1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

De conformidad con lo dispuesto la ley 80 de 1993, el literal c) del numeral 2 del artículo 2 de la ley 1150 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 Artículos 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.2.1.2.20, además de las normas generales aplicables establecidas en el citado Decreto, la subdirectora del centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial, Regional Atlántico se permite realizar el siguiente estudio Previo de Conveniencia y oportunidad para entregar a título de arrendamiento el espacio y los equipos que conforman el restaurante-cafetería del Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial ubicado en la calle 9 No 19 – 120 Barrio - Santander, ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices y demás funcionarios de la entidad.

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de formación profesional integral, promoviendo la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y educativo de la región y el país.

El artículo 45 de la constitución política dispone que es derecho de las juventudes el ser protegido y el recibir una formación integral por parte del Estado y la sociedad en general. Que la Ley 1622 de 2013 tiene por objeto el marco institucional para garantizar a todos los y las jóvenes el ejercicio pleno de la ciudadanía juvenil en los ámbitos, civil o personal, social y público, el goce efectivo de los derechos reconocidos en el ordenamiento jurídico interno y lo ratificado en los Tratados Internacionales, y la adopción de las políticas públicas necesarias para su realización, protección y sostenibilidad; y para el fortalecimiento de sus capacidades y condiciones de igualdad de acceso que faciliten su participación e incidencia en la vida social, económica, cultural y democrática del país.

El artículo 2° de la Ley 119 de 1994 establece que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA tiene la misión de ofrecer y ejecutar la formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país; formación que hace parte del servicio público educativo. Por lo tanto, la Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicie la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los alumnos.

Mediante Resolución 2406 de 2023 se otorgó delegaciones para la ordenación del gasto en materia de contratación estatal a los directores regionales y Subdirectores de Centros de Formación Profesional del SENA.

Mediante Resolución No.452 de 2014, se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. Por ello, se realizó el proyecto de PROTECCIÓN Y SERVICIOS INSTITUCIONALES, establecido en el programa de bienestar de 2012, 2013, contando en la actualidad con espacios de descanso y de consumo de alimentos para aprendices del SENA, así como de la comunidad educativa en general.

Que hace parte de ese servicio a favor del aprendiz, el ofrecido por las cafeterías o restaurantes, los cuales pueden ser administrados a través de contratación externa o por SENA proveedor SENA.

Que en la actualidad el Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial , cuenta con un espacio exclusivo para cafetería y Restaurante en el que se verán beneficiados también instructores, funcionarios y contratistas SENA, así como los diferentes usuarios que ingresen a la entidad.

Que en la actualidad el Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial ubicado en la calle 9 No 19 – 120 Barrio - Santander en Sabanalarga - Atlántico, cuenta con un espacio exclusivo para cafetería y Restaurante en el que se verán beneficiados también instructores, funcionarios y contratistas SENA, así como los diferentes usuarios que ingresen a la entidad.

Que Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, a través de un estudio de mercado, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, determinando el valor del almuerzo para dar a conocer las cantidades a entregar por parte del contratista como contraprestación.

La finalidad es entregar en arrendamiento el espacio y los equipos que conforman el restaurante-cafetería del Complejo Industrial del SENA Regional Atlántico; para que sea administrado por personas con experiencia en el área de comercialización de alimentos, los cuales deberán tener la cantidad nutricional requerida por los aprendices, instructores y demás funcionarios de la entidad y que el servicio cumpla con las especificaciones de calidad y oportunidad que la entidad necesita

La Entidad requiere contratar por contraprestación el arrendamiento del espacio físico en el que funciona la cafetería incluyendo los equipos que en ella se encuentran, para la vigencia 2026, para prestar el servicio de restaurante-cafetería ofreciendo venta de almuerzos y productos alimenticios a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la Entidad, ubicado en el Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial ubicado en la calle 9 No 19 – 120 Barrio - Santander Sabanalarga - Atlántico.

Que la entrega en arriendo del espacio y equipos para la conformación del restaurante-cafetería no constituye un bien, obra o servicio a adquirir, y por lo tanto no se encuentra contemplado en el Plan Anual de Adquisiciones ni opera en gasto a la entidad, en consecuencia, no se incurre en ninguna erogación.

Que, para efectos de dar cumplimiento a las necesidades nutricionales de la población estudiantil del SENA, esta entidad tomará como base la guía de alimentación colombiana, elaborada por el ICBF, la cual es “un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles, temporales es decir adaptables a las necesidades de las personas sanas, a las políticas y programas, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificado”. Es por esto que quien realice la preparación y entrega de alimentos para la comunidad educativa deberá tener en cuenta las “RECOMENDACIONES DE CONSUMO DIARIO DE CALORIAS Y NUTRIENTES PARA LA POBLACION COLOMBIANA” elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, teniendo en cuenta que la población educativa se encuentra entre los 16 a 40 años de edad en su mayoría.

