en el artículo 25 define a los Centros de Formación Profesional como las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Los numerales 19 y 28 del artículo 27 del de Decreto 249 de 2004, definen como funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación de Profesional:

19. "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro. •

28. "Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de Información del Centro. •

Que el Estatuto de la Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje adoptado por el CONSEJO DIRECTIVO NACIONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA", a través de Acuerdo 008 de 20 de marzo de 1997, define la formación profesional integral como proceso educativo con identidad propia orientada desde y hacia el trabajo productivo hace parte del servicio público educativo y se rige por los principios y fines generales de la educación señalados en la Ley 115 de 1994, Ley General de Educación.

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Con miras a disminuir el índice de deserción de los aprendices en formación titulada, se requiere propiciar condiciones y posibilidades que garanticen el desarrollo armónico e integral; favoreciendo el desarrollo de las dimensiones humanas, disfrutando de los beneficios de Bienestar al Aprendiz SENA; todo esto se hace en aras de promover una convivencia social, de conformidad con el capítulo II articulo
7 numerales 1, 5 y 6 del Reglamento del Aprendiz del mes de agosto de 2019, en el cual se indica que el aprendiz SENA tiene derecho a disfrutar de los programas institucionales de bienestar al Aprendiz, durante el proceso de aprendizaje, conforme a la normatividad que rija este tema en el SENA.

Con el fin de cumplir con las metas propuestas para la vigencia 2020, y e*n cumplimiento de las acciones previstas dentro del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, el cual fue adoptado mediante Resolución 2203 del 13 de diciembre de 2019, donde se contempla el Objetivo Estratégico 2: "Implementar proyectos de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo" y dentro de este el Objetivo Operativo 5: "Asignar apoyos de alimentación para aprendices", que incluye como Acción Prevista: "Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente".*

Aunado a lo anterior, el centro debe tener un comité tal como se establece en la Resolución 00928 del 14 de agosto de 2019 *por la cual se crea el Comité de Cafetería en el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial – CEDEAGRO Regional Boyacá, como instancia de coordinación, seguimiento y vigilancia. Estará conformado por:*

- Ø *Subdirector de Centro o su delegado.*
- Ø *Coordinador del Grupo Administrativo.*
- Ø *Coordinador de Formación Profesional.*
- Ø *Líder de Bienestar al Aprendiz y Atención al Egresado.*
- Ø *Líder SIGA*
- Ø *Apoyo HYSI.*
- Ø *Apoyo Ambiental.*
- Ø *Representante de los Aprendices por las diferentes jornadas de formación (Diurna, Mixta y Nocturna).*
- Ø *Representante Trabajadores Oficiales.*
- Ø *Supervisor del Contrato de Suministro de Alimentación*
- Ø *Profesional Apoyo de Apoyos Socioeconómicos del Equipo de Bienestar al Aprendiz y Atención al Egresado.*

Para ello la Subdirección del Centro de Formación garantizará la conformación del comité de cafetería en concordancia con la normatividad vigente sobre la materia; teniendo en cuenta que el propósito fundamental de este beneficio es favorecer a aquellos aprendices en condiciones de vulnerabilidad y disminuir los índices de deserción por esta causa, se contempla que este beneficio se subsidie el 100% del valor total.

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Que de conformidad con la convocatoria realizada por el grupo de bienestar del *Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial – CEDEAGRO Regional Boyacá,* actualmente cuenta con un cupo de apoyo de alimentación de 150, de los cuales ya se han adjudicado 132 cupos de aprendices que continúan su etapa lectiva y el restante se encuentra para adjudicar.

