FORMATO INFORMACION PRELIMINAR PARA ESTUDIOS PREVIOS.

ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA ADELANTAR EL PROCESO CUYO OBJETO ES ***"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.".*** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numerales 7 y 12 de la ley 80 de 1993, en el literal b) del artículo 2 y articulo 8 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con él y reglamentado por el artículo 3.1.1° del Capítulo I, Título III y artículo 2.1.1°, Capítulo I, Título II del Decreto 734 de 2012, la Dirección General del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, presenta a continuación el estudio previo de Conveniencia y Oportunidad según el objeto expuesto anteriormente, así:

ITEM	ASPECTO	DESCRIPCION
01	**Justificación de la Necesidad que se pretende satisfacer.**	De manera atenta y siendo designado como líder del proceso contractual en etapa preparatoria que tiene por 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", me permito allegar justificación correspondiente. 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 PRIMER TRIMESTRE 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 SEDE EL HACHÓN 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 la 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.
02	**Descripción del objeto a contratar.**	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.
03	**Tipo de contrato.**	Prestación de servicios
04	**Lugar de ejecución.**	En las sedes del Centro Agroindustrial del Meta: •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. PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Villavicencio Meta
05	**Especificaciones técnicas mínimas requeridas con códigos ORIONS y SECOP ajustadas al Plan Anual De Adquisiciones (PAA) Vigente.**	Se adjunta las especificaciones técnicas, códigos secops.
06	**Plazo ejecución del Contrato.**	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

<table>
<tr><td></td><td></td><td>aprobación de las garantías e inicio electrónico en la plataforma SECOP II, sin exceder a la vigencia 2026.</td></tr>
<tr><td>07</td><td>Valor y Forma de Pago.</td><td>El presupuesto disponible por la entidad es de: El valor total de la contratación es CINETO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS MCTE ($175.090.500), distribuidos de la siguiente manera:
<table>
<tr><th>Pagos que se realizarán durante el contrato</th><th>Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato</th><th>Requisito para el pago</th></tr>
<tr><td>PAGO 1</td><td>50%</td><td>Documentación exigida según Circular No. 3-2024-000019 de 2024</td></tr>
<tr><td>PAGO 2</td><td>50%</td><td>Documentación exigida según Circular No. 3-2024-000019 de 2024</td></tr>
</table>
Los anteriores valores se encuentran amparados en el certificado de disponibilidad presupuestal adjunto.

EL SENA, cancelará al CONTRATISTA, mediante pagos parciales mensuales de acuerdo a la cantidad de raciones alimentarias, hidratación y refrigerios entregados en cada una de las sedes el Hachón y Naranjos del centro Agroindustrial del Meta, realizadas dentro de los Quince (15) días hábiles siguientes a la presentación de la factura, previa certificación de recibo a satisfacción del objeto y obligantes de la orden expedida por el funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato y previo cumplimiento de los siguientes requisitos que a continuación se describen:

a) Comunicación radicada (oficio remisorio, elaborado por el supervisor dirigido al Coordinador del Grupo Mixto).
b) Factura original debidamente diligenciada, según corresponda a la calidad del contribuyente, 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.
c) Actas de inicio, acta de recibo definitivo de los elementos y cumplimiento de obligaciones contractuales, suscrita por el supervisor y el contratista.
d) Pólizas y acta de aprobación de pólizas.
e) Certificación bancaria
f) Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes y al Sistema de Seguridad Social Integral, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente, de</td></tr>
</table>

		acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, en caso de estar obligado. **g)** 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. **h)** Copia de la comunicación de aceptación de oferta o contrato con el correspondiente registro presupuestal. **i)** Prorrogas, Adiciones, suspensiones y reinicios si fuere el caso, con sus respectivas pólizas y actas de aprobación de pólizas. **j)** Carta de designación o reasignación del supervisor. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y 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. Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular **No. 3-2024-000019 de 2024,** 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 aprobara o rechazara 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. **Cargas Administrativas:** El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. **Cargas Tributarias:** En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, reteica, reteiva y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto.
08	**Obligaciones específicas del Contratista.**	**1.1** OBLIGACIONES DE LAS PARTES 1.1.1 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.

1.1.2 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

3) 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. 4) 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. 5) 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. 6) El contratista debe garantizar la entrega oportuna de los refrigerios según solicitud presentada por la supervisión. 7) 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. 8) 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. 9) 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. 10) 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. 11) 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.

