PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO
SP-RB-CDAA-035-2025
EL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ

El Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, conforme a los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a presentar sus COTIZACIONES, para que obren como parte del estudio de mercado del proceso que a continuación se relaciona:

CONTRATAR OPERADOR LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DEL MERCADO CAMPESINO, CON FIN DE REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE FOMENTO ESTABLECIDAS POR DIRECCIÓN NACIONAL, PARA LA PARTICIPACIÓN DE LA POBLACIÓN CAMPESINA DE LOS EMPRENDIMIENTOS RURALES ATENDIDOS CON LA ESTRATEGIA CAMPESENA, EN LOS TRES SECTORES CEDEAGRO (AGROINDUSTRIA, AGRÍCOLA Y PECUARIO) DE ENFOQUE DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL.

1	**OBJETO DE LA SOLICITUD DE INFORMACION**	15_9110_1378_Contratar operador logístico para el desarrollo del MERCADO CAMPESINO, con fin de realizar las actividades de fomento establecidas por dirección nacional, para la participación de la población campesina de los emprendimientos rurales atendidos con la estrategia CAMPESENA, en los tres sectores CEDEAGRO (agroindustria, agrícola y pecuario) de enfoque del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>CRONOGRAMA Y TRÁMITE DE LA SOLICITUD DE INFORMACION</td>
<td>
<table>
<tr><th>Actividad</th><th>Fecha</th><th>Lugar</th></tr>
<tr><td>Publicación de la solicitud de cotización</td><td>31 de julio de 2025</td><td>Plataforma Secop II</td></tr>
<tr><td>Fecha límite para la entrega de cotizaciones</td><td>1 de agosto de 2025
Hasta 5:00 p.m.</td><td>Plataforma Secop II
Correo Electrónico:
cedeagro@sena.edu.co
lmavilap@sena.edu.co
Dirección de radicación correspondencia:
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá.
Kilómetro 1 Vía Pantano de Vargas Duitama Boyacá</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>FORMA DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUD DE INFORMACION</td>
<td>La precotización es cargada por la entidad en formato Excel la cual será utilizada por los proveedores para registrar los valores de los ítems según las cantidades requeridas. Utilizar el membrete de su empresa (Si a ello hay lugar).
La precotización deberá presentarse en el formato EXCEL cargado por la entidad y deberá respetarse la estructura del formato sin eliminar o alterar alguna cantidad y deberá contener mínimo los siguientes datos:

NIT:
Dirección:
Indicativo y Teléfono:
Indicativo y Fax:
Correo Electrónico:

NOTA: LOS INTERESADOS Y PRESENTEN COTIZACIÓN DEBERÁ TENER EN CUENTA TODOS LOS GASTOS EN QUE INCURRA POR SUSCRIPCIÓN, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO, COMO IMPUESTOS, CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS, TRANSPORTE, ETC.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en Ningún caso se acepta archivos comprimidos.

De igual forma, si usted considera puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico.

Se recomienda a los interesados en participar, que antes de</td>
<td></td>
</tr>
</table>

		elaborar y presentar sus pre-cotizaciones tengan en cuenta los siguientes requisitos: ✓ Los bienes/servicios ofertados deben ser de excelente calidad. La validez de la pre - cotización debe ser de 90 días o superior.

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015					
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**
1	F	81	14	81141601	Logística
2	F	90	10	90101600	Servicios de banquetes y catering
3	C	20	10	20102301	Transporte de personal
4	E	49	12	49121503	Carpas
5	E	56	10	56101522	Sillas
6	F	82	10	82100000	Publicidad

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El contratista deberá entregar los siguientes materiales de formación bajo las especificaciones técnicas relacionadas:

