CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Bienestar al Aprendiz del Centro Agroindustrial del Meta
ORDENADOR DEL GASTO	Héctor Eduardo Ruíz Mondragón – subdirector (E) del Centro Agroindustrial del Meta.
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS PARA LOS APRENDICES DE LOS CENTROS DE CONVIVENCIA DE LAS SEDES LOS NARANJOS (GRANADA) Y EL HACHÓN (VILLAVICENCIO), EL APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL A LOS APRENDICES ATENDIENDO LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

Desde Bienestar al Aprendiz del Centro Agroindustrial de la regional Meta SENA, y con base en la normatividad vigente, en especial la Resolución 01-1399 de 2021 "*Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019"*, se presenta la siguiente justificación para la contratación del servicio de alimentación e hidratación dirigido a los aprendices en el marco del desarrollo del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz.

Que, el Plan de Bienestar al Aprendiz es una estrategia institucional esencial que busca no solo aportar al éxito en el proceso formativo de los aprendices, sino también contribuir a su permanencia dentro del sistema de formación del SENA. Este plan promueve acciones integrales que fortalezcan sus competencias socioemocionales, deportivas, culturales, artísticas y de liderazgo, al tiempo que impulsa estilos de vida saludables y condiciones favorables para su desarrollo humano y profesional.

En consecuencia el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA estimó necesario implementar estrategias que permitan cumplir con el objetivo misional, a través de la Resolución 1399 de 2021, que contiene en el

anexo técnico las acciones previstas del objetivo operativo relacionadas con la adjudicación de cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento establecido por la Dirección de formación profesional, la cual señala en el objetivo estratégico 2 *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos*", mediante el cual busca "*lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia".*

Por ende, el objetivo operativo dispone: "*Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación, tiene dentro de sus acciones el Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional".*

Es así que el SENA implementó la guía de apoyos de sostenimiento **GFPI-G-007** para efectos de normativizar el proceso de adjudicación de los apoyos de alimentación a los aprendices en los centros de formación según las condiciones socioeconómicas y convocatorias que se realicen durante la presente vigencia, siendo definidos de la siguiente manera:

"Tipos de apoyo de alimentación: Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos.

Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal:

12.2. Apoyo de alimentación ocasional

Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio, listado de control de participación actividades de aprendices GFPI-F-121 y acta de entrega.

12.3. Apoyo de hidratación

Es aquel que se brinda a los aprendices para su hidratación (disponibilidad de agua potable para el consumo humano), de acuerdo con la presentación que determine el Centro de formación, teniendo en cuenta sus dinámicas territoriales y funcionales para el desarrollo de las actividades del PNIBA,

minimizando la utilización de plástico e impacto Ambiental de las políticas institucionales para la gestión del riesgo ambiental.

12.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia

Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación.

(…)

12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de nueve (9) meses de Alimentación Temporal, por tanto, se deben realizar convocatorias para la asignación de este apoyo según disponibilidad presupuestal.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de nueve (9) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria, priorizando la asignación de los apoyos de alimentación a través de SENA proveedor SENA."

Que, el SENA cuenta con treinta y tres (33) regionales, en las cuales su oferta se ajusta según la demanda y el contexto social de cada región, de las cuales **10 centros de formación disponen de internado** (conocidos como Centros de Convivencia), ubicados estratégicamente en regiones como Magdalena, Cundinamarca, Cesar, Antioquia, Córdoba, Tolima, **Meta** y Nariño, para facilitar la formación de jóvenes en zonas rurales o de difícil acceso, brindando apoyo para su permanencia y desarrollo integral.

Aunado a ello, el Centro Agroindustrial de la Regional Meta, presenta, además las siguientes particularidades:

Ubicación:

- Sede El Hachón ubicado en el kilómetro 12 vía Puerto López a las afueras del municipio de Villavicencio
- Sede los Naranjos en el Km 13 en la vía que conduce de Granada a San Juan de Arama en el Municipio de Granada.

Es decir que están fuera de los perímetros urbanos de los municipios de Villavicencio y Granada respectivamente.

Capacidad de los centros de convivencia:

- Sede El Hachón: 100
- Sede los Naranjos: 110

Servicios de los centros de convivencia:

- Alimentación
- Hidratación

Tipo de Población:

- Se atiende a la población de los 29 municipios del departamento del Meta
- Aprendiz Víctimas del Conflicto Armado
- Aprendiz madre o padre cabeza familia
- Aprendices que pertenecen a comunidades NARP, ROM o pueblos indígenas
- Aprendiz campesino
- Aprendiz que vive en área rural

Jornadas de formación:

- Sede El Hachón: 7:00 a.m. a 1:30 pm
- Sede los Naranjos: 7:00 a.m. a 4:00 pm

Por lo tanto, se identifica con claridad que los aprendices del Centro Agroindustrial no solamente padecen de situaciones económicas adversas, sino también, la ubicación geográfica dispersa, la ausencia de transporte, el mal estado de las vías terciarias y lo tiempos de desplazamiento, entre otros, contextos que limitan el acceso a una alimentación balanceada y oportuna, por lo tanto brindar este servicio no solo asegura un aporte nutricional que favorece la concentración, la energía y el estado anímico de los aprendices, sino que también representa una acción concreta de equidad, inclusión y justicia social.

.

Es así, que la alimentación e hidratación, para los aprendices adjudicados con cupo de centro de convivencia, y/o aquellos con Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria y ocasional, en el marco de las actividades de bienestar también cumple una función pedagógica, ya que fomenta hábitos saludables, la importancia de la nutrición en el desempeño académico y laboral, y la conciencia sobre el autocuidado. De igual manera, permite que los eventos, jornadas y espacios de encuentro se desarrollen en condiciones óptimas, donde el aprendiz pueda participar de manera activa, plena y segura, encontrándose este apoyo alineado con las metas del centro de formación y las actividades del área de bienestar al aprendiz, así:

1. Mejora la permanencia en la formación: Garantizar que el aprendiz adjudicado con cupo de centro de convivencia cuente con sus tres raciones diarias durante el tiempo de formación en su etapa lectiva, así mismo que los demás aprendices cuente con un refrigerio o una comida balanceada en actividades programadas desde bienestar, evita la deserción, reduce el ausentismo y mejora la disposición física y emocional para participar activamente en las actividades pedagógicas, culturales, deportivas y formativas.
2. Contribuye al desempeño exitoso: Una buena alimentación mejora la capacidad de concentración, la memoria, el rendimiento físico y cognitivo. Esto se traduce en mejores resultados académicos y en mayor apropiación de los procesos de formación profesional.
3. Apoya a la población vulnerable: Los aprendices adjudicados con cupo de centro de convivencia provienen de contextos rurales, de zonas de difícil acceso o de situaciones socioeconómicas que dificultan su participación continua en espacios complementarios de aprendizaje. El acceso a alimentación e hidratación es una forma de equidad y enfoque diferencial, asegurando condiciones dignas y favorables para su formación.
4. Fortalece la formación integral: La implementación de estrategias de bienestar, como la alimentación e hidratación durante eventos de formación socioemocional, jornadas deportivas, salidas pedagógicas, caminatas ecológicas, encuentros culturales y espacios de liderazgo, aporta a la formación integral del aprendiz, coherente con el modelo pedagógico del SENA.
5. Apoya la implementación de programas y proyectos transversales: La articulación con programas como “Hábitos de Vida Saludable”, “Uso del Tiempo Libre”, “Salud Mental y Bienestar Emocional”, “Escuelas de Formación Deportiva” y “Semilleros de Liderazgo y Cultura” requiere de condiciones logísticas que hagan viables sus jornadas. En muchos casos, estas actividades se desarrollan fuera del centro de formación o en extensas jornadas que requieren apoyo nutricional para garantizar la participación activa.

Es así que la necesidad que tiene el centro de formación es continua toda vez esta va de manera conjunta con la formación, estableciendo la resolución No. 1-03775 del 09 de diciembre de 2025 el calendario académico para la vigencia 2026, iniciando el 29 de enero y finalizando el 12 de diciembre de 2026, razón por la cual este servicio no es solo una acción logística o administrativa, sino una expresión del compromiso institucional con el bienestar integral de quienes son el corazón de nuestra misión formativa. Invertir en su nutrición es invertir en su permanencia, en su motivación, en su capacidad de aprender y, finalmente, en su proyección como ciudadanos y profesionales íntegros al servicio del país.

Bajo este contexto, se tiene que para el 2026 el Centro Agroindustrial del Meta en sus sedes el Hachón y Naranjos tiene una proyección de 56 grupos de los cuales 33 son tecnólogos y 23 son técnicos, y un total de 129 aprendices que se encontraban con cupo de centro de convivencia siendo 86 para la sede los Naranjos y 43 para la sede los Naranjos, número que puede ascender de acuerdo a los ingresos según las ofertas académicas, la capacidad de los internados y el recurso asignado, estableciéndose que aproximadamente se requiere un suministro de 250 raciones diarias de almuerzo sumados los beneficiarios internos y los externos, las cuales pueden variar (aumentar y/o disminuir).

Así mismo, se incluyen los que se encuentran cumpliendo con su programa académico y desarrollando actividades en las unidades productivas. Igualmente, respecto del suministro de desayunos y cenas oscilan entre 100 raciones por sede, también pueden variar, sobre todo en los días feriados y fines de semana, que oscilan entre 30 o 40, (también aumentan y/o disminuyen), dado que en ocasiones logran viajar a sus destinos de origen para reunirse con sus familiares.

En consecuencia, el requerimiento en días es el siguiente:

ESTIMACIÓN PLAZO DE EJECUCIÓN 2026			
MESES	**DÍAS HÁBILES**	**DÍAS FESTIVOS Y FINES DE SEMANA**	**TOTAL, DÍAS**
Enero	2	1	3
Febrero	20	8	28
Marzo	10	4	14
Total	**32**	**13**	**45**

No. DE RACIONES APROXIMADAS Y PORCENTAJE EN APOYO SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS			
RACIÓN	BENEFICIADOS	% APOYO	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS
Desayuno	Aprendices del centro de convivencia	100%	129
Almuerzo	Aprendices del centro de convivencia	100%	129
Almuerzo	Aprendices – Alimentación temporal - ración alimentaria	100%	80
Cenas	Aprendices del centro de convivencia	100%	129

No. DE RACIONES APROXIMADAS Y PORCENTAJE EN APOYO SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS FESTIVOS Y FDS			
RACIÓN	BENEFICIADOS	% APOYO	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS
Desayuno	Aprendices del centro de convivencia	100%	30

Almuerzo	Aprendices del centro de convivencia	100%	30
Cenas	Aprendices del centro de convivencia	100%	30

No. APROXIMADO DE APOYO OCASIONAL SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS ACTIVIDADES BIENESTAR AL APRENDIZ				
RACIÓN	BENEFICIADOS	% APOYO	No. De Actividades	CANTIDAD DE REFRIGERIOS POR ACTIVIDAD
Refrigerio	Aprendices	100%	5	400

No. APROXIMADO DE APOYO DE HIDRATACIÓN SEDES EL HACHÓN Y NARANJOS			
Detalle	BENEFICIADOS	% APOYO	CANTIDAD POR SEMANA
Botellón de agua potable de 18,9 litros	Aprendices	100%	8

En consecuencia, las cantidades serán indicativas, en razón a que dentro de la formación profesional surgen más novedades como: asambleas sindicales, cese de actividades, modificación en los horarios de formación, entre otros, por lo tanto, no es posible realizar una proyección de las cantidades sin que las mismas varíen durante la ejecución del contrato, por lo cual debe ser a monto agotable.

Entonces, ante la necesidad expuesta, y en razón a la asignación de presupuesto para la vigencia 2026 cuyo objeto es: "*RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PNIBA POR TODA LA VIGENCIA 2026, INCLUYENDO RECURSOS POR VALOR DE $1.507.406.350 DESTINADOS ESPECIICAMENTE AL CENTRO DE CONVIVENCIA*", recurso del cual se comprometerá la suma de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS m/CTE ($175.090.500), en razón a que no es posible la adjudicación de un contrato bajo la modalidad de selección abreviada de menor cuantía debido a los términos exigidos para la adjudicación, que señala mínimo 30 días en página SECOPII, aunado a que la apertura presupuestal data del 07 de enero de 2026 según Resolución 1-00001, términos que nos permite al centro de formación iniciar con el servicio a partir del 29 de enero de 2026 de acuerdo a calendario de formación, por lo cual resulta conveniente y oportuno adelantar un proceso contractual bajo modalidad de mínima cuantía.

De igual manera, el artículo 36 de la Resolución 770 de 2001, delega en los subdirectores de Centro la función de autorizar (entregar) a título de arrendamiento el uso temporal de sitios, como kioscos, casetas, locales, etc, ubicados en las instalaciones del SENA, para la prestación de cualquier servicio, entre ellos, a título enunciativo, el servicio de cafetería o expedido de comestibles y el servicio de fotocopiado.

El Centro Agroindustrial del Meta durante las vigencias anteriores y en pro del desarrollo de las actividades de Formación que realiza con los aprendices inscritos a los programas curriculares, así como el funcionamiento de la entidad en pro del bienestar de los funcionarios y contratistas, se requiere contratar un proveedor que preste los servicios de cafetería, papeleria, fotocopiado en los locales que hacen parte de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta.