		12) 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. 13) 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. 14) 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. 15) Realizar remisión de entrega de víveres para las dos sedes del centro de formación en los formatos establecidos. 16) 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. 17) 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. 18) 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. 19) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el casino. 20) Atender las visitas realizadas al casino, bodegas, por representantes de la Entidad, la supervisión, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 21) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones a las que sea convocado. 22) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción en estilos de vida saludable.

		23) 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. 24) Garantizar la potabilidad del agua para la operación y preparación de los alimentos. 25) 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. 26) 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. 27) 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. 28) 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. 29) 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.) 30) 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. 31) 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. 32) 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. 33) 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. 34) 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. 35) 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. 36) 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. 37) 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. 38) 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. 39) 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. 40) 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. 41) 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. 42) 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. 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. **1.1.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad):**

		1) 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. (Para la firma del acta de inicio, conforme con el recurso humano presentado en la etapa precontractual - *5.2.2. de carácter técnico, F. Transporte de insumos necesarios*, *G. Recurso humano*). 2) Para el transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos I. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos: 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. (Para la firma del acta de inicio, conforme con lo presentado en la etapa precontractual - *5.2.2. de carácter técnico, F. Transporte de insumos necesarios*) - Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos. II. Alimentos Refrigerados y/o Congelados: - 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. - 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. III. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - 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. - 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. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. 3) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud 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. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. 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 alimento (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Nota 1: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria. Nota 2: Allegar soportes de implementación de manera mensual. 5) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

		Nota 1: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor 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). Nota 2: Allegar soportes de implementación de manera mensual. 6) De acuerdo con el 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. 7) A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, 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. 8) El proveedor suministrara 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. 9) 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. 10) El personal que desempeñe actividades al interior de las sedes del SENA debe contar con el esquema de vacunación (Toxoide Tetánico/Difteria, fiebre amarilla – Para zonas endémicas). (Según aplique). 11) Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: - Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad.

		- Acta de entrega de elementos de protección personal. 12) Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018. 13) Mantener en las instalaciones del SENA las fichas de datos de seguridad de los productos usados. Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018. Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años). 14) Dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente aplicable al objeto del presente documento. **1.1.4 Obligaciones ambientales del contratista** 1) El proveedor del servicio deberá 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. 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. 3) Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje. **1.1.5 Obligaciones del SENA**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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.</td></tr>
<tr><td></td><td>Análisis técnico y que soporta el valor estimado del contrato.</td><td>El estudio de mercado se tomará de las precotizaciones. Conforme al decreto 1510/2013 en su Artículo 15. Deber de análisis de las Entidades Estatales. Los procesos tomados como referencia, se establece expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación, generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Posibles riesgos técnicos.</td><td>OPERACIONAL: Cuando los servicios prestados no cuenten con la calidad, ni en la calidad contratada. Alta

OPERACIONAL: Entrega tardía del servicio. Alta

SOCIAL O POLÍTICO: Afectación en el desarrollo de contrato a causa de huelgas, asonadas, paros generales de trabajadores o de transporte, situaciones de orden público.

ECONÓMICO: Estimación inadecuada de los precios. Medio</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Dependencia que requiere la contratación</td><td>Bienestar al Aprendiz del Centro Agroindustrial del Meta.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Línea o numeral al que pertenece en el PAA al que pertenece la necesidad (Aunque Wilmer lo certifica por favor ingresarlo en</td><td>AdquisicionesPAA_372451_1_abb30fe5-b38d-467c-bf5c-ce61bb42ab88-VERSION 3-LINEA 1028 en el siguiente link
<table>
<tr><th>Código UNSPSC (cada código separado por ;)</th><th>Descripción</th><th>Valor total estimado</th><th>Nombre del responsable</th><th>Dirección</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

	los preliminares)		90101600 50202300	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) y el apoyo de alimentación temporal a los aprendices Del Centro Agroindustrial Del Meta Atendiendo Lo Establecido En El Plan De Bienestar al Aprendiz.	$175.090.500	Héctor Eduardo Ruíz Mondragón	Regional Meta

AREA SOLICITANTE (área técnica)	**NOMBRES**	**FIRMA**
Centro Agroindustrial del Meta - Bienestar a Aprendiz	Paola Marcela Pérez Cruz	