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

De igual manera, el Centro debe cumplir con lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo 2003-2004 entre el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y el Sindicato de Trabajadores Oficiales del SENA — SINTRASENA, que estableció lo siguiente:

> *"(...) El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación.*
>
> *Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.*
>
> *El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre: 1. El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente. 2. La utilización de valeras a razón de cuatro pesos ($4.00) por cada comida, en los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares".*

Teniendo en cuenta que en el **Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá**, laboran seis (06) Trabajadores Oficiales es necesario garantizarles el servicio de alimentación dando cumplimiento a la *Convención Colectiva de Trabajo 2003-2004,* así:

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

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

Sumado a lo anterior, teniendo en cuenta que el **Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá**, se encuentra ubicado a las afueras del perímetro urbano de la ciudad de Duitama (Km. 1 Vía Pantano de Vargas) y en cumplimiento de su gestión administrativa interna de Bienestar Social, debe garantizar la prestación de servicio de cafetería y restaurante al público: como funcionarios, Contratistas, Personal de vigilancia, Personal de aseo y cafetería, Personal visitante que ingrese al Centro; lo cual no genera erogación presupuestal de la entidad contratante sino que corresponde a un servicio dirigido al público en general.

En virtud de lo establecido en el *Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA* y la *Convención Colectiva de Trabajo 2003-2004 entre el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y el Sindicato de Trabajadores Oficiales del SENA — SINTRASENA;* se hace necesario brindar el servicio de restaurante y cafetería para los aprendices y trabajadores oficiales, procurando así mejorar su calidad de vida, garantizar su permanencia y la culminación exitosa de los procesos de formación.

Que de conformidad con la situación expuesta, es indispensable contar con el servicio de restaurante y cafetería, para dar cumplimiento al Plan de acción 2020 propuesto para la dependencia de Bienestar al Aprendiz, dando lugar al cumplimiento de metas educativas y evitando en un gran porcentaje la deserción de nuestros aprendices tal como se establece en *Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA* y la *Convención Colectiva de Trabajo 2003-2004 entre el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y el Sindicato de Trabajadores Oficiales del SENA — SINTRASENA*", así como el servicio de cafetería al Publio en general.

Teniendo en cuenta que la presente contratación presenta variables diarias en el consumo de los SERVICIOS el CEDEAGRO ha determinado establecer una bolsa con el presupuesto total estimado que se consumirá de acuerdo con los valores unitarios ofertados por cada item conforme al valor ofertado por el proponente adjudicatario y reconocido por el SENA y las cantidades solicitadas y recibidas por la entidad en la ejecución del contrato.

Para efectos de la evaluación y para obtener el menor precio conservando las calidades solicitadas se tendrá en cuenta la sumatoria de los precios unitarios ofertados por cada ítem y sumatoria total en donde el precio unitario ofertado no podrá superar los valores unitarios por pasaje establecidos por la entidad en el cuadro de presupuesto oficial.

Por lo anteriormente expuesto, es conveniente iniciar los trámites para adelantar la convocatoria pública con el fin de seleccionar un oferente que preste el servicio de restaurante y cafetería del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, que garanticen el adecuado desarrollo de su labor misional encomendado al SENA.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

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*

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

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS ESENCIALES – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

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

ESPECIFICACIONES DE LAS CONDICIONES TECNICAS DEL MENU

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

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
		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)
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

ÍTEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
		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.		

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

1) Componente Nutricional:

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 y el especial con el artículo 4 "ESTRATEGIAS PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y SALUDABLE" una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

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

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

El Contratista deberá garantizar un ciclo de menús mensuales (mínimo 20) por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con la minuta patrón que se describe a

continuación con mínimo 2600 kilocalorías, así mismo, los menús día para almuerzo y para cena no deben coincidir entre sí.

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

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

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

2) Horario del servicio

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

En el Centro será de las 7:00 a.m a 10:00 p.m de lunes a viernes y el día sábado en el caso que haya una actividad académica o de bienestar de los aprendices, se le informará al contratista cuando se requiera que el servicio sea suministrado, sin embargo, el contratista 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
UN (1) ADMINISTRADOR	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un tres (3) años en administración de cafeterías y/o restaurantes y/o coordinador en planes de alimentación *Carné de manipulación de alimentos y/o curso en buenas prácticas en manejo de alimentos
UN (1) PROFESIONAL EN NUTRICION	*Contar con tarjeta profesional. *Experiencia mínima certificada de mínimo de tres (3) años a partir del grado en administración de cafeterías y/o restaurantes y/o en planes de alimentación *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
UN (1) MESERO (MÍNIMO)	*Hoja de vida *Experiencia mínima de dos (2) años en lo relacionado con su actividad
UN (1) 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.
UN (1) PERSONAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	*Hoja de vida *Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.