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	**F**	**80131502**	**Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales**

2. CONDICIONES TÈCNICAS

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO	PRECIO TOTAL INCLUIDO IMPUESTO
1	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	**1**	ALMUERZO		
2	93131608	PORCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONSTE DE ENTRADA, PROTEÍNAS, ARROZ, CARBOHIDRATO, VEGETALES, BEBIDA NATURAL	**1**	MERIENDAS		

Contenido	Cant x porción
Entrada (sopa, Cremas, Potaje, Caldos o Similares)	250 cc
Proteína	154 gr
Arroz	100 gr
Carbohidrato	143 gr
Vegetales	41 gr
Bebida Natural	12 onzas

- ✓ El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos de los almuerzos.
- ✓ Los almuerzos deberán ser suministrados diariamente y ser entregados en las instalaciones del Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial – Regional Atlántico.
- ✓ Destinar los espacios asignados única y exclusivamente al funcionamiento de la cafetería.
- ✓ Abstenerse de vender todo tipo de bebidas alcohólicas, cigarrillos, revistas de todo tipo, drogas o medicamentos, estupefacientes, productos alucinógenos o todo aquello que puedan ser nocivo o atente contra la salud de la comunidad educativa.
- ✓ No ofrecer a la comunidad productos como bebidas naturales, y comestibles preparados que sean del día anterior.
- ✓ No almacenar, en ninguna parte, productos venenosos u otro material (Explosivo, corrosivo, etc) que puedan acarrear perjuicios a la comunidad o a las instalaciones de la institución educativa.
- ✓ La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas

erogaciones necesarias para la puesta de las raciones en los lugares de ejecución del contrato.

- ✓ El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios 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 este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

- ✓ Las especificaciones y los precios correspondientes a lo diligenciado por el oferente deben obedecer a materiales de marcas reconocidas y de alta calidad.

- ✓ Que el costo total propuesto no sea superior al 100% del valor del Presupuesto Oficial para quien oferte la totalidad de los servicios requeridos.

- ✓ El valor de la propuesta debe ser exacto, verificable matemáticamente y sin decimales.

- ✓ El proponente debe ofertar mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la

- ✓ Entidad, deberá presentar dos opciones de DOS (2) proteína diaria.

- ✓ El contratista entregará los almuerzos organizados de manera segura de lunes a viernes a las 11:00 a.m.

- ✓ Los horarios para la entrega de los alimentos (almuerzos) serán acordados por supervisor del contrato, sin embargo, el contratista deberá disponer de mínimo dos horas para la entrega de los almuerzos.

- ✓ El contratista no se debe repetir los menús durante la semana

- ✓ Para la entrega de los almuerzos, se deberá garantizar una prestación rápida del servicio, de tal manera que a los usuarios no les demande más de cinco (5) minutos el acceso al mismo, para lo cual el contratista deberá suministrar el personal suficiente

- ✓ Al momento de la entrega de los alimentos estos deberán conservar la misma temperatura de cocción.

- ✓ Atender las sugerencias de la Organización Mundial de la Salud OMS, y las medidas impartidas por el Gobierno Nacional en los distintos Decretos, y Circulares emitidas por su Gabinete Ministerial, en las que se establecen medidas que pretenden generar la cultura de la prevención del Coronavirus COVID-19 en las instituciones públicas y privadas, sobre todo aquellas medidas encaminadas a limitar el desplazamiento por Terminales aéreas, de transporte terrestre y demás.

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

- ✓ Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

- ✓ La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco.

- ✓ El personal debe estar certificado o capacitado en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.

- ✓ El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la

- ✓ Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.

- ✓ Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

- ✓ El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.

2. COMPONENTE NUTRICIONAL:

- ✓ Las preparaciones deben contener la combinación adecuada de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada. Deberá tener en cuenta las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

- ✓ Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista, el cual se encargará de planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios y contar con tarjeta profesional vigente.

- ✓ El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos (Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos. Para tal efecto

- ✓ Los alimentos deben ir debidamente empacados en materiales desechables se solicita la NO utilización de envases de icopor, los cuales no pueden ser aprovechados según la política del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol. Por lo tanto, se recomienda la utilización de recipientes biodegradables.

- ✓ El menú ofrecido por el proponente debe garantizar el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimento.

- ✓ Los elementos materiales que se requieran durante la ejecución del contrato será suministrados por el contratista, los cuales deben ser de óptima calidad.

- ✓ El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.

- ✓ El contratista debe garantizar todas las condiciones de inocuidad, frescura y carga nutritiva de los alimentos.

- ✓ El contratista entregará a las personas responsables los almuerzos organizados, de manera segura de lunes a viernes a las 11:00 a.m. para su distribución.

En caso de ser adjudicatario del contrato deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. Si su principal actividad de comercio es expendio de alimentos, deberá tramitar dentro de los tres meses después de la firma del contrato el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud y deberá entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos.

2. Si su principal actividad de comercio es preparación de alimentos, deberá tramitar dentro del 1 mes después de la firma del contrato el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud y deberá entregar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

3. Con las condiciones arriba señaladas la entidad procura la promoción de estilo de vida saludable de nuestros aprendices, implementando adecuados hábitos alimentarios, brindando además el complemento nutricional bajo exigentes condiciones de salubridad y seguridad a la comunidad estudiantil.

Atentamente,



Felipe Andfres Rangel Pava