Ya que las sedes del centro agroindustrial del meta, cuentan con espacios físicos, para ser destinados a la prestación del servicio de cafetería, fotocopiado, papelería e internet, con el fin de atender las necesidades de los aprendices, funcionarios y población SENA en general que frecuenta dichas sedes, el cual requiere de la administración y manejo para Ia efectiva prestación del servicio con oportunidad y calidad en aras de ofrecer bienestar a quienes hacen uso del mismo.

Lo anterior, toda vez que las sedes El Hachón y Naranjos se encuentra fuera de los perímetros urbanos de Villavicencio, además de que el servicio en el caso de la sede Urbana de Naranjos es indispensable, en razón a que los lugares cercanos que prestan los servicios requeridos, se encuentran para el caso de la sede el Hachón y Naranjos a una distancia aproximada de dos kilómetros, ruta que es intermunicipal lo cual conlleva a un riesgo para los aprendices y demás población que circula en la sede, por ende, es una necesidad importante para los funcionarios, contratistas y principalmente aprendices.

Que el Centro Agroindustrial del Meta, dando cumplimiento a lo establecido en el Plan de acción 2025 y conforme a la ley 375 de 1997 (ley de la Juventud), que establece las políticas que deben orientar la formación integral del joven en todas sus dimensiones, se considera que las sedes del Centro de formación al contar con espacios físicos suficientes y adecuados para el funcionamiento de áreas como cafetería y papelería, las cuales se constituyen para los funcionarios, contratistas y principalmente aprendices en un servicio que de manera recurrente se necesita.

De este modo y de acuerdo a lo contemplado en el artículo 36 de la Resolución 770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones” señala lo siguiente: “Delegar en los Subdirectores Administrativos y Financieros de las Regionales, los Directores Seccionales y Jefes de Centros, la función de autorizar mediante resolución motivada, el uso temporal de sitios
(kioscos, casetas, locales, etc.), ubicados en las instalaciones del SENA, dispuestos para la prestación del servicio de cafetería o expendio de comestibles y servicios de fotocopiado a los alumnos y servidores públicos del SENA”.

En consecuencia y con el fin de fomentar el bienestar a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro Agroindustrial del Meta, es necesario contar con el servicio de cafetería, bajo las mejores condiciones económicas, de inmediatez, calidad, salubridad y buen servicio e igual el servicio de fotocopiado, papelería e internet, siendo pertinente realizar la entrega de estos espacios para el funcionamiento de la cafetería, fotocopiado, papelería e internet contempla como fin principal otorgar funcionalidad a las instalaciones del espacio destinado dentro del Centro para tal fin, brindando comodidad a aprendices, instructores, funcionarios y visitantes, dentro de tal finalidad se subsumiría aquella relacionada con el fin comercial.

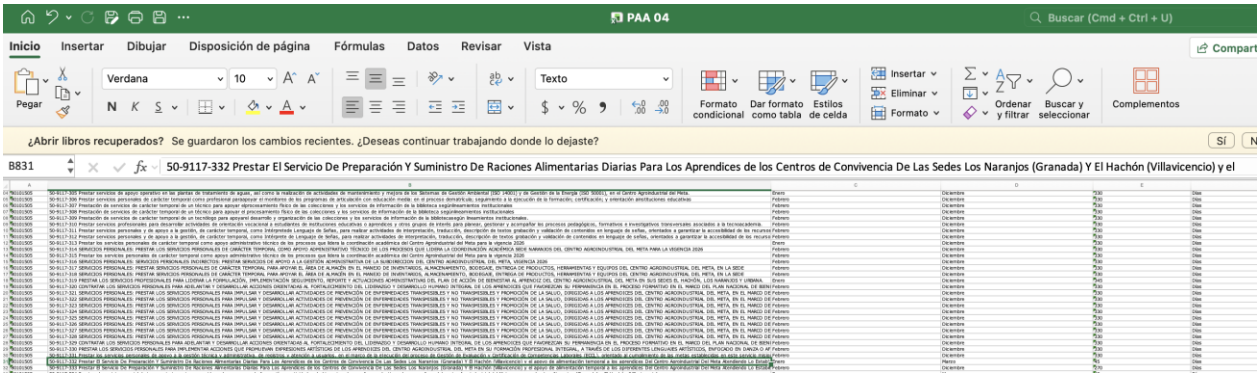
En consecuencia, con el fin de fomentar el bienestar a aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro Agroindustrial del Meta, se requiere contratar el siguiente objeto esté relacionado con la entrega a título de prestamo, los espacios físicos ubicados en cada una de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta y relacionados en el alcance del objeto definidos posteriormente en el presente documento.

Y partiedno que en las vigencias anterios el centro agroindustrial del meta suscribia un contrato de arrendamiento por los espacios donde funcioanba la cafeteria, paeleria y fotocopiado en las sedes del hachon, narajos y granada, se requiere la necesidad qu el contratista Usar el inmueble entregado única y exclusivamente para desarrollar las actividades económicas directamente relacionadas con la comercialización de bienes y/o servicios de cafetería y papelería, por lo tanto, no podrá darle otro uso al inmueble, ni subarrendar el inmueble.

En atención a los espacios físicos entregados para la prestación del servicio de cafetería, papelería, fotocopiado, el contratista en contraprestación deberá cancelar mensualmente dentro de los 5 primeros días de cada mes o fracción por día equivalente a la suma de $2.378.854, que incluye el costo de los servicios públicos (energía, agua, acueducto y alcantarillado). El valor del canon deberá pagarse a través del botón de pago del link www.sena.edu.co servicio al ciudadano en pagos en línea la cual deberá registrarse que puede ser en efectivo o transferencia electrónica, de manera anticipada dentro de los cinco primeros días de cada mes. Con el fin determinar este valor de la contraprestacion del bien, se tomó como factor el valor del canon fijado para la vigencia 2025 ($2.263.420), aplicando un incremento del 5.10%. correspondiente al IPC de la vigencia 2026, Basado en lo anterior, para la presente vigencia 2026 se determina un canon mensual de por la contraprestacion de $2.278.854.

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presente objeto contractual se encuentra registrado en el Plan Anual de Adquisiciones 2026 del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA-Regional Meta, Centro Agroindustrial del Meta, como consta así:



Fuente: PAA 2026 línea 831, link página web:

https://community.secop.gov.co/Public/App/AnnualPurchasingPlanManagementPublic/Index?c

urrentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.

1.4 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:

Codificar hasta el tercer nivel del clasificador de bienes y servicios según clasificación UNSPSC https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios. Podrá diligenciarse el cuarto nivel cuando aplique. Emplee el número de cuadros necesarios, según requerimiento del objeto contractual.

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	F Servicios	90101600	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
2	F Servicios	90101800	Servicios de comidas a domicilio
3	F Servicios	50202300	Agua

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica, en razón a que el objeto del proceso corresponde a la contratación de un servicio de alimentación, y no a la ejecución de contratos de obra, mantenimiento, adecuación o interventoría de obra que requieran estudios, diseños técnicos o procesos de maduración previos.

2. OBJETO

PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS PARA LOS APRENDICES DE LOS CENTROS DE CONVIVENCIA DE LAS SEDES LOS NARANJOS (GRANADA) Y EL HACHÓN (VILLAVICENCIO), EL APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL A LOS APRENDICES ATENDIENDO LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META .

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El proveedor seleccionado deberá suministrar las raciones alimentarias servida en caliente, las cuales consiste en: desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios de primera calidad, en los días, horarios y condiciones que establezca EL Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue para la supervisión del contrato, servicio que comprende la preparación de los alimentos preparados en la cocina designada en los espacios de las sedes del centro de formación, asumiendo la totalidad de los costos del servicio dentro de las sedes del Hachón y Naranjos, estando a su cargo el suministro total del menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio, así como el suministro de los botellones de agua potable de 18,9 Litros y dos (2) dispensadores de agua fría y caliente en cada sede; teniendo en cuenta que el SENA garantiza un porcentaje de raciones alimentarias para aprendices beneficiarios del centro de convivencia e hidratación al **100%** así como refrigerios establecida como apoyo de alimentación ocasional al **100%** en las actividades establecidas en el PNIBA y finalmente apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria bajo un porcentaje del **100%** de los aprendices que resulten beneficiarios porcentajes que se manejan sobre el valor total de la ración, hasta agotar presupuesto.

FUNCIONARIOS Y VISITANTES: **El 100%** del valor de cada alimento lo paga el usuario.

De igual manera, y con el fin de fomentar el bienestar a los aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro Agroindustrial del Meta, garantizara el servicio de cafetería, bajo las mejores condiciones económicas, de inmediatez, calidad, salubridad y buen servicio e igual el servicio de fotocopiado, papelería e internet, siendo pertinente realizar la entrega de estos espacios para el funcionamiento de la cafetería, fotocopiado, papelería e internet contempla como fin principal otorgar funcionalidad a las instalaciones del espacio destinado dentro del Centro para tal fin, brindando comodidad a aprendices, instructores, funcionarios y visitantes, dentro de tal finalidad se subsumiría aquella relacionada con el fin comercial.

En consecuencia, con el fin de fomentar el bienestar a aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro Agroindustrial del Meta, se requiere contratar el siguiente objeto esté relacionado con la entrega a título de prestamo, los espacios físicos ubicados en cada una de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta y relacionados en el alcance del objeto definidos posteriormente en el presente documento.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Prestación de servicio	
Otro:	No Aplica

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

No Aplica

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No Aplica

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	% PAGADO POR EL SENA	CODIGO SECOP
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO				
1	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos. **7.** Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%	90101600
2	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	UNIDAD	1	100%	

4	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100%	
5	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos. **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos. **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%	
	SEDE LOS NARANJOS - GRANADA				
6	**Desayuno** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Consomé (Costilla, Pollo, Pescado, Carne) no inferior a 250 centímetros cúbicos **2.** Menú diario debe presentar Dos (2) proteínas (huevo o carnes de res, cerdo, pollo, pescado, derivados en presentación no inferior a 150 grs. cárnicos). **3**. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. **4.** Bebida caliente (bebidas lácteas) en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos **5.** Cereal (arroz) presentación no inferior a 120 gramos **6.** Energético (arepa de queso, pan, etc). presentación no inferior a 120 gramos. **7.** Porción de fruta en porción para adultos, presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%	90101600
7	**Almuerzo** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Dos (2) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos	UNIDAD	1	100%	
9	**Almuerzo Especial** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: Carne beef stroganof no inferior a 150 gramos, acompañada de arroz con ajonjolí, papa criolla a las finas hiervas, ensalda dulce y jugo dela temporada 300 ml.	UNIDAD	1	100%	

10	**Cena** para los aprendices, minuta que contenga mínimo: **1.** Cereales (arroz) en presentación no inferior a 120 gramos. **2.** Dos Proteínas carne (res o Pescado o pollo o cerdo o Derivados cárnicos) en presentación no inferior de 170 gramos. **3.** Complemento o Adicional (tajadas, pastas o ensaladas de granos) no inferior a 60 gramos **4**. Bebida fría en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos el cual debe ser jugo natural **5.** Ensalada de verduras u hortalizas verdes en presentación no inferior a 120 gramos	UNIDAD	1	100%	

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	% PAGADO POR EL SENA	CODIGO SECOP
	SEDE EL HACHÓN - VILLAVICENCIO				
1	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	UNIDAD	1	100%	50202301
	SEDE LOS NARANJOS- GRANADA				
2	Suministro de agua potable, botellones de 18,9 litros cada uno. El servicio debe incluir el préstamo de **2 dispensadores de agua** fría y caliente, volumen del tanque 3.5 litros – consumo de energía 200W – capacidad 6L/H 5°-8° C (41-47°F) – Dimensiones Aproximadas (AnxAlxProf): 30X100x64cms. Beneficios agua fría y caliente 100% pura a base de ozono.	UNIDAD	1	100%	50202301

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	% PAGADO POR EL SENA	CODIGO SECOP
	REFRIGERIOS				
1	Pastel Hojaldrado (Gloria arequipe, queso, Hawaiano) 120gr+ gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1	100%	90101604;50192100;50202300
2	Hamburguesa con pan Ajonjolí de 8cm + Lechuga y Tomate + Tocineta 30gr+ queso mozzarella 30gr+carne 100gr de res+ Bebida Gaseosa de 400ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
3	Sándwich cubano (jamón, salami, queso, lechuga, tomate y salsa tártara) de 180 GR +Gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
4	Empanada de carne 150 gr + gaseosa o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
5	Arepa rellena de queso doble crema + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
6	Caja de Lechona de 270 gramos y gaseosa por 250 ml debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
7	Hallaca mixta elaborada con pollo, carne de res y de cerdo de 300 gramos acompañada con arepa de arroz - Liquido: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento.	Unidad	1		90101604;50192100;50202300
8	SANDWICH DE PAN TAJADO CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA, (Frescos, entregados en buen estado sanitario - LIQUIDO: gaseosa o jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300

	amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento				
9	Torta de (banano, chocolate, vainilla) ración individual de 80 gr LIQUIDO: jugo (tetra pack) de 250 ML, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
10	Paquete por 4 unidades de roscas de pandearroz llanero + masato de arroz de 12 OZ debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
11	Refrigerio Navideño (Buñuelo 70gr, porción natilla 120), + gaseosa o jugo o jugo (tetra pack) 250ml, debidamente empacada en materiales amigables con el medio ambiente, con fecha de vencimiento	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300
12	Ancheta Navideña (Galletas surtidas de 273 gr. Presentación cofre) + Botella de bebida con sabor a uva por 750 mL., sin alcohol)	UNIDAD	1		9010160450181905;50202300
13	Refrigerio deportivo: 1 bocadillo de guayaba de 20g, 1 fruta (mandarina, banano y/o Manzana verde o roja), botella de agua de 300 ml.	UNIDAD	1		90101604;50192100;50202300; 50301500

NOTA: Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será " monto agotable" por el valor de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS MDA/CTE ($175.090.500), teniendo en cuenta los precios unitarios fijos ofertados para cada ítem; por esto, el valor de cada ítems no puede superar al valor promedio destinado en el estudio de mercado, de igual manera los servicios de alimentación citados en cada ítem dentro de esta necesidad, son "indicativas" (no obligatorias), por lo cual el centro agroindustrial del Meta solicitará los servicios de acuerdo a la necesidad de la entidad, hasta agotar la totalidad del presupuesto oficial asignado.