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

4) Precios Unitarios:

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

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

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

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

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

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

5) Minuta de menús:

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 y el especial con el artículo 4 "ESTRATEGIAS PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y SALUDABLE" una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

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

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

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

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

6) De la variedad del menú:

El contratista deberá presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, ofreciendo como mínimo dos opciones diarias de menús por cada servicio, que cumplan con las condiciones minuta patrón 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 de dar cumplimiento a lo establecido en este requerimiento durante la ejecución del contrato y allegar Informe de ARL de la gestión de seguridad y salud en el trabajo del proponente.

Para asegurar el cumplimiento de la normatividad colombiana Legal Vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo de los requisitos mencionados, el proponente deberá suministrar: certificado de la A.R.L no mayor a un año, donde conste que el contratista tiene documentado la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo; ó Registro de la Autoevaluación no mayor a un año firmada por el Represente Legal y Profesional con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo y curso de 50 horas en SG-SST vigentes (adjuntar licencia SST y certificado del curso).

Nota 1: El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá ser acorde al perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.

En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema General de Riegos Laborales, de acuerdo al Decreto 1563 de 2016, por lo anterior deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la Entidad y/o certificado de afiliación.

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).

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

De conformidad con lo establecido en el Decreto 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 propuesta 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 Secretaría 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)

3.2 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.

Disposiciones Sanitarias Legales Vigentes

Para establecimientos que suministran servicios de alimentación: Preparación y expendio de alimentos "Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan las medidas sanitarias."

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 recongelación ni su refrigeración. "

- ***"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 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. "

- ***"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.
Artículo 103. De las condiciones de los expendios de productos."

- ***Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.***

Artículo 9. Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.

- ***Resolución 1506 de 2011. Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo***

- ***Resolución 683 de 2012. Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas para consumo humano.***

- ***Resolución 4142/2012. MOES metálicos.***
- ***Resolución 4143/2012. MOES plásticos y elastoméricos."***
- ***Resolución 834/2013. MOES celulósicos.***
- ***Resolución 835/2013. MOES vidrios y cerámicas.***
- ***MOES: Materiales, objetos, envases y equipamientos. "***

- *Resolución 2674/2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.*

- *Decreto 1575 de 2007. Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.*

- *Resolución 5109/2005. Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERIA CEDEAGRO

El contratista adjudicatario del contrato asumirá el arrendamiento de la cafetería del Centro, con un canon mensual de arrendamiento por valor de **SEISCIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($622.800)** para la vigencia 2020.

Lo anterior, teniendo en cuenta el canon de arrendamiento mensual cancelado el año anterior (2019) más el incremento para el año 2020 del IPC 3,8 y de acuerdo a las instalaciones que serán objeto de arriendo, las condiciones económicas, sociales y comerciales en el sector, arroja el valor del canon de arrendamiento mensual para el 2020.

El pago se debe realizar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y se entregará una copia del pago virtual en la oficina de Tesorería del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.

En el evento en que al iniciar o finalizar el contrato, no se cumpla el mes completo, el valor del arrendamiento se pagará proporcional a los días que se utilice.

En caso de mora en el pago de arrendamiento, el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del canon de arrendamiento, si persistiere dicho incumplimiento, el SENA impondrá por una sola vez, una multa equivalente al 10% del valor del arrendamiento mensual a título de clausula penal pecuniaria

El Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial entregará a título de arrendamiento al contratista seleccionado junto con la planta física de la cafetería, los siguientes bienes muebles, para el uso exclusivo del procesamiento y distribución de los alimentos en desarrollo del objeto contractual y la prestación del servicio de centro, no deberá ser prestado ni subarrendado a terceros:

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCION Y ESPECIFICACION DE LOS ELEMENTOS	CANTIDAD
1	UND	ESTUFA ASADORA A GAS GABINETE EN ACEROINOXIDABLE DIMENCIONES 0.90 LARGO X 0.90ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA 3/4 CON ACOPLE.	1
2	UND	ESTUFA A GAS BBQ CON PATAS Y ENTREPAÑO DIMENCIONES 0.90 LARGO X 0.90 ANCHO X 0.90 ALTO INCLUYE RUEDAS Y MANQUERA DE 3/4 CON ACOPLE	1
3	UND	ESTUFA A GAS DE CUATRO FOGONES GABINETES EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0.40 X 0.70 X 0.90 MTS, INCLUYE HORNO Y UNA PARILLA	1

4	UND	ESTUFA A GAS DE UN PUESTO INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES DE 1,00 X 1,00 X 0.50 MTS Y DEMAS ACCESORIOS	1
5	UND	FREIDORA A GAS CON ENCENDIDIO SEMIAUTOMATICO, DOS CANASTILLAS, DIMENSIONES0.40X 0.75X 0.90 Y DEMAS ACCESORIOS	1
6	UND	BAÑO MARIA ABIERTO EN ACERO INOXIDABLE DIMENSIONES 0,50X0,70X0,90 MTS, CINCO DIVISONES PARA ALMACENAMIENTO DE COMIDA CON SUS RESPECTIVAS TAPAS Y DEMAS ACCESORIOS	1
7	UND	MESA EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, TAPA PLANA CON SALPICADERO DIMENSIONES 2,30X0,70X0,90 MTS,	1
8	UND	MESA LAVA PLATOS CON TAPA DOS POSETAS EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 DIMENSIONES 2,30X0,64X0,86 MTS,	1
9	UND	MOSTRADOR ELECTRICO PARA AUTOSERVICIO CON NEVERA EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, DIMENSIONES 6,50X1,50X0,90XMTS. Y DEMAS ACCESORIOS.	1
10	UND	PURIFICADOR DE AGUA INDUSTRIAL DE 20" MARCA ARTICO, 5 MICRAS, CAPACIDAD DE OZONIZACION MINIMO 500 ITS/HORA	1
11	UND	BOTIQUIN PARA PRIMEROS AUXILIOS-TOTALMENTE DOTADO, PARA FIJAR EN LA PARED, PUERTA DE VIDRIO, METALICO, CHAPA Y DOS LLAVES, DIVISIONES INTERIORES PARA CLASIFICARLA	1
12	UND	EXTINTOR TIPO B DE 10 LBS CLASE ABC	1
13	UND	EXTINTOR TIPO B DE 20 LBS CLASE ABC	1
14	UND	SILLAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	117
15	UND	MESAS PLASTICAS RIMAX TIPO CARIBE	28
16	UND	LICUADORA INDUSTRIAL 15 LTS	1
17	UND	NEVECON DE 22 PIES-SAMSUNG	1
18	UND	VITRINA CONGELADORA DE 4 BANDEJAS (tres bandejas plásticas en regular estado)	1
19	UND	ESTANTERIA METALICA -CRUZ (en regular estado)	4
20	UND	EXHIBIDORES COMERCIALES (4 neveras y 6 exhibidores)	10
23	UND	TELEVISOR A COLOR DE 29" - SONY	1
24	UND	TELEVISOR A COLOR SAMSUNG 42" INCLUYE CONTROL REMOTO DIRECT TV.	1
25	UND	ESTIVA EN PVC AZUL	1
26	UND	HORNO MICROONDAS MARCA G.E. PANEL DIGITAL, 110 VATIOS, PLATO GIRATORIO EN VIDRIO, COLOR BLANCO, DE 1 PIE X UND.	1
27	UND	MESON LAVAPLATOS EN ACERO INOXIDABLE DE DOS POSETAS	1
28	UND	CANECA DE 55.GLS. NEGRA TAPA ROSCA.	1

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

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

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

JOSE MARIA GOMEZ RODRIGUEZ
Coordinador de Formación Profesional – CEDEAGRO

ALVARO ALARCON GARCIA
Coordinador Grupo Apoyo Administrativo - CEDEAGRO