ITEM	UNSPSC	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	80141900	**CARPAS**	Alquiler, montaje y desmonte de carpas tamaño 4x4 instaladas en el punto del evento. El montaje de las carpas, mesas y sillas se debe realizar con 1 hora de anticipación a la llegada de los emprendedores para realizar la adecuación y organización de cada uno del stand, de acuerdo a las especificaciones planteadas desde el supervisor de contrato.	UNIDAD	38
2	80141900	**AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA EVENTO**	Alquiler de sonido ambientación con capacidad para un espacio abierto, con aglomeración de más 150 personas, que incluya cabinas de alta fidelidad, consola y micrófonos con capacidad para mínimo una agrupación de 5 integrantes. El sonido podrá ser inalámbrico o por medio de planta eléctrica desde las 7:30 am hasta las 5:pm	SONIDO: 1	1
3	82121500	**PENDONES**	Pendones necesarios para la publicidad del evento, medidas 2 x 1 con araña de soporte y diseños según supervisor	UNIDAD	8
4	82121500	**PENDONES**	Un pendón de 2 x 3 horizontal con argollas cada 50cm. Diseños institucionales SENA y CAMPESENA aprobados por supervisor del contrato	UNIDAD	2
5	80141900	**IMAGEN CORPORATIVA**	Emisión de cuñas radiales, dos diarias por 5 días en las dos	UNIDAD	8

			emisoras más escuchadas, en horarios top.		
6	80141900	**MESAS**	Alquiler, montaje y desmonte de mesas tamaño 2,40 x 90 cm en el sitio del evento.	UNIDAD	76
7	80141900	**SILLAS**	Alquiler, montaje y desmonte de silletería tipo rimax sin brazos instaladas en el sitio del evento	UNIDAD	152
8	90101600	**REFRIGERIO MAÑANA**	Croissant de queso, jugo de caja y una fruta.	UNIDAD	76
9	90101600	**REFRIGERIO TARDE**	Sándwich cubano, acompañado de mini brownie y gaseosa. El contratista debe garantizar que los refrigerios serán entregados a las 9:30 am y 3:00 pm, empacados de forma individual, cumpliendo los estándares de calidad e higiene y manipulación de alimentos.	UNIDAD	76
10	90101600	**ALMUERZOS**	Almuerzo Ejecutivo con entrega en el sitio. **Entradas:** Caliente: sopa **Plato fuerte:** Proteina: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú	UNIDAD	76

			deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina Verdura o ensalada fresca 120g según opciones **Acompañamiento:** Jugo de fruta natural 12 oz sabor mango sin azúcar **Postre:** Porción de postre 20g según opciones (variedad de postres). El contratista debe garantizar que los almuerzos serán entregados a las 12:30 pm, servidos en contenedores individuales, cumpliendo los estándares de calidad e higiene y manipulación de alimentos.		
11	78111800	**TRANSPORTE PERSONAS UP**	Garantizar el transporte de dos buses con capacidad máxima de 25 personas por bus, Desde de las veredas aledañas de los municipios de origen al lugar de desarrollo de feria, y regreso hasta su sitio de origen. Es necesario tener en cuenta el evento se desarrollará de 8:00 am a 4:30 pm por tal motivo el contratista garantizará la llegada de los participantes con una hora de antelación a la apertura del	UNIDAD	7

			evento. según requerimientos del supervisor de contrato.		
12	80141900	**TARIMA**	Tarima de 4.80 mts x 4.80 mts con cubierta, en donde se instalará el sonido y harán uso los participantes	UNIDAD	1
13	90131500	**ANIMADOR**	Contratación de una persona que acompañará durante el desarrollo del evento, motivando a los transeúntes, publicitando los diferentes stands y presentando a las personas o agrupaciones que se presenten en la tarima.	UNIDAD	1
14	82121500	**ESCARAPELA**	Escarapela impresa en cartulina con información del evento en sobre plástico con cordón	UNIDAD	152
15	80141900	**BAÑOS**	Alquiler, montaje, operación y desmonte de 2 baños portátiles (damas y caballeros) instaladas en el sitio del evento	UNIDAD	3
16	80141900	**REFRIGERACION**	Alquilar sistema de refrigeracion portatil para manejo de alimentos perecederos	UNIDAD	8
17	80141900	**PLANTA ELECTRICA**	Servicio de alquiler Planta electrica con capacidad y disponibilidad para cubrir las necesidades del evento. Mínimo 10000w	UNIDAD	2