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

Teniendo en cuenta las necesidades del Centro Agroindustrial del Meta, referentes a Contratar El Servicio De Preparación Y Suministro De Raciones Alimentarias Diarias Para Los Aprendices De Las Sedes Los Naranjos (Granada) Y El Hachón (Villavicencio) Del Centro Agroindustrial Del Meta, así como los servicios de refrigerios e hidratación, atendiendo Lo establecido en el plan de Bienestar Aprendices, se describen a continuación las especificaciones técnicas a tener en cuenta para la entrega de raciones alimentarias y

refrigerios servidas en las sedes del centros de formación, garantizando oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, así como los botellones de agua potable los cuales se relacionan en el estudio de mercado que se anexa al estudio previo.

El servicio comprende la preparación y servicio de mesa en las horas determinadas y acordadas por las partes. Así mismo, estará a su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje que cumpla con las condiciones de higiene exigidas por las normas vigentes y demás enseres necesarios para la entrega del servicio, no se reconocerán variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta.

CONDICIONES ADICIONALES:

1. *El contratista deberá suministrar mesas y sillas tipo rimax en buen estado, la cuales deberá permitir la acomodación mínima de cien (100) comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta durante la ejecución del contrato. Igualmente, el contratista deberá contar con un equipo mínimo como lo es: 3 congeladores con capacidad no menor a 290 lts cada uno, en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta durante la ejecución del contrato para la conservación de cárnicos especialmente. Igualmente, el contratista deberá contar con un equipo mínimo de dos (2) estufas industriales de tres puestos para la sede lo Naranjos, del Centro Agroindustrial del Meta durante la ejecución del contrato. Y el menaje suficiente para la preparación y servido de alimentos con capacidad no menor a 100 comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta durante la ejecución del contrato.*
2. *El contratista deberá garantizar el aseo de las zonas que componen el casino, para ello deberá suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de las instalaciones del sitio en donde se realizará el suministro de las raciones alimentaria y los refrigerios, esto con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.*
3. Durante la ejecución del contrato no se deben repetir los menús durante la semana.
4. *Para la entrega de los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de un (1) minuto el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente.*
5. *Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.*
6. *Para el suministro de los refrigerios, el sólido deberá ser empacados individualmente, con su respectivo utensilio y/o servilletas.*
7. *El contratista debe contar con un software para registro de raciones, hidratación y refrigerios suministrados a los aprendices beneficiarios del Centro Agroindustrial del Meta, reporte que debe ser entregado diariamente a la supervisión del contrato el cual debe contener: Nombre del aprendiz beneficiario, No. De identificación, tipo de ración, hidratación y/o refrigerio entregado, valor individual del servicio entregado, porcentaje en que se entregó y valor pagado por el SENA, así como el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto al momento de facturar los servicios*

El contratista deberá tener en cuenta que:

1. **APRENDICES:** El **100%** del valor de cada alimento es pagado por el SENA, de acuerdo a los beneficiarios de alimentación centro de convivencia (Desayuno, almuerzo, cena).
   El **100%** del valor de cada alimento es pagado por el SENA, de acuerdo con los aprendices beneficiarios de alimentación (almuerzo).
   El **100%** del valor de cada hidratación y refrigerios es pagado por el SENA, de acuerdo con el apoyo de hidratación y alimentación ocasional.

2. **FUNCIONARIOS Y VISITANTES:** El 100% del valor de cada alimento lo paga el usuario.

3. **ALIMENTOS:** Garantizar los víveres para preparación ración y refrigerios servidos en las dos sedes del centro de formación: debe comprar los víveres e insumos necesarios para la preparación diaria de las raciones alimentarias, bajo la modalidad preparados en sitio, teniendo en cuenta la Minuta Patrón, guía de obligatorio cumplimiento que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades de crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos, así mismo entregar productos que cumplan con las condiciones de rotulado, establecidas en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las dos sedes de los centros de formación en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta, los alimentos suministrados deben cumplir con todos los criterios de calidad e inocuidad. Los alimentos.

RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL:

En la elaboración de su propuesta el oferente debe tener en cuenta la población a atender:

- Aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, quienes realizan actividades correspondientes a labores de campo, maquinaria procesos productivos en una jornada diaria de ocho (8) horas. El aporte mínimo del menú diario debe ser de 3.200 Kilocalorías.

- Las raciones diarias desayuno, almuerzo y cena, deben corresponder a la minuta patrón según los menús avalados por la supervisión, manteniéndose durante la vigencia del contrato, salvo autorización expresa de la supervisión se podrá modificar dicho menú.

REQUISITOS MÍNIMOS DE APORTE CALÓRICO DIARIO:

Los menús presentados en la propuesta deben ser elaborados basados en la tabla de composición de alimentos – 2015 – ICBF con ajuste a las necesidades requeridas por el personal que desarrolla actividades en las Sedes fincas. Cada ciclo diario alimentario deberá aportar mínimo: 3.200 Kilocalorías, con un porcentaje de adecuación del 95 al 105% en Kilocalorías y Macronutrientes en cada uno de los menús propuestos, los cuales deben cumplir con la siguiente minuta patrón:

VALOR CALORICO TOTAL MINIMO 3.200 KILO/CALÓRIAS PORCENTAJES:

VALOR CALORICO	MINIMO 3.200 KILO/CALÓRIAS	PORCENTAJES
PROTEINAS	360 – 450Kcal	12 - 15%
GRASA	840 – 900 Kcal	28-30%
CARBOHIDRATOS	1.650 – 1.800 Kcal	55-60%
KILOCALORIAS POR TIEMPO DE CONSUMO		
DESAYUNO	750 – 900 Kcal	25-30%
ALMUERZO	1.200 – 1.350 Kcal	40-45%
CENA	900 - 1050 Kcal	30-35%

1. **LISTADO DE MINUTAS:**

Es la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Describe las medidas, cantidades y número de comidas que cada día debe tener la alimentación suministrada. Es el punto de partida para la programación de los menús. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las guías alimentarías colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos (vigentes). Las cuales deben estar avaladas por un nutricionista, teniendo en cuenta el total de kilocalorías diarias exigidas.

Los alimentos para brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados, pero no se consideran sustitutos de los alimentos exigidos en la minuta patrón.

DESAYUNOS: DEBE CUMPLIR CON LA SIGUIENTE MINUTA PATRÓN:

MINUTA PATRÓN / DESAYUNO

MINUTA PATRON DIA			
DESAYUNO			
GRUPO DE ALIMENTOS	**FRECUENCIA**	**PESO SERVIDO**	**UNIDAD CASERA DE SERVIDO**
PROTEICOS			
Queso**	1 vez / semana	40 g.	1 porción mediana
Carne de Res, costilla o Pollo***	4 días en caldo/ semana	100 g(proteína animal) y 240 cc de caldo	1 porción mediana
Carne de Res, costilla o Pollo****	2 días/semana	150 g.	1 porción
Huevo	2 veces /semana	55 g.	2 unidad grande
CEREAL FIJO***			
Arroz	Todos los días	140 g.	3 cucharadas de servir
BEBIDAS A BASE DE LACTEOS*			
Avena	2 veces/semana	210 c.c.	1 pocillo
Cebada	Opcional	210 c.c.	1 pocillo
Harina de Fécula de maíz	1 vez/semana	210 c.c.	1 pocillo
Chocolate	2 veces/semana	210 c.c.	1 pocillo
Café con leche	2 veces/semana	210 c.c.	1 pocillo
ENERGETICOS	Todos los días		
Mojicón		40 g.	1 unidad grande
Pan BLANCO		40 g.	1 unidad grande
Tostada		45 g.	1 unidad grande
Arepa con queso *******		100 g.	1 unidad grande

FRUTAS ******	Todos los días		
Mango		60 g.	1 porción mediana
Fresa		60 g.	1 porción mediana
Banano		80 g.	1 porción mediana
Piña		80 g.	1 porción mediana
Papaya		80 g.	1 porción mediana
Melón		60 g.	1 porción mediana
Mandarina		70 g	1 porción mediana
AZÚCARES	Todos los días	20 g.	1 cucharada rebosada
GRASAS	Todos los días	10 g.	1 cucharadita

*Leche mezclada con agua y/u otro componente (café, chocolate, te o cereal (avena, fécula de maíz, etc.)

** El derivado lácteo está representado en yogurt, kumis o queso en porción.

*** Para este ítem, la proteína cárnica o huevo debe hacer parte de este, *Ejemplo: cuando se trate de caldo de costilla, esta costilla debe hacer parte de la composición del caldo y no sustituye o conformara parte de los acompañamientos de este caldo en la ración del desayuno.*

****La proteína cárnica se podrá presentar en preparaciones como sudada y asada. Como proteína cárnica del pollo no se acepta el suministro de alas, ni rabadilla, ni menudencias; de igual manera carne molida, albóndigas, ni pescado basa.

*****Se entiende como cereal, las hojuelas de maíz o una porción de arroz.

****** La presentación de la fruta puede ser fresca y entera o porcionada.

*******en caso de arepa y almojábana el peso debe de ser de 100gr

- Agua potable a disposición.

-- Con el fin de promover hábitos saludables del consumo sano, se recomienda el uso de técnicas como horneado, cocción para minimizar el consumo de frituras.

ALMUERZOS: DEBE CUMPLIR LA SIGUIENTE MINUTA PATRÓN:

MINUTA PATRÓN / ALMUERZO

ALMUERZO			
SOPA*	Todos los días	510 cc	plato de 17 onzas
Cereal			
Plátano o raíces			
Papa		130 g.	
Habichuela			
Zanahoria			
SECO	Todos los días		
PROTEICOS****			1 porción
Carne de res		170 g.	1 porción
Pollo con hueso		170 g.	1 porción
Pechuga		170 g.	1 porción
Carne de Cerdo		170 g.	1 porción
Pescado		170 g.	1 porción
CEREAL FIJO			
Arroz	Todos los días	140 g.	3 cucharadas de servir
ENERGETICO	Todos los días		
Arepa		80 g.	1 porción grande
Pasta		120 g.	1 porción grande
Arracacha		60 g.	1 porción grande
Papa común		60 g.	1 porción grande
Papa criolla		60 g.	1 porción grande
Yuca		70 g.	1 porción grande
Plátano		60 g.	1 porción grande
Leguminosa	3 veces /semana	100 g.	1 porción grande
VERDURAS – HORTALIZAS**	Todos los días	60-80 g.	1 1/2 cucharada de servir
Tomate		70 g.	1 1/2 cucharada de servir

Lechuga		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Remolacha		60 g.	1 1/2 cucharada de servir
Zanahoria		70 g.	1 1/2 cucharada de servir
Repollo		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Espinaca		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Acelga		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Arveja verde		20 g.	1 1/2 cucharada de servir
Auyama		80 g.	1 1/2 cucharada de servir
JUGO DE FRUTAS	Todos los días	240 cc	1 vaso
Mango		240 cc	1 vaso
Guayaba		240 cc	1 vaso
Fresa		240 cc	1 vaso
Banano		240 cc	1 vaso
Piña		240 cc	1 vaso
Tomate de Árbol		240 cc	1 vaso
Lulo		240 cc	1 vaso
Limonada		240 cc	1 vaso
POSTRE* **	Todos los días		
Chocolatina		10-15 g.	1 cuchara sopera o una unidad
Flan de Vainilla y Caramelo		10-15 g.	1 cuchara sopera o una unidad
Galleta Waffer		10-15 g.	1 cuchara sopera o una unidad
Colombina		10-15 g.	1 cuchara sopera o una unidad
Ponquesito		20-25 g.	1 cuchara sopera o una unidad

Maní dulce		15-20 g.	1 cuchara sopera o una unidad
AZUCARES	Todos los días	20 g.	1 cucharada rebosada
GRASA	Todos los días	15g.	1 cucharadita

*Las sopas deben integrar proteína animal en la preparación.

** Las verduras pueden presentarse cocidas (al vapor, en torta, salteadas, gratinadas, guisadas, etc.).

*** Preparados en el sitio de suministro del contrato, presentado en plato individual.

****La proteína cárnica se podrá presentar en preparaciones como sudada y asada. Como proteína cárnica del pollo no se acepta el suministro de alas, ni rabadilla, ni menudencias; de igual manera carne molida, albóndigas, ni pescado basa.

