ACTA No. 001 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Identificación de la necesidad para entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila- Sede Comercio y Servicios.			
CIUDAD Y FECHA:	12 de febrero de 2025	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 9:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de Juntas de Subdirección – Sede Industria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios SENA Regional Huila.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Definición de la necesidad para el funcionamiento de las cafeterías
2. Justificación de la necesidad
3. Análisis de costos
4. Varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Definir el objeto de la necesidad y la justificación
2. Definir los requerimientos técnicos de la necesidad de arrendamiento
3. Definir los precios de los productos de alimentación para aprendices
4. Definir el canon de arrendamiento teniendo en cuenta las variables del mercado
5. Planteamiento del cronograma general y definición del plazo

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En la presente reunión se abordó la operatividad de las cafeterías del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, el cual cuenta con dos (2) espacios físicos destinados a la prestación de servicios de restaurante y cafetería. Estos espacios tienen como propósito atender de manera eficiente las necesidades de alimentación de los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores y público en general que visita las instalaciones.

Con el objetivo de fortalecer el espíritu emprendedor y empresarial de los aprendices, se ha determinado que en la presente vigencia se pondrá en marcha la unidad productiva de Cocina, a través de la estrategia de Producción de Centro. En este modelo, instructores y aprendices asumirán la administración de las cafeterías de las diferentes sedes. No obstante, dado que este proceso está en fase inicial y aún no se cuenta con el personal y el menaje necesario, se ha decidido iniciar la operación con la cafetería de la sede Industrial.

En cuanto a la cafetería de la sede Comercio, para garantizar su funcionamiento desde el inicio del año, se hace necesario otorgar este espacio en calidad de arrendamiento a una persona

natural o jurídica que preste el servicio de cafetería. Esto permitirá que los aprendices, funcionarios y la comunidad en general accedan a un servicio de alimentación de calidad, oportuno y cercano a sus actividades académicas y laborales, sin interrupciones.

De igual forma, con el propósito de mantener equidad entre ambas sedes, se deberá garantizar la unificación de precios de los alimentos, asegurando que los costos sean accesibles para los aprendices y contribuyan a su bienestar.

En ese sentido el objeto de la necesidad identificada se establece:

Objeto: Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila-Sede Comercio y Servicios.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es una entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, cuya responsabilidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función del Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos. Esto se materializa a través de la formación profesional integral, orientada a la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, en alineación con los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

Según lo establecido en el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de servicios de formación profesional integral, servicios tecnológicos, promoción del emprendimiento y desarrollo del empresarismo, así como de la normalización y evaluación de competencias laborales. Todo esto debe realizarse en articulación con el sector productivo y en coordinación con entidades públicas y privadas. Asimismo, el artículo 27 del mismo Decreto establece que los Subdirectores de los Centros de Formación Profesional Integral tienen, entre otras responsabilidades, garantizar que la formación impartida constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, promoviendo el desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, actitudes y valores orientados a la convivencia social y el emprendimiento. Además, deben administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control de los recursos del centro, incluyendo los aspectos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos y financieros.

En cumplimiento de los fines esenciales del Estado, establecidos en el artículo 2° de la Constitución Política, que incluyen servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes constitucionales, es fundamental asegurar la adecuada prestación de servicios esenciales dentro del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios de la Regional Huila – Sede Comercio y Servicios.

Este Centro cuenta con dos (2) espacios físicos destinados a la prestación de servicios de restaurante y cafetería, con el fin de garantizar que los aprendices, funcionarios, contratistas, trabajadores y visitantes puedan acceder a un servicio de alimentación de calidad, oportuno y cercano a sus actividades académicas y laborales, evitando interrupciones en sus jornadas.

Con el objetivo de fortalecer el espíritu emprendedor y empresarial de los aprendices, se ha determinado que en la presente vigencia se pondrá en marcha la unidad productiva de Cocina, a través de la estrategia de Producción de Centro. En este modelo, funcionarios, instructores y aprendices asumirán la administración de las cafeterías de las diferentes sedes. No obstante, dado que este proceso está en fase inicial y aún no se cuenta con el personal y el menaje necesario, se ha decidido iniciar la operación con la cafetería de la sede Industrial.

En cuanto a la cafetería de la sede Comercio, para garantizar su funcionamiento desde el inicio del año, la opción más viable y conveniente para satisfacer esta necesidad es adelantar un proceso de contratación directa, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.14.11 del Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

PLAZO Y EJECUCIÓN:

El contrato de arrendamiento para la prestación del servicio de cafetería en la Sede Comercio y Servicios del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios – Regional Huila tendrá un plazo de **seis (6) meses**, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

Durante este período, el Centro de Formación coordinará la logística necesaria para la implementación de la Unidad Productiva de Cocina, la cual asumirá la operación del servicio de cafetería a partir del segundo semestre del año.

El arrendatario deberá garantizar la continuidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio, asegurando condiciones adecuadas de alimentación para los aprendices, funcionarios y demás miembros de la comunidad educativa, sin interrupciones en su jornada académica y laboral. Asimismo, deberá mantener los mismos precios establecidos por la Unidad Productiva de la Sede Industria, con el fin de garantizar equidad en el acceso a la alimentación dentro del Centro de Formación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El arrendatario favorecido en la adjudicación deberá vender a su riesgo los alimentos, e instalar los implementos que requiera para el funcionamiento de la cafetería, al igual que los equipos y suministros necesarios para distribuir los alimentos y para mantenerlos en condiciones apropiadas de higiene y temperatura; tales como vajilla, microondas, nevera, y botellero, entre otros.

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA.

Queda expresamente prohibido al CONTRATISTA realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato.

El contratista deberá adquirir los alimentos en sitios autorizados para su comercialización; esto es, que cuenten con permiso y registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Dicha situación podrá ser verificada en cualquier momento por parte del supervisor designado por la Entidad, el cual verificará los documentos mediante las facturas de compra y venta del contratista.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

El contratista deberá contar con los equipos y todos los insumos necesarios, para producir los alimentos. En estos casos se requiere que el espacio de Cafetería tenga los muebles mínimos necesarios, los cuales deberán ser aprobados por el SENA.

La Sede COMERCIO Y SERICIOS cuenta con un área de 29 metros cuadrados y un área de servicio para comedor de 47,5 metros cuadros, ubicada en la Carrera 5 No. 16-16 de la ciudad de Neiva (Huila). El espacio para arrendar incluye los siguientes equipos:

a) Veintisiete (27) mesas en acero inoxidable en perfecto estado de conservación (19 rectangulares y 8 redondas).
b) Veintiséis (26) sillas sin brazos con asiento, espaldar y estructura en duraluminio.
c) Un (1) refrigerador-congelador combinado.
d) Una (1) estufa industrial a gas.
e) Un (1) extractor tipo centrifugo.
f) Una (1) bandeja reguladora de trófico.
g) Una (1|) Nevera Semiindustrial 30 pies Marca Refrimundial.
h) Un (1) Purificador de agua en acero inoxidable generador de ozono.
i) Una (1) trampa de gasas en acero inoxidable.
j) Un (1) teléfono con auricular.

Nota 1: El uso de los servicios públicos del SENA solo deben ser utilizados exclusivamente para los servicios prestados a la comunidad SENA. El valor del servicio de gas para la sede Comercio y Servicios debe ser cancelado por el arrendatario.

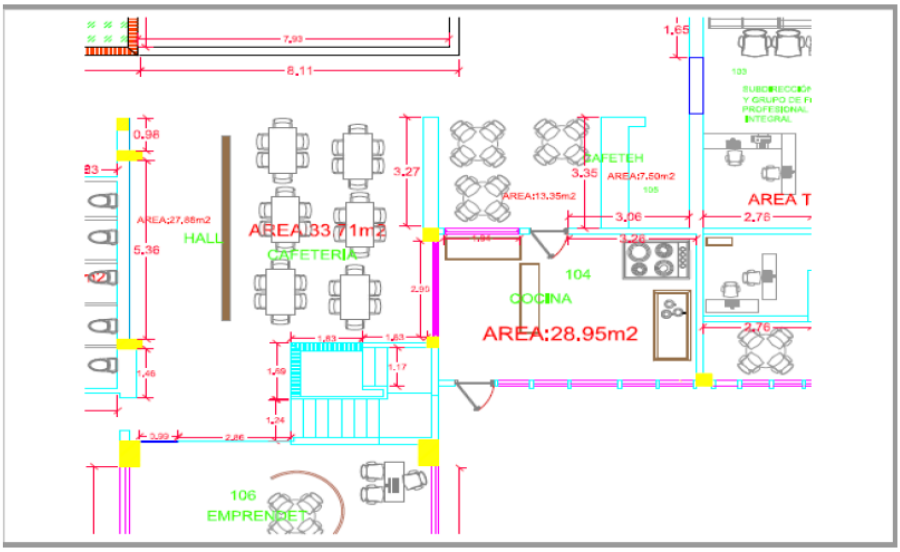


Figura 1: Plano de la cafetería comercio y Servicios

En caso de que en el desarrollo del contrato se determine el funcionamiento de muebles adicionales, el contratista deberá llevarlos previa autorización del supervisor del contrato y registro en la Sección que administra los inventarios del SENA.

ALIMENTACIÓN

El arrendatario se compromete a que los alimentarios que ofrecerá a los aprendices, funcionarios y contratistas, deberán preparase bajo los parámetros establecidos en la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús, el arrendatario debe suministrar acorde al artículo 9° de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica mínima de 2600 Calorías y 3000 diaria, así:

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

macronutrientes.

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

RECOMENDACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN GRUPO DE ALIMENTOS

MINUTA PATRON RESTAURANTE			
VR. CALORICO TOTAL	MINIMO 2.900 KCAL	VALOR CALORICO TOTAL (VCT)DIA mínimo 2900Kcal/ día	PORCENTAJES MACRONUTRIENTES
PROTEINAS	100 g -150 g	420-560	15-20%
GRASA	62,2 g -93,3 g	560 – 840	20-30%
CARBOHIDRATOS	385 g – 420 g	1540 – 1680	55-60%
DISTRIBUCIÓN DE KCAL MINIMA POR RACION DIARIA			
DESAYUNO	1160 kcal		35%
ALMUERZO	1160 Kcal		40%
CENA	1160 Kcal		25%

ALIMENTO	PRODUCTO	PESO PROMEDIO PORCION PREPARADA/SERVIDA	FRECUENCIA
PROTEÍNICOS	PORCION DE CARNES (CERDO, AVE Y RES)	100 g – 120 g	Todos Los días
	POLLO CON HUESO	120 g -150 g	
	PORCION DE PESCADO	100 g -120 g	
MEZCLAS Y LEGUMINOSAS	LEGUMINOSAS SECAS: FRÍJOL, ARVEJA, GARBANZO, LENTEJA	100 g	Todos los días

HORTALIZAS Y VERDURAS	VEGETALES FRESCOS EN ENSALADA, EJEMPLO: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA, AGUACATE, ZANAHORIA, REPOLLO, PEPINO COHOMBRO, ETC.	100 g CRUDAS	5 DIAS POR SEMANA
FRUTAS	VEGETALES EN PREPARACIONES COCIDAS, EJEMPLO: ACELGAS, ESPINACAS, ZANAHORIA, AHUYAMA, COLIFLOR, REMOLACHA, BROCOLI, CALABACÍN, HABICHUELAS, ARVEJA VERDE ETC.	100 g	3 DIAS POR SEMANA
	PORCIÓN ESTÁNDAR: NARANJA, MANDARINA, MANZANA, GRANADILLA, PERA, CIRUELA, MANGO, BANANO, ETC	120 g (UNIDAD)	OPCIONAL
	FRUTAS PORCIONADAS, EJEMPLO: PAPAYA, PIÑA, MELÓN, SANDÍA, ETC	100 g	OPCIONAL
JUGOS NATURAL	CANTIDAD DE FRUTA PARA JUGO, EJEMPLO: GUAYABA, MANGO, PAPAYA, MORA, TOMATE DE ARBOL, FRESAS, UVAS NEGRAS, LIMÓN CURUBA, LULO, MARACUYÁ, ETC	100 g -120 g/ VASO DE 8 ONZAS	TODA LA SEMANA
FARINACEOS	TUBÉRCULOS Y RAICES: PAPA, YUCA, PLÁTANO, ARRACACHA, BATATA, ÑAME, ETC,	100 g	Todos los días
HARINAS Y CERELAES	ARROZ	90 g	Todos los días
	PASTA- PLATO	100 g	En un menú
SOPAS Y CREMAS	VARIEDAD DE SOPAS, CREMAS, Y CALDOS.	SOPA / 240 g DESAYUNO OPCIONAL ALMUERZO	CALDOS EN ALGUNOS DESAYUNOS MENUS DE ALMUERZOS
POSTRES SURTIDOS	POSTRE ESTÁNDAR: GELATINA, MERMELADA, BOCADILLO, COCADA, MANJAR, PANELITA, JALEA, ARROZ DE LECHE, NATILLA, ETC.	40 g	OPCIONAL CON EL MENU

PRECIO DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS PARA APRENDICES: El arrendatario deberá mantener los mismos precios establecidos por la Unidad Productiva de la Sede Industria, los cuales serán definidos en el **Comité de Precios del Centro de Formación**, con base en un análisis del mercado que garantice costos accesibles para los aprendices.

Una vez realizado dicho análisis, los valores definitivos deberán quedar estipulados en el contrato, asegurando un equilibrio que permita brindar un servicio de alimentación económico y de calidad**,** sin que ello represente un impacto financiero negativo ni para el

SENA ni para el arrendatario**.** Asimismo, se deberán definir estrategias que permitan la sostenibilidad del servicio durante el tiempo de ejecución del contrato.

VALOR DE ARRENDAMIENTO: El valor del canon de arrendamiento deberá establecerse con base en un análisis de mercado, teniendo en cuenta factores como la ubicación estratégica de la Sede Comercio y Servicios, que se encuentra en una zona de alta estratificación, lo que influye en los costos asociados.

Dentro del cálculo del arrendamiento, se deberá considerar el costo de los **servicios públicos**, siendo responsabilidad del contratista asumir el pago del gas, dado que la sede cuenta con un contador propio para este servicio. Adicionalmente, se deberá contemplar la variación del **Índice de Precios al Consumidor (IPC)** como referencia para garantizar un valor acorde con las condiciones económicas vigentes.

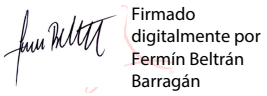
El monto final del arrendamiento deberá permitir la sostenibilidad del servicio, asegurando que los costos sean justos tanto para el Centro de Formación como para el arrendatario, sin afectar la calidad y accesibilidad de los alimentos para los aprendices.

CONCLUSIONES

Se aprueba y se valida la necesidad para entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila- Sede Comercio y Servicios.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Establecer el comité de precios	Vienes 14 de febrero de 2025	Maira Fernanda Gaona Vargas	
Realizar el análisis del mercado para definir los costos de alimentación, los costos operativos asociados con el funcionamiento de la cafetería.	Lunes 17 de febrero de 2025	Anyi Katherine Tamayo Saavedra María del Socorro Hernández Parracy	 
Proyectar memorando para el inicio del proceso de arrendamiento de la cafetería de comercio y servicios.	Miércoles 19 de febrero de 2025	Anyi Katherine Tamayo Saavedra	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Fermín Beltrán Barragán	Subdirector Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	X	N.A.	 Firmado digitalmente por Fermín Beltrán Barragán
María del Socorro Hernández Parracy	Técnico Gestión de Infraestructura y Logística CIES	X	N.A.	
Maira Fernanda Gaona Vargas	Técnico, Responsable Producción de Centro	X	N.A.	
Anyi Katherine Tamayo Saavedra	Contratista, Formuladora de Proyectos	X	N.A.	
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				
ANEXOS				