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

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO	DESCRIPCION TECNICA, CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
1	REFRIGERIO	Croissant de queso, con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml y una fruta.
		Pastel de pollo de 200 gr con jugo natural o de caja tetrapack de 200 ml
		Sándwich de jamón y/o mortadela y queso de 130 gr (Proteína mínimo 80 gr, dos tajadas en caso de carnes frías y una tajada de queso) con avena de 200 ml.
2	ALMUERZO	**Producto, Unidad y Producto**
		Alimento proteico: Carne de res (mínimo 250 gr), Carne de cerdo (Mínimo 250 gr), Pierna pernil de pollo (Mínimo 300 gr), Pechuga de pollo (Mínimo 250 gr), Pescado (Mínimo 250 gr). En éste menú deben ir mínimo dos carnes con el peso mínimo referido para éste ítem, o pierna pernil de Gallina
		Farináceo o Harinas: Papa, Yuca, Plátano, Envuelto, Arepa (Mínimo 100gr)
		Hortalizas y Verduras: Guacamole (Mínimo 125 gr)
		Energético (Cereal): Rellena (Mínimo 80gr)
		Bebida: Jugo en caja (Mínimo 200 ml) o Gaseosa de 10 oz
3	ALQUILER SILLAS RIMAX	**Producto, Unidad y Producto**
		Color: Preferible en Blanco, liviana resistente
		Medidas: Altura máxima espalda 87,5 cm, Peso máximo soportado 100 kg, ancho total 46,5 cm, altura máxima expandida 87,5 cm, sin brazos
		Cantidad: 350 unidades
		Material: Polipropileno
		Tipo de patas: Exterior, cuadradas de plástico

4	**ALQUILER CARPAS PARA EVENTOS**	**Producto, Unidad y Producto**
		Color de la carpa: Preferible en Blanco
		Medidas: Altura cerrado 35 cm, ancho cerrado 22 cm, profundidad cerrado 4 m aprueba de agua, con protección UV, Altura abierto 3,2 m, ancho abierto 4 m, profundidad abierto 4 m y peso 55 kg
		Modelo: 4x4 pirámide 4 laterales
		Cantidad: 15 unidades
		Tipo de producto: Toldo
OBSERVACIONES	En el caso de los ítems referentes a apoyos de alimentación, las cantidades y menús se solicitarán por parte de la Entidad a través del supervisor de manera semanal.	

a). ASPECTOS GENERALES DE LOS BIENES REQUERIDOS:

1. Prestar durante toda la ejecución del contrato, un servicio óptimo y eficiente, teniendo en cuenta que los aprendices, reciban oportunamente sus apoyos de alimentación.

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

3. **Los alimentos deben ser frescos**, es decir, su elaboración debe ser el mismo día en que se requieran.

4. 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.

5. **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.

6. La **presentación del producto final** refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista antes de distribuir el producto procesado, deberá verificar la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario.

7. 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.

8. **Presentar al supervisor del contrato el menú a ofrecer** con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el SENA.

9. Contar con todo el personal necesario para suministrar los apoyos de alimentación cuando se requieran, previa solicitud del supervisor del contrato.

10. 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 y posterior a la firma del contrato.

11. **El SENA hará controles y muestreos en materias primas y productos** terminados 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.

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

13. Mantener estricto control de las entradas y salidas de las instalaciones del SENA, de los apoyos de alimentación y demás implementos requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, mediante aviso y remisión de documentos de ingreso al supervisor.

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

15. **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 riesgo 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.

16. **<u>Respecto al Personal para entrega de alimentos,</u>** el Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción y entrega de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la entrega 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.

17. **<u>Frente al componente ambiental</u>**, el Contratista que suministre 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 manejo y gestión de residuos, separación en la fuente y disminución progresiva de plástico de un solo uso y de icopor.

18. Se requiere que las carpas y los juegos de luces sean instalados el día anterior a los eventos, para lo cual el supervisor del contrato, informará con anticipación de 8 días, la fecha establecida para el desarrollo de cada evento. Así como la distribución y ubicación de los elementos en el centro de formación.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

3.1 Obligaciones generales del contratista

1. El Contratista se compromete a cumplir con el objeto del contrato dentro del plazo estipulado en la invitación pública.

2. Entregar los insumos bajo las condiciones económicas y técnicas solicitadas y oferta presentada.

3. El contratista debe efectuar los pagos al Sistema General de Seguridad Social Integral, aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF) y contratación de aprendices.
4. Entregar al SENA la factura, la certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal de paz y salvo de pagos de seguridad social y aportes parafiscales, a pagar el 1% del valor del contrato (antes de IVA) en estampillas pro-desarrollo de la U.P.T.C. las cuales serán entregadas en la Oficina de Contratación del Centro, inmediatamente entregue los elementos a satisfacción.
5. El oferente debe cambiar, sin que implique costo adicional para el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, los bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos.
6. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida la existencia de una causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente que impida la ejecución del contrato.
7. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
8. Asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salario, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/93 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate. Los pagos señalados deberán hacerse en forma oportuna y cumplida so pena de ser denunciado ante las autoridades competentes.
9. El contratista debe designar una persona, bajo su cargo, para atender los requerimientos del SENA.
10. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, las señaladas en la invitación pública y aquellos compromisos asumidos por el contratista en su propuesta.
11. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como el SG_SST y demás normas aplicables, presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.

3.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Prestar durante toda la ejecución del contrato, un servicio óptimo y eficiente, teniendo en cuenta que los aprendices, reciban oportunamente sus apoyos de alimentación.

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

3. **Los alimentos deben ser frescos**, es decir, su elaboración debe ser el mismo día en que se requieran.

4. 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.

5. **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.

6. La **presentación del producto final** refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista antes de distribuir el producto procesado, deberá verificar la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario.

7. 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.

8. **Presentar al supervisor del contrato el menú a ofrecer** con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el SENA.

9. Contar con todo el personal necesario para suministrar los apoyos de alimentación cuando se requieran, previa solicitud del supervisor del contrato.

10. 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 y posterior a la firma del contrato.

11. **El SENA hará controles y muestreos en productos** terminados 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.

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

13. Mantener estricto control de las entradas y salidas de las instalaciones del SENA, de los apoyos de alimentación y demás implementos requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, mediante aviso y remisión de documentos de ingreso al supervisor.

14. **Respecto al Personal para entrega de alimentos,** el Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción y entrega de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la entrega 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.

15. **Frente al componente ambiental**, el Contratista que suministre 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 manejo y gestión de residuos, separación en la fuente y disminución progresiva de plástico de un solo uso y de icopor.

16. Se requiere que las carpas y los juegos de luces sean instalados el día anterior a los eventos, para lo cual el supervisor del contrato, informará con anticipación de 8 días, la fecha establecida para el desarrollo de cada evento. Así como la distribución y ubicación de los elementos en el centro de formación.

17. El proponente deberá entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).

4.REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

TÉCNICAS DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

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:

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

Kilocalorías por tiempo de consumo	Kilocalorías (Kcal)	Porcentaje (%)
Almuerzo	1040-1170	40-45

Tiempo de consumo	Grupo de alimentos
Almuerzo (Sopa)	Raíces, tubérculos o plátano
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes
	Carnes, Vísceras, Pescado *
Almuerzo (Seco)	Carnes
	Leguminosas **
	Verduras, Hortalizas, leguminosas verdes
	Cereales
	Raíces, tubérculos, plátano, cereales (productos elaborados)
	Fruta entera o en jugos
	Aceites o Grasas
	Azucares, dulces, postres

*Incluye derivados cárnicos

** Leguminosas combinadas con otro alimento proteico.

Del menú:

El contratista deberá presentar previamente la propuesta de menú al supervisor cuando este realice la solicitud de entrega, que cumplan con las condiciones minuta patrón descritas anteriormente, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar.

Cuando se requieran cambios en el menú este será previamente autorizado por el supervisor del contrato.

El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos consagrada principalmente en el siguiente marco normativo.

Evento Especial:

El proponente deberá allegar carta de compromiso debidamente firmada.

Para el desarrollo del plazo de ejecución contractual del evento el contratista deberá atenderlo con personal suficiente para la atención de los aprendices.

Contrato de proveeduría:

El proponente deberá allegar promesa de contrato de proveeduría conforme lo establece el Decreto 248 de 2021.

Personal manipulador de alimento

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

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

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

Alimentos

- Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.
- Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el

reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).

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

Servido de alimentos

El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atenderlas siguientes disposiciones:

- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
- No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
- Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;

- Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.

5. CRITERIOS LEGALES AMBIENTALES, DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

5.1 REQUISITOS DE ORDEN AMBIENTAL Y ENERGÉTICO

12. **En la etapa precontractual:** El proponente deberá presentar carta de compromiso de cumplimiento en todas las etapas del contrato de las políticas, programas y controles operativos que suscriban los sistemas de gestión ambiental y de eficiencia energética del SENA, para lograr el cumplimento de los resultados previstos, incluida la mejora de su desempeño ambiental y energético, de conformidad a la normatividad que para el efecto aplica como el Decreto 2811 de 1974, La Ley 99 de 1993, Decreto 1076 de 2015 y normas ISO 140001:2015, 9001:2015 e ISO 50001:2018.

Criterios para contratar la realización de eventos

13. **En la etapa precontractual:** Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que se acepta que la entidad priorizará la adquisición y uso de materiales y productos que sean reciclables, biodegradables o reutilizables, y que provengan de fuentes sostenibles y certificadas.

14. **En la etapa precontractual:** Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que se acepta que la entidad seleccionará proveedores que demuestren un compromiso con la sostenibilidad y la gestión adecuada de residuos, preferentemente aquellos que ofrezcan soluciones innovadoras para la reducción de residuos en eventos. Los proveedores deberán presentar evidencia de sus

prácticas sostenibles, tales como certificaciones ambientales, políticas de reducción de residuos, y un plan de manejo de residuos específico para cada evento.

15. **En la etapa precontractual:** Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que se abstendrán de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.

16. **En la etapa contractual:** Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.

17. **En la etapa contractual:** Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor o plástico y que en la medida de lo posible sean biodegradables.

5.2 REQUISITOS SST - ACREDITACION CUMPLIMENTO DE REQUISITOS SST

En la etapa precontractual:

1. En la etapa precontractual: El proponente deberá allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
2. En la etapa precontractual: El proponente deberá allegar relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
3. En la etapa precontractual: El proponente deberá entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
   NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.
4. En la etapa precontractual: El proponente deberá allegar de acuerdo al riesgo en

salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública

5. En la etapa precontractual Acreditacion del cumplimiento del SGSST:

CONCEPTO DEL REQUISITO DE SST SEGÚN RESOLUCIÓN 312 DE 2019	**ENTREGABLE JUNTO CON LA OFERTA**	**A QUIÉN APLICA**	**CRITERIO DE VALORACIÓN**
El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ***para empresas de ~~menos de diez~~ (10) trabajadores*** en clase de riesgo I, II, III *puede* ser realizado por *un* ***técnico*** *en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)* o en alguna de sus áreas*, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas* o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la *aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas*	**1)** ***Certificado del sistema de gestión de SST donde se certifique el cumplimiento al Decreto único del sector trabajo No. 1072 de 2015, mínimo emitido por un técnico en seguridad y salud en el trabajo y/o alguna de sus áreas***, a dicho certificado se le debe anexar: **2)** ***Copia de la licencia de vigente*** en seguridad y salud en el trabajo de quien firma el certificado. **3)** ***Certificado que acredite mínimo un año*** de experiencia certificada en el desarrollo de actividades de SST, de quien firma el certificado. **4)** ***Copia de la aprobación del curso de capacitación virtual*** de	A personas naturales y Jurídicas	CUMPLE – NO CUMPLE

	cincuenta (50) horas en SST de quien firme el certificado. **5)** Presentación de autoevaluación y planes de mejora del SG-SST. **Nota:** la actividad también puede ser desarrollada por profesionales, profesionales con postgrado en SST licencia vigente en SST y aprobación del curso de 50 horas.		

Las empresas ***de once (11) a cincuenta (50) trabajadores*** y las unidades de producción agropecuaria de once (11) a cincuenta (50) trabajadores permanentes clasificadas con riesgo I, II ó III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores: "El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por *un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas*, con licencia *vigente* en SST, que acredite mínimo dos *(2) años de experiencia certificada por las empresa*s o entidades	***1) Certificado del sistema de gestión de SST donde se certifique el cumplimiento al Decreto único del sector trabajo No. 1072 de 2015, mínimo emitido por un tecnólogo en seguridad y salud en el trabajo y/o alguna de sus áreas***, a dicho certificado se le debe anexar: 2) ***Copia de la licencia de vigente*** en seguridad y salud en el trabajo de quien firma el certificado. 3) ***Certificado que acredite mínimo dos (2) años*** de experiencia certificada en el desarrollo de actividades de SST, de quien firma el certificado.	A personas naturales y Jurídicas	CUMPLE – NO CUMPLE

en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación *del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas*". Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	4) ***Copia de la aprobación del curso de capacitación virtual*** de cincuenta (50) horas en SST de quien firme el certificado. 5) Presentación de autoevaluación y planes de mejora del SG-SST. **Nota:** la actividad también puede ser desarrollada por profesionales, profesionales con postgrado en SST licencia vigente en SST y aprobación del curso de 50 horas.		
Las empresas ***de más de cincuenta (50) trabajadores*** clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y las de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV ó V, deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores: El diseño e implementación del Sistema de Gestión de SST *podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST*, que cuenten con *licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente* y el *curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas*.	***1) Certificado del sistema de gestión de SST donde se certifique el cumplimiento al Decreto único del sector trabajo No. 1072 de 2015, mínimo emitido por un profesional en SST, o profesionales con postgrado en SST.***, a dicho certificado se le debe anexar: ***2) Copia de la licencia de vigente*** en seguridad y salud en el trabajo de quien firma el certificado. ***3) Certificado que acredite mínimo dos (2) años*** de experiencia certificada en el desarrollo de actividades de SST, de quien firma el certificado. ***4) Copia de la aprobación del curso de capacitación virtual*** de cincuenta (50)	A personas naturales y jurídicas	CUMPLE – NO CUMPLE

	horas en SST de quien firme el certificado. ***5)*** Presentación de autoevaluación y planes de mejora del SG-SST. **Nota:** la actividad también puede ser desarrollada por profesionales, profesionales con postgrado en SST licencia vigente en SST y aprobación del curso de 50 horas.		

En la etapa Contractual:

1. **En la etapa contractual:** El proponente deberá entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
   NOTA: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).

2. **En la etapa contractual:** Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

6. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

1. El contratista deberá entregar los elementos relacionados en el Ítem ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR de la presente ficha técnica en perfecto estado, nuevos y en su empaque original.
2. El contratista deberá entregar informe final en digital, el cual incluye cada uno de los ítems solicitados y registro fotográfico de las actividades realizadas para la

entrega de todos los ítems, así como acta de entrega a satisfacción del supervisor designado por la Entidad.

3. ACTA DE ENTREGA: En el momento de entregar los suministros se elaborará un acta de entrega donde se especificarán los bienes y su estado en el momento de la entrega

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($35.000.000) M/CTE

8. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será Ocho (8) días calendario, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato.

9. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será En el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial- SENA Regional Boyacá. Kilómetro 1 Vía Pantano de Vargas

10.ANEXOS

Formato de pre - cotización en formato Excel

Duitama, Primero (01) de agosto de 2025

JUAN CARLOS GARCIA CORREDOR

Subdirector (e) Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

V°B° Ludy Mayercy Ávila Pacheco / Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo

Revisó: Viviana Tejedor Gutiérrez / Apoyo Profesional a Contratación