- Agua potable a disposición

CENA: DEBE CUMPLIR LA SIGUIENTE MINUTA PATRÓN:

MINUTA PATRÓN / CENA

CENA			
SOPA	Todos los días	510 cc	Plato de 17 onzas
Cereal			
Plátano o raíces			
Papa			
Habichuela			
Zanahoria			
SECO	Todos los días		
PROTEICOS**	Todos los días		
Carne de res		170 g.	1 porción
Pollo con hueso		170 g.	1 porción
Pechuga		170 g.	1 porción
Carne de Cerdo		170 g.	1 porción
Pescado		170 g.	1 porción
CEREAL FIJO			

Arroz	Todos los días	140 g.	3 cucharadas de servir
ENERGETICO	Todos los días		
Arepa		80 g.	1 porción grande
Pasta		120 g.	1 porción grande
Arracacha		60 g.	1 porción grande
Papa común		130 g.	1 porción grande
Papa criolla		60 g.	1 porción grande
Yuca		70 g.	1 porción grande
Plátano		60 g.	1 porción grande
Leguminosa	3 veces / semana	100 g.	1 porción grande
VERDURAS*	Todos los días	60-80 g.	1 1/2 cucharada de servir
Tomate		70 g.	1 1/2 cucharada de servir
Lechuga		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Remolacha		60 g.	1 1/2 cucharada de servir
Zanahoria		70 g.	1 1/2 cucharada de servir
Repollo		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Espinaca		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Acelga		15 g.	1 1/2 cucharada de servir
Arveja verde		20 g.	1 1/2 cucharada de servir
Auyama		80 g.	1 1/2 cucharada de servir
JUGO DE FRUTAS	Todos los días	210 cc	1 vaso
Mango		210 cc	1 vaso
Guayaba		210 cc	1 vaso
Fresa		210 cc	1 vaso

Banano		210 cc	1 vaso
Piña		210 cc	1 vaso
Tomate de Árbol		210 cc	1 vaso
Lulo		210 cc	1 vaso
AZUCARES	Todos los días	20 g.	1 cucharada rebosada
GRASA	Todos los días	15g.	1 cucharadita

* Las verduras pueden presentarse cocidas (al vapor, en torta, salteadas, gratinadas, guisadas. etc.).
**La proteína cárnica se podrá presentar en preparaciones como sudada y asada. Como proteína cárnica del pollo no se acepta el suministro de alas, ni rabadilla, ni menudencias; de igual manera carne molida, albóndigas, ni pescado basa.
- Agua potable a disposición

De la minuta patrón, se deriva el menú diario el cual debe contener todos los grupos de alimentos.

NOTA: El proponente deberá especificar el tipo de fruta y de jugo a ofrecer en los menús presentados, igualmente en el caso de la proteína cárnica del pollo no se acepta el suministro de alas, ni rabadilla, ni menudencias; de igual manera carne molida, albóndigas, ni pescado basa.

VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO:

El contratista debe presentar como mínimo los menús ofrecidos por el plazo de ejecución del contrato, por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena), manteniendo los requerimientos nutricionales establecidos en la minuta patrón y que no se repitan las preparaciones en una misma semana.

Se debe contar dos (2) opciones de proteína animal para elegir en el desayuno, almuerzo y cena.

El menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del casino en cada una de las sedes, en un espacio visible a los usuarios del servicio, para el conocimiento de todos.

Cuando se requieran cambios en dichos menús serán previamente estudiados y autorizados por el comité de alimentación de cada una de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta.

Nota: Es importante que el oferente tenga claro que el inicio del contrato debe darse con el cumplimiento de los requisitos de ejecución (aprobación póliza y Registro presupuestal) en este sentido debe hacerse de manera inmediata conforme la necesidad que tiene el centro de formación, al mismo tiempo se requiere que una vez se cumplan con los requisitos para dar inicio

al contrato sea entregada la minuta correspondiente a la supervisora y el apoyo técnico designado para la aprobación.

CICLO DE MENÚS

Ciclo de menús con 3 tiempos de comida (Desayuno, almuerzo y cena) donde se evidencie el cumplimiento del aporte nutricional y minuta patrón.

El respectivo análisis químico nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. El análisis químico de macronutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2015 y especificar total de carbohidratos por diferencia, lípidos-valor medio (Lípidos Soxiet o lípidos otro método), total de proteínas - valor medio.

El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla.

El análisis químico nutricional debe incluir el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones nutrientes establecidas para el grupo de edad.

El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales.

Los ciclos de menús, el análisis químico nutricional debe ser avalado por Nutricionista Dietista, quien adjuntara copia de la tarjeta profesional. El cual deberá contener los siguientes componentes:

• La planeación de los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
• La estandarización de recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
• Los parámetros para verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.

- Los criterios para asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la entrega del alimento.
- Los procedimientos para controlar el cumplimiento de las normas higiénicas sanitarias y en los manipuladores de alimentos.
- Las sugerencias para Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.

HORARIO DE SERVICIO:

Hachón

TIPO DE RACIÓN	HORARIO
Desayuno	5:50 a.m. a 6:30 a.m. Horas
Almuerzo	13:30 p.m. a 14:00 p.m. Horas
Cena	18:00 p.m. a 19:00 p.m. Horas

Naranjos

.	HORARIO
Desayuno	05:50 a.m. a 6:30 a.m. Horas
Almuerzo	13:30 p.m. a 14:30 p.m. Horas
Cena	18:00 p.m. a 19:00 p.m. Horas

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL SERVICIO:

a. El contratista se compromete a planear y organizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

b. El contratista debe suministrar diferentes alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una alimentación balanceada, sujetándose a la minuta que establezca la Entidad.

c. El contratista se compromete a presentar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico del área de preparación y manipuladores, donde este deberá especificar la frecuencia de muestreo para análisis microbiológico a:

a) Porciones preparadas de: Proteico, vegetales (ensaladas crudas o ensaladas cocidas), frutas.
b) Bebidas (Jugos de frutas y/o leche o bebidas lácteas).
c) Agua de preparación
d) Superficies (Tablas de picar y/o menajes)
e) Manipuladores de alimentos.

d. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de materias primas, insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.

e. El contratista debe realizar seguimiento y control de las minutas ofrecidas en cuanto:

a) Cantidades establecidas en cada minuta de proteicos, vegetales, bebidas y carbohidratos en gramos o mililitros según sea el caso.
b) Temperatura de servido de la minuta (Cocidos de 60°-80°c y bebidas refrescantes máxima de 4°c.)

f. Las preparaciones deben consultar la combinación exacta de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada.

g. Debe publicar de manera permanente las minutas ofrecidas por día de lunes a domingo en lugar visible dentro de las instalaciones de los casinos de cada sede, así como las cantidades por porción de cada componente.

4. CERTIFICADO DE PROVEEDORES: El contratista deberá allegar como mínimo dos (2) certificaciones expedidas por proveedores debidamente firmadas, que están en capacidad de suministrar y entregar en cada una de las sedes (Villavicencio – Granada del departamento del Meta) los insumos requeridos (carne, pollo, verduras, frutas o grano) para garantizar la prestación del servicio contratado, sin alterar los horarios establecidos por la entidad para la prestación del servicio.

5. **PLANES DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS**: Se requiere que el contratista cuente con los programas para asegurar la inocuidad de los alimentos, debidamente documentados que deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, Responsables, Definiciones, Desarrollo: procedimientos, actividades, Documentos, formatos y soporte técnico, los programas son los siguientes:

    - Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos.
    - Programa de Limpieza y desinfección.
    - Programa de Control de plagas
    - Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
    - Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos.
    - Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
    - Programa de Abastecimiento o suministro de Agua Potable.
    - Programa de control a Proveedores

    Estos programas deben contener los procedimientos POES, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación y acciones correctivas, responsables. Estos DEBEN ser elaborados, revisados y aprobados por un profesional tecnólogo o Ingeniero de Alimentos, con título registrado y sin antecedentes disciplinarios que inhabiliten el ejercicio de la profesión; quien será el encargado de la implementación y continuo acompañamiento del plan de saneamiento, con acciones preventivas y correctivas.

    El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).

6. **BODEGA DE ALMACENAMIENTO:** con concepto sanitario favorable: con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá contar con una bodega de almacenamiento en el municipio de Villavicencio o en el municipio de Granada - Meta, para el

almacenamiento, ensamble y distribución de los víveres a las dos sedes del centro de formación, durante el tiempo de vigencia del contrato. La Bodega deberá estar dotada mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Para garantizar este requisito, el proponente deberá presentar certificación, donde conste la disponibilidad de la bodega por un plazo no menor a la de la ejecución del contrato junto con el contrato de arrendamiento con el certificado de tradición y libertad.

Equipo de refrigeración y congelación con suficiente capacidad de almacenamiento de acuerdo con el volumen de materia prima que lo requiera.

- Área de lavados de manos.
- Unidad sanitaria.
- Carretilla Transportadora.
- Canastillas plásticas.
- Estibas.
- Área de recepción.

Para iniciar la ejecución del contrato, deberá contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no superior a dos años, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

7. **TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS:** Garantizar el transporte de los insumos necesarios para la preparación y entrega de las raciones servidas en las dos sedes del centro de formación, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, teniendo en cuenta las distancias y accesibilidad en las dos sedes del centros de formación con respecto al área urbana y rural. A continuación, se relaciona la distancia y ubicación de las dos sedes del centro de formación:

   Hachón: Kilómetro 12 vía Villavicencio – Puerto López, Municipio de Villavicencio.
   Naranjos: Kilómetro 13.5 vía San Juan de Arama, Municipio de Granada.

   El proponente deberá certificar el vehículo para la distribución de alimentos relacionando, mediante el cual deberá anexar copia de la matricula del vehículo. Soat vigente, revisión tecno mecánica vigente (si se requiere), concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente.

   En caso que el vehículo no sea de propiedad del proponente, deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo con cobertura de la vigencia mínima por el plazo de ejecución del contrato.

8. **RECURSO HUMANO:** El proponente debe presentar la estructura organizacional del recurso humano suficiente y cualificado, frente a la cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, mediante el cual debe contar en la estructura organizacional

con un administrador del casino para cada sede, para la oportuna y adecuada entrega de raciones diarias, de acuerdo con el número de cantidades en cada una de las dos sedes del centro de formación, durante las diferentes etapas del proceso.

De igual manera debe contar dentro su estructura organizacional con lo siguiente perfiles, de los cuales son obligatorios para la ejecución del contrato, por medio del cual corre traslado de la hoja de vida con sus correspondientes anexos con sus correspondientes anexos (Cédula legible, certificados de estudios, tarjeta profesional en caso de aplicar, experiencia acreditada, antecedentes: disciplinarios, fiscales, medidas correctivas, delitos sexuales contra menores y REDAM, del siguiente personal:

- Un Nutricionista o Ingeniero de Alimentos: con título registrado con experiencia de en el manejo de servicios de alimentación de mínimo cinco (5) años.

Dos (2) hojas de vida para los jefes de cocina que se asignarán en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta, con alguno de los perfiles que se relacionan a continuación:

- Técnico y/o Tecnólogo y/o Profesional en gastronomía
- Técnico y/o Tecnólogo y/o Profesional en cocina
- Chef Certificado Aptitud Profesional en cocina de mínimo 300 horas
- Técnico y/o Tecnólogo en procesamiento de alimentos
- Técnico y/o Tecnólogo en control de calidad de alimentos

Experiencia: Deberá acreditar mínimo cinco (5) años en experiencia según su perfil en prestación de servicios de alimentación.

NOTA: El proponente seleccionado debe garantizar que el personal mínimo requerido tenga al momento de la ejecución del contrato cuente el certificado de manipulación de alimentos vigente, los exámenes médicos para manipulación de alimentos KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico y el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos de todo el personal que interviene en el proceso para la prestación del servicio.

Sin perjuicio del personal requerido, el contratista que resulte adjudicatario deberá garantizar el personal suficiente de apoyo, así como el personal técnico y administrativo a utilizar en el desarrollo de los trabajos, de acuerdo con su propia organización, por lo tanto, los proponentes deben tener en cuenta todo el personal que requieran al calcular el valor de la propuesta.

Con el fin de garantizar la calidad del menú y una sazón estándar, se deberá evitar la rotación de

personal. No obstante, el SENA se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos válidos para ello.

-Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela). Remplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

- Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados, con certificado de aptitud médica para la manipulación de alimentos, permanecer sus exámenes de laboratorio y documentos actualizados, durante la ejecución del contrato.

- Deberá contratar a todo el personal que intervenga en el proceso por cualquier modalidad aceptada por la legislación colombiana y garantizar su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social integral, durante la vigencia del contrato.

-Adicional al personal mencionado, deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del suministro de las raciones alimentarias, que todo manipulador de alimentos en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos del programa debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

-Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

-Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento accidentes de trabajo.

-Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

-Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mall, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. -Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica en las etapas finales de elaboración o manipulación de este, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

9. UTENSILIOS DE ASEO. Suministrar los elementos de aseo necesarios para realizar la limpieza y desinfección y presentar mensualmente los soportes de la entrega.

10. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS: Garantizar la disponibilidad permanente de los equipos y utensilios necesarios para la prestación del servicio, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

-Implementar plan de mantenimiento preventivo y correctivo en las dos sedes de los centros de formación, siempre y cuando se requiera que contenga:
-Objetivos
-Estrategias de respuesta ante contingencias
-Ficha técnica de los equipos
-Registrar los mantenimientos en las Hojas de vida de los equipos existentes en cada sede del centro de formación. -Personas o empresas encargadas de su aplicación.
-Garantizar el buen funcionamiento de los equipos de medición y pesaje, por medio de la calibración de estos (Termómetro, balanza de reloj y gramera).

11. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en cada sede del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas:

-Limpieza y desinfección
-Manejo de residuos
-Abastecimiento de agua
-Control de plagas

Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte.

12. EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE: El Contratista deberá tener a disposición los utensilios mínimos requeridos para la ejecución del contrato, por lo cual se requiere que el proponente realice una visita para verificar que equipo y menaje requiere para la ejecución del contrato.

13. PROGRAMA HIGIENICO SANITARIO: El contratista, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).

14. AREA DE CAFETERIA/PAPELERIA-FOTOCOPIADO INTERNETH.

Se hace entrega de los locales de las Sedes El Hachón y Sede Los Naranjos en los cuales quiere dar en funcionamiento de la cafetería, fotocopiado, papelería e internet contempla como fin principal otorgar funcionalidad a las instalaciones del espacio destinado dentro del Centro y que se relacionan a continuación:

• **Sede rural El Hachón**, ubicada en el Km 12 sobre la vía al municipio de Puerto López: Área de Cafetería espacio físico ubicado en la parte posterior del casino compuesto por dos secciones, el área de atención cuyas medidas son: 4.20 m x 3.20m, dispone de tres tomas eléctricas dobles habilitadas y un buen estado; el área de consumo cuyas medidas son: 4.00 m x 3.95 m, con dos tomas eléctricas dobles habilitadas y en buen estado.

Área de Papelería, Fotocopiado e Internet: Esta área es adyacente a la cafetería, las medidas son 4.20 m x 1.50 m, consta de dos tomas eléctricas dobles habilitadas y en buen estado.

Sede Los Naranjos: kilómetro 13 Vía Granada – San Juan de Arama.

Área de Cafetería: Espacio físico con un área aproximada de 11 mt2 en piso de cemento y tableta de tráfico pesado con andenes periféricos, construcción en madera rolliza (pino) estilo colonial en cobertura de techo en lamina termo acústica con perfilaría de aluminio en soldadura., área de lavado con amplio espacio y cuartos en su interior con toma corrientes (2) para enfriadores y caja de tacos individuales, reja de seguridad, hidratantes y llave de paso de agua en lateral para el aseo.

Subsede Granada: Perímetro urbano –Barrio Centro de Granada, la cual consta de un área de en recinto cerrado.

La entrega del bien cuerpo se provee entregar un local destinado para la cafetería dentro de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta del SENA, es claro para la Entidad que se van a realizar actividades que van en beneficio de los aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes se establecen los productos el cual deberá como mínimo con los siguientes:

Bebidas calientes
Tinto
Café con leche
Milo caliente
Aromática
Aromática a base de panela

Bebidas Frías
Soda 350ml
Té fío sabores 400ml
Gaseosa 250 ml
Gaseosa 350 ml
Gaseosa 1.5 Litros
Jugo Hit Vital 210ml
Botella de Agua 600ml
Botella de Agua con gas 600 ml
Jugos de fruta natural

Bebidas lácteas
Yogurt
Jugos de fruta natural
Yogurt Yox
Milo
Avena de 9oz

Entradas y Sándwiches
Empanadas de carné y papa
Empanadas de pollo y papa
Deditos rellenos de jamón y queso
Deditos rellenos de bocadillo y queso
Sándwiches de jamón y queso
Perro Caliente
Hamburguesa

Pastel de Pollo
Pastel de Carne
Arepa con queso
Arepa boyacense

Arepa de huevo

Pastelería
Galletas de avena
Galletas de chocolate
Galleta de coco
Galleta rizada
Corazón
Torta de chocolate
Torta de naranja
Mantecada

Productos de paquete
Chocorramo
Galletas
Papas Margarita
Cheetos Naturales
Detodito
Cheestris
Natuchips
Manimoto
Chokis
Roscas

Frutas
Ensalada de frutas
Salpicón de 9oz - y 12oz
Frutas individuales (banano- manzana - pera)

Adicionalmente deberá garantizar el tipo de alimentos permitidos según la Resolución de Acuerdos Sindicales vigencia para el periodo 2026.

Nota: Valores respecto de los productos a ofrecer
Los miembros del comité de cafetería deberán verificar y hacer seguimiento detallado a los valores que establezca el futuro contratista para los productos que se ofrezcan en las cafeterías, en todo caso el arrendatario, no podrá aumentar un porcentaje superior al incremento del índice de precios al consumidor IPC en razón de los servicios que se presten a los aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes.

Horario de atención:

El servicio se prestará en el horario desde las 7:00 a.m. hasta las 4 p.m. de lunes a viernes, los sábados desde las 8:00 a.m. hasta las 1:00 p.m, domingos y festivos cuando se requiera por parte de la administración de cada sede, este horarios es someterá según necesidad del servicio.

Menaje y productos:
Los productos requeridos deberán estar previamente elaborados y conservados bajo estándares de salubridad y normas ambientales.

El contratista deberá estar provisto de las estanterías, vitrinas, lavaplatos, horno microondas, neveras y/o refrigerador adecuado para almacenar alimentos de alto riesgo en salud pública como leche, productos lácteos, productos cárnicos y alimentos preparados.

CONDICIONES ESPECÍFICAS SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS:

Dotación Operarios. Uniforme: a) Delantal para las damas de color blanco. b) Blusa para el personal masculino, color blanco. c) Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa d) Zapato cubierto con suela antideslizante. e) guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección f) Tapabocas por parte del personal que manipule los alimentos.

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, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento d) El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

Respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de

recibir los que no cumplan con este requisito e) Provisión adecuada y suficiente de canecas, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. f) Se deberá desinfectar todos los días las superficies y contenedores donde se manipulen o almacenen los alimentos vulnerables g) Se deberá garantizar la cadena de frio de los alimentos para así garantizar la seguridad alimentaria.

Forma de distribución de los alimentos: a) No se deben suministrar directamente con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

Residuos: a) Deberán depositarse directamente en bolsas plásticas acorde al tipo de residuos solido en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca las manos, la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio b) Los elementos utilizados en la limpieza deberán estar desinfectados c) la limpieza de los elementos deberá hacerse en los espacios destinados para tal fin.

15. COMPONENTES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Gestión de seguridad y salud en el trabajo:

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

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

Inspecciones de Seguridad: Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas GTH-PG-002 V.06 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones de los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

Equipos Contra Incendios: El contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejes productos como grasas y aceites animales o vegetales.

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

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

Tabla 1. Botiquín.

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

Ubique el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dio rotulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha de adquisición
- Fecha de vencimiento

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 certificados originales y a mantener copia de estos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

- Certificado de aptitud medica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado de aptitud medica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

  La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

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

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

- Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro blanco), zapatos cerrados de color claro, y antideslizantes, uso obligatorio de medias y guantes, según manual de buenas prácticas de fabricación de la empresa) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

Los alimentos y material primas que provengan de fábrica deben da cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulados 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 frio para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de la Ley 019 de 2012, el contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitarias y/o permisos sanitario expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos y que estén clasificados como de median o y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo productos precocidos 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 tener 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 de Trabajo Y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio de Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

Almacenamiento y alistamiento de alimentos: Las operaciones almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

-El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se debe realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura y circulación del aire que requiera el alimento, estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, debe llevar un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

-El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.

-El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

- El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la bodega o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para la preparación de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la bodega, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación se lo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

- El contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: bascula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frio (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

-El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

-Se debe diligenciar estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: carnes

frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos y otros que requieran refrigeración o congelación.

-El contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficiente para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

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

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

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 las temperaturas de equipos de refrigeración y congelación en los formatos de 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 granes como: azúcar, arroz, granos, etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa, deben rotularse, estas canecas deben estas sobre estibas 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 los pares 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 que las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no

evidenciar goteos o fugas en algunas de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

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, numero 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, numero del lote y contenido neto.

Para la rotación de los productos usados como materia prima 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.

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. A continuación, se señalan estas zonas:

- Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe ser destinada para el pre-alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías.

- Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

- Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos con son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

- Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de estos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

Descongelamiento de alimentos: El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación, según sea el caso y se debe hacer conservando la cadena de frio "Bajo ninguna circunstancia congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua y fuera de la cadena de frio, es decir a temperatura ambiente".

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 de 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.

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., lo siguiente.

- La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°C, con el fin de 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 frio, 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.

Preparación de alimentos sin proceso térmico: El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, lo 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 deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, esta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Servido de alimentos: El contratista debe garantizar:

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

- Mantener disponible el menú diario en un lugar visible.
- La distribución de alimentos la realizara 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 o inferior a 4°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Contar con recipientes de material y diseño higiénico sanitario, que garantice la inocuidad de los jugos de frutas y los proteja de cualquier contaminación desde el momento de su preparación hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
- Durante el proceso de servido, se debe realizarla 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 el 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.

Implementos para la higienización: Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para esta labor, tales como: escobas, traperos, haraganes, recogedores, – canecas, bolsas de basura, jabón, sobras

de fibra sintética, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su desgaste y deterioro.

El contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir a contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer que implementos de aseo se debe usar en cada área de la cafetería. SEGUN EL MANUAL DE BPM DE LA EMPRESA.

Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

- Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento
- Azul: baños
- Negro: área de cocina
- Verde: salón comedor y/o pasillos

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

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 para su uso el jabón limpiador 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 va a usar durante el día y no guardar el producto terminado para otro ciclo.
- No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo
- No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

COMPONENTE AMBIENTAL: El contratista que suministre alimentos debe adoptar lineamientos ambientales del SENA y la normatividad 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, líquidos y sólidos.

COMPONENTE NUTRICIONAL:

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

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable
- El profesional nutricionista – dietista deberá contar con tarjeta profesional

Suministro alimentario: El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menú seleccionados, el contratista debe suministrar acorte al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumpla 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 diarias, así:

- Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y micronutrientes
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes según grupo de edad
- Cena jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.

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

Calorías	**2600**	**2800**	**3000**
Grupos de alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verdura y	37	41	44

leguminosas verdes			
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azucares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

Promoción de estilos de vida saludables: "El estilo de vida saludable en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación" (CONPES 113). Los estilos de vida saludable tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado por un profesional que tenga las competencias técnicas requeridas de acuerdo con el tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo, nutrición, enfermería, fisioterapeuta, entre otros.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.

7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) El contratista debe cumplir con las especificaciones técnicas suministradas por la entidad con el fin de obtener la calidad, frescura, duración, fechas de vencimiento y transporte indicado para los alimentos.
2) Garantizar la entrega de las raciones alimentarias diarias servidas distribuidas en los siguientes horarios:

Sede El Hachón:

TIPO DE RACIÓN	HORARIO
Desayuno	05:50 a.m. a 6:30 a.m. Horas
Almuerzo	13:30 p.m. a 14:00 p.m. Horas
Comida	18:00 p.m. a 19:00 p.m. Horas

Sede Los Naranjos:

TIPO DE RACIÓN	HORARIO

Desayuno	05:50 a.m. a 6:30 a.m. Horas
Almuerzo	13:30 p.m. a 14:30 p.m. Horas
Comida	18:00 p.m. a 19:00 p.m. Horas

Lo anterior, dentro de las sedes el Hachón y los Naranjos del Centro Agroindustrial del Meta, garantizando la calidad de estos, con respecto a temperatura, calidad y cantidad de estos de acuerdo con las porciones establecidas en la minuta patrón.

3) El contratista contará con un espacio designado específico para la ejecución del objeto del contrato, en el cual deberá realizar las adecuaciones pertinentes en cuanto a limpieza o mejoras que se requieran, ubicación del mobiliario y distribución del personal que realizará la entrega de la alimentación.
4) Informar de inmediato y por escrito al Centro Agroindustrial o al supervisor del contrato, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la adecuada ejecución del contrato.
5) El contratista debe garantizar la entrega oportuna de los refrigerios según solicitud presentada por la supervisión.
6) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, en lo relacionado con la minuta patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y trasmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.
7) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen de manera oportuna los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.
8) Utilizar las bodegas de almacenamiento y ensamble del Centro Agroindustrial del Meta y sus sedes, exclusivamente para manejo de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada con los equipos mínimos.
9) En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
10) Realizar la entrega de los víveres e insumos a cada sede del centro de formación, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
11) Realizar los recorridos de entrega de víveres e insumos de limpieza y desinfección, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, y modalidad.
12) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

13) Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
14) Realizar remisión de entrega de víveres para las dos sedes del centro de formación en los formatos establecidos.
15) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con: 1 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo; de los lineamientos técnicos administrativos.
16) Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados, previa autorización del supervisor del contrato.
17) El contratista debe contar con un software para registro de raciones, hidratación y refrigerios suministrados a los aprendices beneficiarios del Centro Agroindustrial del Meta, presentando reporte diario a la supervisión del contrato el cual debe contener: Nombre del aprendiz beneficiario, No. De identificación, tipo de ración, hidratación y/o refrigerio entregado, valor individual del servicio entregado, porcentaje en que se entregó y valor pagado por el SENA, así como el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto al momento de facturar los servicios.
18) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el casino.
19) Atender las visitas realizadas al casino, bodegas, por representantes de la Entidad, la supervisión, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
20) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones a las que sea convocado.
21) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción en estilos de vida saludable.
22) Garantizar el suministro y pago de los servicios públicos de combustible (GAS) y manejo de residuos durante los días totales de ejecución del contrato, el servicio de energía será cancelado una vez el Centro Agroindustrial del Meta haga la correspondiente instalación del medidor dispuesto para tal fin.
23) Garantizar la potabilidad del agua para la operación y preparación de los alimentos.
24) Disponer y entregar al personal manipulador de alimentos la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las dos sedes del centro de formación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
25) Garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar un plan de capacitación y formación en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. El Plan de capacitación y actualización con una duración mínimo de 10 horas al año (Resolución 2674 de 2013) el profesional que dicta la capacitación debe certificado en Nutrición o ingeniería de Alimentos el operador debe presentar a la supervisión del contrato el plan escrito el cual debe contener metodología, cronograma y temas específicos.
26) El contratista se compromete a presentar, ejecutar y mantener el archivo de los resultados del plan de muestreo microbiológico del área de preparación y manipuladores, donde este deberá especificar la frecuencia de muestreo para análisis microbiológico a:
    - Porciones preparadas de: Proteico, vegetales (ensaladas crudas o ensaladas cocidas), Bebidas (Jugos de frutas y/o leche o bebidas lácteas con fruta).
    - Agua de preparación
    - Superficies (Tablas de picar, mesas, mesones y/o menajes)

- Manipuladores de alimentos.

27) El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
28) El contratista debe realizar seguimiento y control de las minutas ofrecidas en cuanto a:
    - Cantidades establecidas en cada minuta de proteicos, vegetales, bebidas y carbohidratos en gramos o mililitros según sea el caso.
    - Temperatura de servido de la minuta (Cocidos de 60°-80°c y bebidas refrescantes máxima de 4°c.)
29) El contratista debe contar con todos los muebles, enseres, menaje, equipos necesarios y suficientes para prestar el servicio de alimentación de forma eficiente y oportuna, y también para ofrecer variedad en las preparaciones. De igual manera, los materiales de los enseres y equipos no deben presentar riesgo alimentario.
30) El contratista se obliga a suministrar mesas y sillas estilo rimax en buen estado, que permita la acomodación mínima de cien (100) comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta.
31) El contratista se obliga a hacer buen uso, a mantener en buen estado la infraestructura y elementos que coloca a disposición el SENA, para la ejecución del objeto contractual.
32) 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 consagradas principalmente en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.
33) El CONTRATISTA deberá prestar el servicio de alimentación a los aprendices, todos los días incluyendo los dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el CONTRATANTE.
34) El CONTRATISTA debe publicar en un espacio visible dentro de las instalaciones del casino a los usuarios de cada una de las sedes el menú diario con una hora de antelación a iniciar cada uno de los servicios.
35) EL CONTRATISTA deberá cumplir en su totalidad el ciclo de variedad del menú aprobado por la supervisión del contrato, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato.
36) EL CONTRATISTA debe permitir al SENA que los menús sean 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.
37) El CONTRATISTA deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de higiene y manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal e indumentaria adecuada, gorro, tapabocas y zapatos adecuados.
38) El CONTRATISTA debe garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, periódicamente se practican los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.

39) El CONTRATISTA debe garantizar el aseo diario en las zonas del casino – comedores en que reciben las raciones los aprendices y del shut de basuras en cada una de las sedes del centro de formación.
40) El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, quien tendrá las siguientes responsabilidades:
    - Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato,
    - Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables,
    - Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
    - Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos,
    - Verificación del tamaño y porción de las raciones servidas, dejando la evidencia de las pruebas revisadas.
    - Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.
41) Cumplir las Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas, respecto de los botellones de agua potable de acuerdo con lo solicitado por el Centro Agroindustrial del Meta para cada una de sus Sedes, atendiendo el registro sanitario INVIMA del suministro de agua potable en botellones y el préstamo de 2 dispensadores de agua fría y caliente, en cada una de las sedes.
42) Los elementos para entregar al SENA, por parte del Contratista deben cumplir con las siguientes condiciones:
    - Suministrar oportuna y eficientemente los botellones de agua potable x 18,9 litros de excelente calidad en las fechas y en el lugar que se establezca de acuerdo con el requerimiento del supervisor designado por el SENA.
    - Suministrar los dispensadores de agua que se requieran para la ejecución cabal de la vigencia contractual.
    - El suministro de botellones de agua se hará de manera periódica de acuerdo con el requerimiento del supervisor designado por el SENA.
    - Garantizar el transporte, cargue, descargue y entrega de los botellones de agua potable requeridos desde el lugar donde se encuentren hasta los lugares acordados con el SENA de entrega final. Todo lo anterior, y demás gastos en que incurra el Contratista para la correcta ejecución del contrato, correrán por su cuenta.
    - La fecha de expiración de los botellones de agua potable no deberá ser inferior a tres (3) meses contados a partir de la fecha en que se realice la entrega.
    - El Contratista deberá anexar certificado de autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las normas y criterios de calidad del agua para consumo humano.
    - Conocer el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano y cumplir cabalmente con la legislación vigente Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social y el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
    - Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad para el transporte, cargue, descargue y entrega de los botellones de agua objeto del contrato acorde con la normatividad vigente que regula la materia.

- El riesgo y cuidado de los botellones de agua será asumido por el Contratista hasta que se realice la entrega total a satisfacción de cada uno de los pedidos en el lugar indicado por el supervisor del SENA.
- El Contratista debe garantizar que los botellones de agua que entregue sean nuevos, libres de defectos e imperfecciones, y que cumplan con las especificaciones técnicas mínimas descritas en los estudios previos y/o pliego de condiciones, de acuerdo con las normas de calidad de los productos so pena de hacerse acreedor a las sanciones previstas en la ley.
- Cambiar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al requerimiento del supervisor del Contrato, los botellones de agua potable que salgan defectuosos o de mala calidad, por otros que sean nuevos o de iguales o mejores características. Si el proveedor no los cambia en el término señalado por el SENA, este podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicito el pago de multas señaladas en el contrato.
- Garantizar el mantenimiento de los dispensadores de agua fría y caliente cuando el supervisor del contrato lo requiera. En caso de daño el Contratista debe hacer el respectivo remplazo dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor del contrato.
- Cambiar el producto en un término no mayor a las 72 horas siguientes a su devolución, cuando no cumpla con las especificaciones requeridas por el SENA, es decir no esté en óptimas condiciones o esté vencida su fecha de expiración. Igualmente deberá restituir a su costa sin que implique modificación del plazo de entrega los productos, bienes o elementos defectuosos que no cumplan con las especificaciones técnicas mínimas requeridas o se presenta especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas. Si el proveedor no restituye o cambia el producto en el término estipulado, el SENA podrá declarar el siniestro de incumplimiento y solicitará el pago de multas señaladas en el contrato.

43) El Contratista deberá disponer de una persona designada por él para que actúe en calidad de administrador del casino, con total autonomía, para que, a través de él, pueda mantener un contacto permanente con la Subdirección del Centro o el Supervisor del contrato para tratar todo lo relacionado con la ejecución financiera y física del contrato y la pronta solución a posibles eventualidades.
44) Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del SENA.
45) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
46) Implementar buenas prácticas ambientales en el manejo de los residuos sólidos y líquidos originados en los procesos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1471 de 2013, Por la cual se adopta el Sistema Integrado de Gestión SIG en el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, se conforman sus instancias a nivel Nacional, se definen sus funciones y se establecen otras disposiciones y demás normas ambientales nacionales vigentes.
47) Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes: A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio. B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al

personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato. C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

48) El contratista deberá observar plenamente durante toda la ejecución del contrato los lineamientos para cafeterías y restaurantes contemplados en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo expedida por mediante circular No. 00011 de 26 de enero de 2017, Secretaria General del SENA y el Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías de la entidad https://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=3875.
49) Usar el inmueble entregado única y exclusivamente para desarrollar las actividades económicas directamente relacionadas con la comercialización de bienes y/o servicios de cafetería y papelería, por lo tanto, no podrá darle otro uso al inmueble, ni subarrendar el inmueble.
50) En atención a los espacios físicos entregados para la prestación del servicio de cafetería, papelería, fotocopiado, el contratista en contraprestación deberá cancelar mensualmente dentro de los 5 primeros días de cada mes o fracción por día equivalente a la suma de $2.378.854, que incluye el costo de los servicios públicos (energía, agua, acueducto y alcantarillado). El valor del canon deberá pagarse a través del botón de pago del link www.sena.edu.co servicio al ciudadano en pagos en línea la cual deberá registrarse que puede ser en efectivo o transferencia electrónica, de manera anticipada dentro de los cinco primeros días de cada mes.
51) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato y cuando surjan cambios en este.
2) 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 y entrega de dotación.
3) Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:
i. Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad
ii. Acta de entrega de elementos de protección personal
4) 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 certificado como capacitador en educación sanitaria.
5) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo

sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). (Evidenciar soportes de implementación de manera mensual). (Valida SST Y SGA).
6) Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo, Sanitario, Ambiental, Nutricional, Inspección y Seguimiento. (Valida SST Y SGA).
7) 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.
8) Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 "Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones".
9) 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 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan.
10) Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos. años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.
11) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. (Valida SST Y SGA).
i. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
ii. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

Para el transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos

Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos.
i. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
ii. Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.
13) Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:
i. Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
ii. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.
14) Para el Caso del Conductor se deberá entregar:
i. Certificación de manipulación de alimentos.
ii. Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
iii. Licencia de Conducción.

iv. Registros de limpieza y desinfección del vehículo.
v. Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.
15) Alimentos Refrigerados y/o Congelados:
i. Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
ii. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
16) Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:
i. Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.
ii. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
iii. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1)Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente. (SI APLICA).
2) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.

5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de cuarenta y cinco (45) días calendario. El plazo se contabilizará a partir de la verificación de cumplimiento de requisitos legales ambientales, de eficiencia energética y SST, previo del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, registro presupuestal y aprobación de las garantías e inicio electrónico en la plataforma SECOP II, sin exceder a la vigencia 2026.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La prestación del servicio que se origine en este proceso contractual deberá ejecutarse en las sedes del Centro Agroindustrial del Meta, así:

- En la Sede El Hachón del Centro Agroindustrial del Meta, Regional Meta del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ubicada en el kilómetro 12 vía Puerto López.

- En la Sede Los Naranjos del Centro Agroindustrial del Meta, Regional Meta del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ubicada en el kilómetro18 vía Granada - San Juan de Arama.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio en el Municipio de Villavicencio, Departamento del Meta.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	50%	Documentación exigida según Circular No. 3-2024-000019 de 2024
PAGO 2	50%	Documentación exigida según Circular No. 3-2024-000019 de 2024

Otra forma de Pago	EL SENA cancelará al CONTRATISTA, mediante pagos parciales mensuales de acuerdo con el número de raciones, refrigerios y botellones de agua entregados en cada una de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta, dentro de los quince (15) días hábiles a la presentación de los siguientes documentos en original y copia, así: a) Factura de venta, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el Artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato objeto de facturación, nombre y NIT de la entidad contratante. b) Copia de las pólizas y acta de aprobación de pólizas. c) Certificación bancaria vigente. d) Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales en caso de estar obligado y al Sistema de Seguridad Social Integral, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007. Cuando se trate de personas jurídicas, esta acreditación se realizará mediante certificación de paz y salvo, la cual deberá estar firmada por el Revisor Fiscal, cuando a ello hubiere lugar o por el Representante Legal. e) Certificación de paz y salvo expedida por el contratista, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y cuota de aprendices, cuando a ello hubiere lugar. f) Copia de la comunicación de aceptación de oferta o contrato con el correspondiente registro presupuestal. g) Acta de liquidación del contrato proyectada por el supervisor en los casos en que quedan saldos a favor del SENA, una vez verificada la relación de pagos con la Tesorería, analizado el estado de ejecución del contrato y

	comprobado el cumplimiento de las obligaciones contractuales, suscrita por el Ordenador del Gasto y el Contratista, con el visto bueno de quien desempeña el rol jurídico en la dependencia, dentro del mes siguiente a la suscripción del acta de recibo definitivo. Con esta acta se realizará el pago final que corresponda de ser necesario. h) Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar, quedan sujetos al PAC que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste. i) EL SENA como Gran Contribuyente efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación, estas retenciones se discriminan a continuación y el proponente seleccionará la que le corresponde de acuerdo a su naturaleza jurídica y clasificación tributaria. j) Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención. k) Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por la ENTIDAD. Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular N°01-3-2020-000054, donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTIÓN FINANCIERA Y GESTIÓN CONTRACTUAL: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesario la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato pdf o en zip.

	Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesos y demora en el trámite del pago. Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTIÓN FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social. Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario. Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Solamente se CONFIRMA el “registro de la factura”, cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contratos, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes,

	obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	.	**X**
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**	**Amortización**	**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	N/A	N/A	N/A

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	
	NO:	**X**

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	Servidor público de la entidad de nivel profesional, que desarrolle actividades de vigilancia, seguimiento y control para el cumplimiento del contrato y se asegure de la correcta ejecución de este. Dicha función es inherente, obligatoria y complementaria a las funciones que debe cumplir el empleado público.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de José Luis escudero, profesional como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad. La persona designada para la supervisión, deberán verificar la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y sus obligaciones, conforme a lo establecido en el Manual de Supervisión e Interventoría,	

adoptado mediante Resolución No. 02621 del 08 de octubre de 2024; las que la modifiquen o remplacen, así como las funciones y deberes para los supervisores contenidos en la Ley 1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción y demás normas que regulan este tema. En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, la subdirección designará de nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes a través de SECOPII

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La selección se hará conforme a lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, que establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía.
Serán aplicables las normas en materia de contratación preceptuadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015, Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes sobre la materia y las normas que las modifiquen o sustituyan, igualmente incluyen las normas ambientales. Para el caso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía, está regulado su procedimiento en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2° de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección, más específicamente en lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2001, mediante el cual se adicionó el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007.

Además del Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, de la Mínima cuantía, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía así:

"…Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.

3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación”

De conformidad con lo estipulado en el numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica y las condiciones de exigencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto y considerando que el presupuesto oficial del contrato es por un valor inferior al 10% de la menor cuantía y teniendo en cuenta las disposiciones de los artículos 274 de la Ley 1450 de 2011 y 94 de la Ley 1474 de 2011, el procedimiento de selección se efectuará conforme a lo dispuesto en dichas normas, y en lo consagrado en el Decreto 1082 de 2015.

Adicional a lo anterior y de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, se define que son bienes de la siguiente manera;

“Bienes Nacionales: Bienes definidos como nacionales en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, de conformidad con el Decreto 2680 de 2009 o las normas que lo modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan.

Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes: Bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición y a los que se refiere el literal (a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.”

Atendiendo a lo anterior y en observación a las características propias del presente proceso como lo son el objeto contractual, alcance y obligaciones, se puede evidenciar y establecer que el proceso está encaminado a la prestación de servicios.

Ahora bien de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones” donde para el presente proceso debe darse observancia y cumplimiento, frente al análisis regulatorio se extrae lo siguiente:

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos

de especial protección constitucional. En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.

La participación de los sujetos anteriormente mencionados en la ejecución del contrato se fomentará previo análisis de su oportunidad y conveniencia en los Documentos del Proceso, teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones.

Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.

Previo análisis de oportunidad y conveniencia, la Entidad Estatal incorporará esta obligación en la minuta del contrato del pliego de condiciones o documento equivalente, precisando las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de esta a través de las causales de multa que estime pertinentes.

El supervisor o el interventor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente.

PARÁGRAFO 1. Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva. Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que disponga la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto.

En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, se acreditarán en los términos que defina el pliego de condiciones o documento equivalente.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de los Procesos de Contratación regidos por documentos tipo, con sujeción a la potestad prevista en este artículo, la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente regulará el porcentaje de sujetos de especial protección constitucional que el contratista

destinará al cumplimiento de las obligaciones, las condiciones para incorporarlos a la ejecución del contrato y las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de la obligación. (…)" subrayado y negrilla fuera del texto original.

En atención a que el proceso a adelantar es tendiente a la prestación de servicios, se incluirán en el proceso estipulaciones que establezcan la obligatoriedad de vinculación del personal referido.

Con base en lo establecida por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada con el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía y, por tanto, cuando el valor del objeto que se pretende contratar no exceda del 10% de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino solo el valor del contrato.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI	X	NO	

NOTA INTERNA. El umbral de Mipymes para el 2025 es de $533.287.768,00.

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitará a Mipyme nacional / Mipyme departamental / Mipyme municipal] colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS MDA/CTE ($175.090.500), IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la subdirección del centro agroindustrial del meta adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para “PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS PARA LOS

APRENDICES DE LOS CENTROS DE CONVIVENCIA DE LAS SEDES LOS NARANJOS (GRANADA) Y EL HACHÓN (VILLAVICENCIO), EL APOYO DE ALIMENTACIÓN TEMPORAL A LOS APRENDICES ATENDIENDO LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META, es de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS MDA/CTE ($175.090.500) M/CTE., tal como se evidencia en el documento anexo Estudio de mercado, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**		
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
2626	09/01/2026	31/12/2026	911742 CENTRO AGROINDUSTRIAL DE META - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	PROPIOS	Dos mil setecientos sesenta y cuatro millones quinientos veintiun mil doscientos cincuenta y un pesos mda/cte	2.764.521.251,

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El Contrato que se adjudique se realizará por la totalidad del presupuesto.

La propuesta más favorable será la que presente el menor valor ofertado a través de precios unitarios. Teniendo como base de partida el valor estimado por cada ítem descrito en el estudio de mercado en aras de garantizar el principio de pluralidad de oferentes y selección objetiva, siempre que hubiere ofertado todos los ítems y cumpla con los requisitos habilitantes.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, por tratarse de un proceso cuyo presupuesto oficial no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad.

La Entidad adjudicará mediante comunicación de aceptación de la oferta al proponente con el precio más bajo siempre y cuando cumpla con las condiciones señaladas en este Proceso de Contratación. La comunicación contendrá los datos de contacto de la Entidad y del supervisor designado, así como las condiciones de modo, tiempo y lugar para la ejecución del contrato, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal requerirá al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, y teniendo en cuenta lo señalado en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación emitida por Colombia Compra Eficiente, el comité evaluador recomendará rechazar la oferta o adjudicar el proceso de selección. Lo anterior, teniendo en cuenta lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 en concordancia con el artículo 28 del Decreto 1510 de 2013.

La selección se hará conforme a lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, que establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía de la siguiente manera:

“Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado

debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.

2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.

3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.

4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.
6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional" Este último exigible al 24 de marzo de 2022. (Decreto 1860 de 2021, artículo 2).

PRIMERA FASE	**FACTORES DE EVALUACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
	Propuesta económica de menor precio.	Cumple /No Cumple

SEGUNDA FASE	**FACTORES DE EVALUACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
	Capacidad Jurídica	Habilitado /No habilitado
	Condiciones de Experiencia (Certificaciones)	Habilitado /No habilitado
	Verificación de requisitos Técnicos exigidos	Habilitado /No habilitado

5.1.1 Lotes

"NO APLICA".

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las

facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

"NO aplica".

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**. Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

Personas naturales

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

“NO aplica”.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.16 Acreditación de la Calidad de MIPYME:

En caso de limitarse la convocatoria a Mipymes, las empresas interesadas deberán presentar con su propuesta la documentación que las acredite como tal, atendiendo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el decreto 1860 de 2021, es así como la MiPymes Nacional, acreditara su condición de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen. Es decir que en dicha certificación deberá establecer el rango en el que se encuentra y su clasificación empresarial.

5.2.1.17 Documentos necesarios para la celebración de contrato (No ostenta calidad de habilitante)

No obstante, se solicita a los proponentes atender la solicitud desde el momento de presentación

de la oferta, en el caso de ser viable:

• Certificación bancaria: El oferente deberá anexar certificación de la Entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA. Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).

5.2.2 De carácter técnico

La Entidad Estatal debe establecer los requisitos habilitantes del Proceso de Contratación luego de haber adelantado el análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación (ver la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector en https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf), en este sentido se calificará como CUMPLE/NO CUMPLE.

5.2.2.1. EXPERIENCIA.

FORMATO EXPERIENCIA APORTADO POR LA ENTIDAD. Adicionalmente el Proponente deberá anexar máximo una (1), certificaciones de experiencia o actas de liquidación de contratos celebrados, ejecutados, recibidos a satisfacción, cuyo objeto consistan en la prestación de servicios relacionados directamente con el objeto de la presente contratación con entidades públicas y/o empresas privadas, cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV a la fecha de su ejecución.

• Con Entidades Estatales de acuerdo con lo estipulado en el artículo 2 ley 80 de 1993.
• Con Empresas Privadas para el cual deberán adjuntar además de la certificación, copia de la minuta respectiva y/o facturas y/o órdenes de servicios y/o órdenes de compra, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia o en caso de que el proponente no se encuentre obligado a facturar deberá soportar la experiencia con certificación firmada por el Contador Público, en la que se certifique el registro contable del respectivo ingreso.

Si el proponente está clasificado como MIPYME, la experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección será como mínimo de un (1) y máximo tres (3) certificaciones de experiencia o actas de liquidación de contratos celebrados, ejecutados, recibidos a satisfacción, cuyo objeto consistan en la prestación de servicios relacionados directamente con el objeto de la presente contratación con entidades públicas y/o empresas privadas, cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV a la fecha de su ejecución.

• Si la experiencia es ejecutada por un Consorcio o Unión Temporal, solo se tendrá en cuenta el porcentaje de participación. El SENA podrá solicitar la información adicional necesaria a fin de constatar la veracidad de la información y el cumplimiento de las exigencias del proceso de selección.

No se aceptarán:
•Certificaciones de contratos en donde se acredite que el servicio se realizó por intermedio de una cooperativa de trabajo asociado.
•Documentos suscritos por supervisores o interventores.
•Experiencia de Subcontratos.

El proponente podrá acreditar este requisito aportando el contrato y el acta de liquidación del mismo o la certificación de cumplimiento que deberá contener:
a) Nombre y NIT de la empresa contratante b) Nombre del contratista c) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, se debe señalar el nombre de quienes lo conformaron, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. De no informarse dicho porcentaje la certificación no será tenida en cuenta. d) Número del contrato e) Objeto del contrato f) Fecha de suscripción (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año) y/o g) Plazo h) Valor total del contrato i) Valor ejecutado del contrato j) Cargo y firma de quien expide la certificación. k) Firma del funcionario competente.

En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, o esta no sea legible, el proponente deberá anexar el contrato y el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.
No será considerada la experiencia que se pretenda acreditar con contratos de administración delegada.
Si el Proponente pretende acreditar la experiencia con contratos celebrados con Entidades Privadas, dicha certificación deberá cumplir con los requisitos anteriormente señalados, adicionalmente aportará Factura de Venta y Resolución de la expedida por la DIAN de la vigencia fiscal.

Cada certificación de contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumará al valor del contrato u orden principal, quedando esta como una sola certificación.

En el evento en que el proponente presente certificaciones de experiencia en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia. En este caso, el proponente deberá en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación, ó presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

5.2.2.2 ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS REQUERIDAS Se verificará que el servicio ofertado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas.

El oferente debe allegar certificación donde manifieste que acepta las condiciones establecidas en el Estudio Previo que hagan parte del objeto contractual, en caso de que el mismo no cumpla con las especificaciones exigidas y que por tanto se hará la reposición por el bien que cumpla con las especificaciones.

5.2.2.3. VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO

Debe presentar como mínimo los menús ofrecidos por el ciclo de 28 días, por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena), manteniendo los requerimientos nutricionales establecidos en la minuta patrón y que no se repitan las preparaciones en una misma semana.

La oferta de menú debe contener como mínimo:

- ✓ La planeación de los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
- ✓ La estandarización de recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- ✓ Los parámetros para verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- ✓ Los criterios para asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la entrega del alimento.
- ✓ Los procedimientos para controlar el cumplimiento de las normas higiénicas sanitarias y en los
- ✓ manipuladores de alimentos.
- ✓ Las sugerencias para Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.

El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales. Los ciclos de menús, el análisis químico nutricional debe ser avalado por Nutricionista Dietista, quien adjuntara copia de la tarjeta profesional

Nota: Es importante que el oferente tenga claro que el inicio del contrato debe darse con el cumplimiento de los requisitos de ejecución (aprobación póliza y Registro presupuestal) en este sentido debe hacerse de manera inmediata conforme la necesidad que tiene el centro de formación, al mismo tiempo se requiere que una vez se cumplan con los requisitos para dar inicio al contrato sea entregada la minuta con los ciclos completos a la supervisión para la aprobación.

5.2.2.4. CERTIFICADO DE PROVEEDORES: El proponente deberá allegar como mínimo dos (2) certificaciones expedidas por proveedores debidamente firmadas, que están en capacidad de suministrar y entregar en cada una de las sedes (Villavicencio – Granada del departamento del Meta) los insumos requeridos (carne, pollo, verduras, frutas o grano) para garantizar la prestación del servicio contratado, sin alterar los horarios establecidos por la entidad para la prestación del servicio.

Para lo cual debe adjuntar certificación del proveedor en la que incluya nombre del establecimiento, dirección, teléfono, y por lo mínimo un año de servicio prestado al proponente.

5.2.2.5. RECURSO HUMANO.

El proponente debe presentar la estructura organizacional del recurso humano suficiente y cualificado, frente a la cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, mediante el cual debe contar en la estructura organizacional con un administrador del casino para cada sede, para la oportuna y adecuada entrega de raciones diarias, de acuerdo con el número de cantidades en cada una de las dos sedes del centro de formación, durante las diferentes etapas del proceso.

De igual manera debe contar dentro su estructura organizacional con lo siguiente perfiles, de los cuales son obligatorios para la ejecución del contrato, por medio del cual corre traslado de la hoja de vida con sus correspondientes anexos (Cédula legible, certificados de estudios, tarjeta profesional en caso de aplicar, experiencia acreditada, antecedentes: disciplinarios, fiscales, medidas correctivas, delitos sexuales contra menores y REDAM, del siguiente personal:

- Un Nutricionista o Ingeniero de Alimentos: con título registrado con experiencia de en el manejo de servicios
de alimentación de mínimo cinco (5) años.
- Dos (2) hojas de vida para los jefes de cocina que se asignarán en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta, con alguno de los perfiles que se relacionan a continuación:

- Técnico y/o Tecnólogo y/o Profesional en gastronomía
- Técnico y/o Tecnólogo y/o Profesional en cocina
- Chef Certificado Aptitud Profesional en cocina de mínimo 300 horas
- Técnico y/o Tecnólogo en procesamiento de alimentos
- Técnico y/o Tecnólogo en control de calidad de alimentos

Experiencia: Deberá acreditar mínimo cinco (5) años en experiencia según su perfil en prestación de servicios de alimentación.

5.2.2.6 TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS: El proponente deberá certificar que garantizará el transporte oportuno de los insumos necesarios para la distribución y preparación de alimentos, y que el trasporte cumple con los requisitos de Ley que regula para el transporte de alimentos.

El proponente deberá certificar el vehículo para la distribución de alimentos relacionando, mediante el cual deberá anexar copia de la matricula del vehículo. Soat vigente, revisión tecno mecánica vigente (si se requiere), concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente.
En caso que el vehículo no sea de propiedad del proponente, deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo con cobertura de la vigencia mínima por el plazo de ejecución del contrato.

5.2.2.7 BODEGA DE ALMACENAMIENTO: con concepto sanitario favorable: con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá contar con una bodega de almacenamiento en el municipio de Villavicencio o en el municipio de Granada - Meta, para el almacenamiento, ensamble y distribución de los víveres a las dos sedes del centro de formación, durante el tiempo de vigencia del contrato. La Bodega deberá estar dotada mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Para garantizar este requisito, el proponente deberá presentar certificación, donde conste la disponibilidad de la bodega por un plazo no menor a la de la ejecución del contrato junto con el contrato de arrendamiento con el certificado de tradición y libertad.

Equipo de refrigeración y congelación con suficiente capacidad de almacenamiento de acuerdo con el volumen de materia prima que lo requiera.
- Área de lavados de manos.
- Unidad sanitaria.
- Carretilla Transportadora.
- Canastillas plásticas.
- Estibas.
- Área de recepción.

Para iniciar la ejecución del contrato, deberá contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no superior a dos años, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

5.2.2.8 **AREA DE CAFETERIA/PAPELERIA-FOTOCOPIADO INTERNETH.**

El proponente debera presentar una certificación donde acepta recibir los locales de las Sedes El Hachón y Sede Los Naranjos para garantizar la prestación del servicio de cafetería, fotocopiado, papelería e internet que contempla como fin principal otorgar funcionalidad a las instalaciones del espacio destinado dentro del Centro y que se relacionan a continuación:

• **Sede rural El Hachón**, ubicada en el Km 12 sobre la vía al municipio de Puerto López: Área de Cafetería espacio físico ubicado en la parte posterior del casino compuesto por dos secciones, el área de atención cuyas medidas son: 4.20 m x 3.20m, dispone de tres tomas eléctricas dobles habilitadas y un buen estado; el área de consumo cuyas medidas son: 4.00 m x 3.95 m, con dos tomas eléctricas dobles habilitadas y en buen estado.

Área de Papelería, Fotocopiado e Internet: Esta área es adyacente a la cafetería, las medidas son 4.20 m x 1.50 m, consta de dos tomas eléctricas dobles habilitadas y en buen estado.

Sede Los Naranjos: kilómetro 13 Vía Granada – San Juan de Arama.

Área de Cafetería: Espacio físico con un área aproximada de 11 mt2 en piso de cemento y tableta de tráfico pesado con andenes periféricos, construcción en madera rolliza (pino) estilo colonial en cobertura de techo en lamina termo acústica con perfilaría de aluminio en soldadura., área de lavado con amplio espacio y cuartos en su interior con toma corrientes (2) para enfriadores y caja de tacos individuales, reja de seguridad, hidratantes y llave de paso de agua en lateral para el aseo.

Subsede Granada: Perímetro urbano –Barrio Centro de Granada, la cual consta de un área en recinto cerrado.

La entrega del bien cuerpo se provee entregar un local destinado para la cafetería dentro de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta del SENA, es claro para la Entidad que se van a realizar actividades que van en beneficio de los aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes se establecen los productos el cual deberá como mínimo con los siguientes:

Bebidas calientes
Tinto
Café con leche
Milo caliente
Aromática
Aromática a base de panela

Bebidas Frías
Soda 350ml
Té fío sabores 400ml
Gaseosa 250 ml
Gaseosa 350 ml

Gaseosa 1.5 Litros
Jugo Hit Vital 210ml
Botella de Agua 600ml
Botella de Agua con gas 600 ml
Jugos de fruta natural

Bebidas lácteas
Yogurt
Jugos de fruta natural
Yogurt Yox
Milo
Avena de 9oz

Entradas y Sándwiches
Empanadas de carné y papa
Empanadas de pollo y papa
Deditos rellenos de jamón y queso
Deditos rellenos de bocadillo y queso
Sándwiches de jamón y queso
Perro Caliente
Hamburguesa

Pastel de Pollo
Pastel de Carne
Arepa con queso
Arepa boyacense
Arepa de huevo

Pastelería
Galletas de avena
Galletas de chocolate
Galleta de coco
Galleta rizada
Corazón
Torta de chocolate
Torta de naranja
Mantecada

Productos de paquete
Chocorramo
Galletas

Papas Margarita
Cheetos Naturales
Detodito
Cheestris
Natuchips
Manimoto
Chokis
Roscas

Frutas
Ensalada de frutas
Salpicón de 9oz - y 12oz
Frutas individuales (banano- manzana - pera)

Adicionalmente deberá garantizar el tipo de alimentos permitidos según la Resolución de Acuerdos Sindicales vigencia para el periodo 2026.

Nota: Valores respecto de los productos a ofrecer
Los miembros del comité de cafetería deberán verificar y hacer seguimiento detallado a los valores que establezca el futuro contratista para los productos que se ofrezcan en las cafeterías, en todo caso el arrendatario, no podrá aumentar un porcentaje superior al incremento del índice de precios al consumidor IPC en razón de los servicios que se presten a los aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes.

Horario de atención:
El servicio se prestará en el horario desde las 7:00 a.m. hasta las 4 p.m. de lunes a viernes, los sábados desde las 8:00 a.m. hasta las 1:00 p.m, domingos y festivos cuando se requiera por parte de la administración de cada sede, este horarios es someterá según necesidad del servicio.

Menaje y productos:
Los productos requeridos deberán estar previamente elaborados y conservados bajo estándares de salubridad y normas ambientales.

Y que dotara los espacios de las estanterías, vitrinas, lavaplatos, horno microondas, neveras y/o refrigerador adecuado para almacenar alimentos de alto riesgo en salud pública como leche, productos lácteos, productos cárnicos y alimentos preparados.

Y por ende que garantizara las condiciones específicas sobre normas de higiene y manejo de alimentos:

Dotación Operarios. Uniforme: a) Delantal para las damas de color blanco. b) Blusa para el personal masculino, color blanco. c) Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa d) Zapato cubierto con suela antideslizante. e) guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección f) Tapabocas por parte del personal que manipule los alimentos.

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, los exámenes especiales serán acorde a la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 007 y demás que modifiquen este requerimiento d) El personal vinculado debe certificar la capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos.

Respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito e) Provisión adecuada y suficiente de canecas, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. f) Se deberá desinfectar todos los días las superficies y contenedores donde se manipulen o almacenen los alimentos vulnerables g) Se deberá garantizar la cadena de frio de los alimentos para así garantizar la seguridad alimentaria.

Forma de distribución de los alimentos: a) No se deben suministrar directamente con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

Residuos: a) Deberán depositarse directamente en bolsas plásticas acorde al tipo de residuos solido en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca las manos, la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio b) Los elementos

utilizados en la limpieza deberán estar desinfectados c) la limpieza de los elementos deberá hacerse en los espacios destinados para tal fin.

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

1. Certificado de implementaci.n del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.

Nota 1: Personas Independientes: Certificaci.n Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no est. obligada a implementar el Sistema de gesti.n de la seguridad y salud en el trabajo.

Nota 2: Por otra parte, el oferente independientemente si es persona natural o jur.dica, deber. allegar el Certificado De Implementaci.n Del Sistema De Gesti.n De La Seguridad Y Salud en el Trabajo (Formato GCCONF-065 de la Entidad SENA, que se anexa a los documentos del proceso), firmado por el represente legal opersona Natural y el responsable del SG-SST.

2. Fotocopia de c.dula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualizaci.n y/o Curso de 20 Horas (anexar validación) y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.

3. Certificaci.n de autoevaluaci.n de est.ndares m.nimos emitida por la ARL o Certificacion de autoevaluacion emitida por el Ministerio de Trabajo del a.o inmediatamente anterior, conforme al Decreto 1072/2015 (2.2.4.6.1) y la Resoluci.n 0312/2019. Para cualquiera de las dos opciones, se debe incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluaci.n de est.ndares m.nimos aplicables, si el puntaje obtenido es menor al 85%.

Nota: De acuerdo con la Resolucion 0312 de 2019, Par.grafo 2, no est.n obligados a implementar los Estandares Minimos del SG-SST los trabajadores independientes con afiliaci.n voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales, conforme a lo establecido en la Secci.n 5 del Cap.tulo 2 del T.tulo 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, .nico Reglamentario del Sector Trabajo.

4. Para el Transporte de los Alimentos: Certificaci.n firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estrat.gico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resoluci.n 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podr.n verificarse los .tems correspondientes.

5.2.2.2 De gestión ambiental

No aplica

5.2.3 De carácter financiero

“NO aplica”.

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

"No Aplica"

5.3.1 Oferta económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI**	x	**NO**	
Con el fin de garantizar las condiciones técnicas, los representantes legales o delegados debidamente autorizados mediante poder, de las firmas interesadas en presentar propuestas o proponentes que sean personas naturales, podrán realizar visita técnica a su costo y bajo su responsabilidad, al lugar de ejecución del suministro descrito, previa a la presentación de la propuesta. Las instalaciones del Centro Agroindustrial, donde se suministrará el servicio y se realizara la visita técnica, es: • **El Hachón:** Kilómetro 12 vía Puerto López, ciudad de Villavicencio • **Los Naranjos:** Kilómetro 13 vía San Juan de Arama, municipio de Granada La visita será realizada a costas y bajo la responsabilidad de los interesados en participar en este proceso, el proponente debe inspeccionar, analizar, examinar, verificar los alrededores del lugar, características, instalaciones que pueda requerir, condiciones del ambiente, transporte, vías de acceso, las fuentes de suministro de elementos necesarios para la ejecución y en				

general todas las circunstancias que puedan afectar o influir en el cálculo del valor de su oferta. Es importante mencionar que actualmente el Centro Agroindustrial del Meta está en operación y todas las actividades del suministro de alimentación se deberán ejecutar sin causar ningún tipo de interrupción y/o traumatismo en el normal funcionamiento de esta y para ello, el contratista deberá prever todas las medidas y acciones necesarias para garantizar dicho funcionamiento sin ningún costo adicional. La presentación de la propuesta constituye una manifestación explícita de que el Proponente ha efectuado e investigado plenamente las condiciones de trabajo, los estudios pertinentes, los riesgos, así como todos los aspectos, factores, elementos que puedan incidir en los costos de ejecución y en la formulación de la propuesta. **NOTA:** El plazo para realizar la visita de los que quieran será un día antes del cierre de presentación de la oferta, y los proveedores interesados deberán en el término para presentar observaciones a través de la sección mensajes del escritorio del proceso en la plataforma SECOP II enviar solicitud en la que especifiquen fecha y hora de la visita, documento de identidad de la persona que realizará la visita y el nombre del proveedor que representa. El proveedor que no realice la solicitud, que no se presente en la hora y fecha señalada, no podrá recibirse en las instalaciones del Centro Agroindustrial del Meta atendiendo a las diferentes labores que realizan los funcionarios asignados, y no se certificará la visita.				
MUESTRA	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI**		**NO**	x

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

8. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:

	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
X	**Calidad del servicio:** por el (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
x	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

9. ACUERDOS COMERCIALES

En observancia del numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1., del Decreto 1082 de 2015, el cual cita que “El presente artículo no es aplicable a la contratación por mínima cuantía.” Las Entidades Estatales no deben hacer el análisis de acuerdos comerciales para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

10. ANEXOS

- Lista de verificación chequeo proceso mínima cuantía
- Pantallazo de inclusión Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2026.
- Certificado de Disponibilidad presupuestal.
- Designación de comité estructurador.
- Estudio de mercado.
- Análisis del sector.
- Matriz de Riesgo.

El presente documento se suscribe el veinte (20) de enero de 2026.

Firmado digitalmente por HECTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGON Subdirector (e) Centro Agroindustrial del Meta
Fecha: 2026.01.20 17:51:18 -05'00'

HÉCTOR EDUARDO RUÍZ MONDRAGÓN
Subdirector (E) Centro Agroindustrial del Meta

Elaboro componente jurídico: Elizabeth Gutierrez-Abogada-contratista

Revisó componente técnico: Paola Marcela Pérez Cruz – Coordinadora de Formación Profesional – CAM

Revisó componente financiero: Diomira Hernnadez - Profesioanl cam

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento.