RESOLUCIÓN No 11-00237 **DE 2026**

POR LA CUAL SE JUSTIFICA UNA CONTRATACIÓN DIRECTA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

LA SUBDIRECTORA DEL CENTRO ELECTRICIDAD ELECTRÓNICA Y TELECOMUNICACIONES

En uso de sus facultades legales *en especial las conferidas mediante la Ley 80 de 1993, en el literal g) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, y*

CONSIDERANDO:

Que el SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando 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, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Que el Centro de Electricidad Electrónica y Telecomunicaciones conforme con el plan de adquisiciones para la vigencia 2026, requiere "***ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO UBICADO EN EL COMPLEJO SUR DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, CON EL PROPÓSITO DE PERMITIR LA OPERACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, DIRIGIDO A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, CONFORME A LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE USO ESTABLECIDAS POR EL SENA***"

Que el valor total para adelantar la contratación es de TREINTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE. ($38.256.400) incluido IVA, cunado a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

Que el Centro de Electricidad Electrónica y Telecomunicaciones, realizó los estudios y documentos previos para determinar la necesidad, conveniencia y oportunidad de la apertura del proceso de Selección bajo la modalidad de Contratación Directa CD-DC-CEET-001-2026, cuyo objeto es: "***ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO UBICADO EN EL COMPLEJO SUR DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, CON EL PROPÓSITO DE PERMITIR LA OPERACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, DIRIGIDO A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, CONFORME A LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE USO ESTABLECIDAS POR EL SENA***"

Que el objeto a contratar se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones 2026.

Que una vez analizado el componente técnico se recibió la siguiente cotización entregada por: GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS, identificada con NIT 901.579.629-6, para "***ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO UBICADO EN EL COMPLEJO SUR DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, CON EL PROPÓSITO DE PERMITIR LA OPERACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y***

RESOLUCIÓN No 11-00237 **DE 2026**

POR LA CUAL SE JUSTIFICA UNA CONTRATACIÓN DIRECTA

CAFETERÍA, DIRIGIDO A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, CONFORME A LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE USO ESTABLECIDAS POR EL SENA" ofertando para la entidad SENA los siguientes ítems.

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE MESES
1	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales	Arrendamiento Espacio físico, para prestar el servicio de restaurante y cafetería a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, ubicado en el complejo sur de la Regional Distrito Capital del Sena	1	global	10 meses y 12 días

Que el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

- **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 de que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

- **Obligaciones específicas del contratista**

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) El contratista de la cafetería deberá mantener los precios de venta de los productos de panadería, paquetes, bebidas y demás alimentos ofrecidos, en un rango que no podrá superar los precios promedio vigentes en el sector o en los establecimientos comerciales cercanos al SENA.
3) El contratista se obliga a *recibir, custodiar, conservar y dar adecuado uso* a todos los equipos, enseres, utensilios y demás bienes muebles que le sean entregados por el SENA para la correcta prestación del servicio de cafetería
4) El contratista será *responsable de cualquier daño, pérdida, deterioro o mal uso que* sufran los equipos durante el tiempo que permanezcan bajo su custodia, salvo aquellos que sean consecuencia directa del desgaste normal por uso adecuado.
5) La restitución del inmueble deberá realizarse dentro de los dos (2) días calendario días siguientes a la terminación del contrato**,** poniéndolos a disposición del SENA mediante acta de entrega**.**

   Se deja expresa constancia de que **no habrá prórroga automática** del contrato; por tanto, el incumplimiento en la restitución oportuna de los bienes y del área asignada constituirá causal de incumplimiento contractual y dará lugar a las acciones legales y sanciones que correspondan.Lo anterior con el fin de garantizar el adecuado uso y entrega de los elementos dados en arriendo
6) Garantizar por la conservación del área y los bienes muebles recibidos en arrendamiento y cuidar de los mismos. Mantener los bienes objeto del presente contrato en perfecto estado de aseo y conservación, para lo cual deberá efectuar el lavado de pisos, vidrios, muros, bombillos entre otros. En caso de daños o deterioros distintos derivados del uso normal o de la acción del tiempo

que fueren imputables al mal uso de los bienes por parte del contratista, efectuar oportunamente y por cuenta de las reparaciones o sustituciones necesarias.

7) Velar por el mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato.
8) Efectuar bimensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato, adicionalmente aportar los certificados de servicio por parte del prestador del servicio autorizado.
9) Realizar mínimo 2 mantenimientos de la trampa de grasas o en los casos que se requiera, a cargo de un tercero especializado con equipo de succión presión para evacuar las grasas y sólidos existentes y deberá entregar soporte del destino de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación según el caso que corresponda. Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena.
10) Suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
11) El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada. Por lo anterior está prohibida la venta de elementos de papelería, aseo, minutos a celular, medicamentos y todo elemento diferente a comestibles, así como el ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.
12) El ciclo de minutas deberá tener presente la variedad, la textura, apariencia, consistencia y el color de las proporciones y preparaciones, Presentar el ciclo secuencialmente e incluir dos opciones, como mínimo para el alimento proteico, el energético, para las sopas y ensaladas.
13) El ciclo de minutas debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de terminación del contrato con base en lo estipulado por el SENA.
14) El suministro de alimentos deberá brindarse, basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 2020.
15) El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación sean de excelente calidad, y que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y registros sanitarios, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas prácticas tanto en la manufactura como en la elaboración.
16) Los empleados del contratista deben cumplir en todo momento con las Normas Técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido a la Resolución No. 2674 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato.
17) El contratista debe atender las observaciones que realice el comité de cafetería en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.
18) El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio de preparación, atención, entrega y distribución de los almuerzos, cuente con la dotación industrial necesaria para el desarrollo de dicha actividad, como lo son: uniforme, gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas y cualquier otro elemento necesario para el cumplimiento del servicio. Los elementos de protección deben estar en buen estado y los trabajadores deben portarlo durante todas las actividades de trabajado a desarrollar, dando cumplimiento a lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo (CST).
19) El contratista debe garantizar que cuenta con el personal requerido para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, bajo las condiciones requeridas por el supervisor del contrato.

20) El contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.
21) El contratista deberá cumplir con cada uno de los lineamientos establecidos en las condiciones especiales del presente proceso, en especial, los relacionados con la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con los componentes sanitarios, el componente ambiental y el componente nutricional.
22) Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
23) El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.
24) El contratista y sus colaboradores deberán portar los elementos de protección personal necesarios de acuerdo a las labores desempeñadas establecidos en la normatividad legal (resolución 1072 de 2015)
25) Garantizar el suministro de los alimentos en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que los usuarios no les demanden más de diez (10) minutos el acceso al servicio de alimentación.
26) Brindar una eficiente prestación del servicio en términos de oportunidad y cumplimiento, en lo relacionado con actividades e instalaciones seguras, acorde con los términos de la propuesta y necesidades del Centro de formación.
27) Entregar los alimentos a los usuarios con la misma temperatura de su cocción
28) Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR y los delegados del COMITÉ DE CAFETERÍA a las instalaciones donde se procesan los alimentos para cerciorarse del cumplimiento de todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación.
29) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente, cuando el supervisor así lo requiera
30) Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
31) 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 a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
32) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
33) Efectuar proceso de lavado de la trampa de grasas de manera semestral (meses de entrega Junio y diciembre de la vigencia del contrato)
34) Los residuos deben ser retirados diariamente o con mayor frecuencia durante el día si se amerita, para evitar generación de malos olores y/o proliferación de plagas y esas son almacenados adecuada, sanitaria y seguramente para su recolección final.
35) Se deberá hacer el manejo de los residuos líquidos dentro del área de preparación y servicio de los alimentos no representa riesgo de contaminación para esto ni para las superficies en contacto.
36) Hacer uso eficiente de los recursos como el agua y la energía. Se deberá notificar las fugas de agua al dinamizador ambiental y energético.
37) Se debe contar con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.
38) Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento de este, expedido por el gestor autorizado, dando cumplimiento a la Resolución

2154 del 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

39) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostable. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
40) 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.
41) 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.
42) 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.
43) El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos.
44) El precio de los alimentos (desayunos, almuerzos, cenas, bebidas, golosinas y otros productos de cafetería) aprobados por parte del SENA serán publicados en forma permanente en una cartelera informativa del Restaurante-Cafetería (sufragada por el contratista) , con la firma del Subdirector del Centro y el contratista; cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato y comité de cafetería del contrato quien verificara para ello los precios del mercado.
45) En lugar visible debe disponerse un expendio de gel antibacterial que debe ser usado cada vez que sea necesario para lo empleados que manipulen los alimento.
46) Equipos y utensilios: El material y diseño de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza y desinfección y el mantenimiento higiénico de los mismos. No se permite el uso de utensilios de madera u otro tipo de material que no sea de fácil limpieza y desinfección.
47) 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.
48) Los hornos microondas, de propiedad del contratante, estarán a disposición en la cafetería y restaurante para calentar los almuerzos de los aprendices y funcionarios y no tendrá ningún costo, además tendrán derecho a consumir sus alimentos en las instalaciones del restaurante y cafetería.
49) La distribución de los alimentos se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben organizar las mesas y sillas.
50) Mantener condiciones de orden y aseo en las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio.
51) Restituir el área y demás bienes muebles entregados en el mismo estado en que los recibió, salvo el deterioro natural que sufra por el uso normal que de ellos de haga. Poniéndoles a disposición del ARRENDADOR.
52) Cumplir con las demás obligaciones consagradas en el Capítulo Tercero del Titulo XXVI, Libro 4o. del Código Civil.

53) Las reparaciones locativas que se refieren los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil no podrán ser realizadas sin el consentimiento previo y escrito del ARRENDADOR.
54) El contratista contara siempre 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

55) El contratista no podrá cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
56) El contratista no puede realizar el Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias explosivas, o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad.
57) El contratista no podrá prestar los servicios de cafetería y/o restaurante a personas externas al SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio.
58) El contratista no podrá usar espacios diferentes a los asignados para venta de comestibles, por tanto, el centro podrá usar los demás espacios para la ubicación de máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas, sin embargo, el Centro podrá requerir al contratista la ubicación de máquinas dispensadoras en espacios diferentes a la cafetería por necesidades del servicio.
59) El contratista no podrá ceder el contrato ni subarrendar las instalaciones, salvo previa autorización expresa por parte de la entidad.
60) El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA, los respectivo Certificados de aptitud médica y Certificados de capacitación.
61) El personal requerido por el Contratista, debe estar capacitado y certificado, de acuerdo con los requerimientos normativos exigidos para la correcta prestación del servicio. Además, deberá portar CARNET de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello.
62) Con el fin de garantizar la calidad del menú y una sazón estándar, se debe evitar la rotación de personal. No obstante, lo anterior, el SENA se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello. Dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato.
63) Además, deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Seguridad y Salud en el trabajo del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis u otra epidemia la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

El contratista deberá cumplir a cabalidad con el “Programa de Inocuidad alimentaria con lineamientos para para restaurantes y cafeterías” (DO-PG-008 V.001) y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

- **Obligaciones de seguridad y salud en el Trabajo**

1) El contratista deberá cumplir a cabalidad con el "Programa de Inocuidad alimentaria con lineamientos para para restaurantes y cafeterías" (DO-PG-008 V.001) y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), el cual se cita a continuación:

✓ 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, entre otras).

✓ 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 operarios 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 (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de este reporte deberá suministrarse al trabajador, la supervisión del contrato e integrante de seguridad y salud en el trabajo 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 del Centro de formación.

Inspecciones de Seguridad

✓ Acompañar al equipo de seguridad y salud en el trabajo del centro de Formación y/o de la regional y miembros del COPASST, previa notificación a la supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas DO-PG- 002 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que 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.

✓ Equipo contra incendios

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 manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

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.

- ✓ 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 manejen 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

La ubicación del botiquín debe estar en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que el 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 dicho rotulo contenga:

- - Nombre elemento

- - Cantidad
- - Fecha adquisición
- - Fecha vencimiento

Componente sanitario:

Implementar recipientes lavables para la recolección de residuos sólidos, dotados de bolsa plástica interior, tapa tipo vaivén o accionamiento tipo pedal y hacer mantenimiento diario.

Los residuos deberán ser retirados diariamente o con mayor frecuencia durante el día si se amerita, para evitar generación de malos olores y/o proliferación de plagas y esas son almacenados adecuada, sanitaria y seguramente para su recolección final.

Conserva las certificaciones de transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición final que emitan los respectivos receptores, para los residuos que son considerados peligrosos según el decreto 1076 de 2015.

El manejo de los residuos Líquidos dentro del área de preparación y servicio de los alimentos no representa riesgo de contaminación para esto ni para las superficies en contacto.

Concepto sanitario

- El contratista debe tramitar 20 días hábiles suscritos el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a los descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.

- Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable como exigencia, aplazado o pendiente, el contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento, el cual debe ser presentado por el contratista.

- El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la supervisión del contrato, grupo de seguridad y salud en el trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

El personal manipulador de alimentos

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

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

La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezca 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 certificado de capacitación y plan de capacitación en el 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 10 horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 778 de 2012 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 Departamentos 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) y debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013. Así mismo se deberá verificar que el personal manipulador de alimentos no deberá tener signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan cortaduras, laceraciones ni vendajes, se encuentran limpias, sin joyas, unas cortas y sin esmalte. Así mismo se deberá reforzar diariamente con el personal manipulador de alimentos efectuar el lavado y desinfección de manos.

Requisitos higiénicos

- Operaciones de elaboración de alimentos.

- Se deberán lavar los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.

- Se deberán lavar y desinfectar las hortalizas y verduras que se consumen crudas los insumos de desinfección debería utilizar sustancias permitidas y que no afecte la salud de los consumidores.

- Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se deberán almacenar separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.

- Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes no esmaltados ni porosos, bajo condiciones de refrigeración y/o congelaciones adecuadas, el alimento no se encuentra en contacto directo con el material del recipiente y los alimentos proceden de proveedores que garantiza su calidad.

- El servicio de los alimentos se deberá realizar con los utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos.
- Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno y teflón)

- Durante la preparación de los alimentos, no se observa que el personal pruebe directamente los alimentos que se están preparando, utilizan pinzas y no consumen alimentos durante la preparación.

- Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.

- Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, AISLADO DE LOS ALIMENTOS y protegido bajo llave.
- Los alimentos elaborados o que hayan estado bajo refrigeración o congelación o en proceso de descongelación no se deben dejar o descongelar a temperatura ambiente.

Adquisición de los 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 riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.

- Los alimentos y materiales primas que provengan de fabrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestibles 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 Articulo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

- Conforme a lo establecido en el artículo 126 de la Ley 019 de 2012, debe contar con copia de las notificaciones sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riesgo según resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto 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 de pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc)

- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo

establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

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

Equipos y utensilios

- Los equipos, utensilios, menaje y superficies en contacto directo con los alimentos están fabricados con materiales sanitarios, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado, y presentan adecuado mantenimiento. No se observa el empleo de madera o material similar. o La vajilla no presenta roturas, no se encuentra desportillada y se retiran aquellas unidades en mal estado. Para cuando se requieran, posee utensilios desechables (vasos, platos, cubiertos, etc.)
- Los equipos están ubicados según la secuencia del proceso y sus áreas circundantes deben ser de fácil limpieza desinfección.

  Las superficies de contacto directo con el alimento NO deben recubrirse con pintura u otro tipo de material desprendible.

- Las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos se realizan con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial en aquellos elementos sobre los cuales se pican o fraccionan los alimentos.

Condiciones de conservación y manejo de los productos

- Se deberá realizar rotación de las materias primas y alimentos empacados y envasados y se evita el contacto de los alimentos con el piso, techo o paredes.

- Se deberá llevar Registro del control de temperatura de los cuartos fríos o neveras.

- Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano. Verifica

- El operador aparta diariamente de la miniatura una unidad de cada alimento servido incluida bebida suministrada y muestra del agua con la cual elaboraron los Alimentos, los protege e identifica adecuadamente con la fecha respectiva y los mantiene bajo refrigeración durante 72 horas, al cabo de las cuales los desecha.
-

Condiciones para el Almacenamiento y Alistamiento de los Alimentos

- El contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: basculas 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 deben diligenciar estos documentos para registrar y controlar por 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 suficientes para la inspección y verificación de la calidad 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 (0oC A 4oC) o congelación / menor a -18oc) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

- Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de se almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar.

- Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos a control de temperaturas.

- Los huevos deben estar con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados con 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 granel como: azúcar, arroz etc.., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.

- Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menos a 20oC 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 la paren 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 las carnes frescas deberá estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidencias goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar contaminación.

Sistema de rotulado de materia prima

El proveedor de servicios de alimentación debe seguir las disposiciones que se establecen en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano principalmente lo establecido en el capítulo III˙Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos.

- 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 de 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 de lote y contenido neto.

- Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR Y 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.

- Para el control de materias primas y productos de expendio se recomienda la implementación de un formato de registro donde se plasme la fecha de recepción, cantidad y fecha de vencimiento o fecha prevista para uso.

Distribución de las zonas de preparación

El Contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimento y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señaladas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan las zonas:

- Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar 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 servicio 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 como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por 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 este debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de este 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 “en ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, mantenimiento e interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”.

- Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se debe 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, tubérculos, pastas, etc.., los siguientes:

- La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65oc, con el fin 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, zanahorias, arveja, remolacha entre otras, debe 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 durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, deberá garantizar 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 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 servicio, 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 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 omento del servicio.

- Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, esta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servicio.

Servido de los Alimentos:

El contratista deberá durante el proceso de servido o distribución atender a las siguientes disposiciones:

- Mantener disponible el menú diario en 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 procesos térmicos 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 una temperatura segura.

- Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.

- Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma de 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 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 65oC.

- 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 la labor como escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán remplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El contratista implementará un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de Codigos de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área de la cafetera. 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 anterior mente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

Saneamiento

El proveedor de servicio de alimentación debe contar con un plan de saneamiento propio para ser implantado y desarrollado según las necesidades del establecimiento, con objetivos claramente definidos, los procedimientos realizados para minimizar los riesgos de contaminación de alimentos, dicho plan debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, como lo establece la resolución 2674 de 2013 en su Artículo 26, el cual debe contener lo siguiente, así mismo deberá dar estricto cumplimiento:

- Programa de Limpieza y desinfección: Las instrucciones acá establecidas deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos, el establecimiento de tener por escrito todas las operaciones, donde incluya los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, tiempo de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar los ordenamientos y periodicidad de limpieza y desinfección.

- Programa manejo integrado de residuos sólidos y liquido: El proveedor de servicios de alimentación debe asignar los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen eficientemente la recolección. Conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también del deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigentes.

- Programa Control integral de plagas: El proveedor de servicios de alimentación debe contar con un control especifico de plagas, el cual debe estar enfocado en el manejo preventivo, actuando de manera radical cuando esta acción deba ser correctiva, aplicando de manera armónica las diferentes medidas de control conocidas, documentando periodicidad, agentes utilizados, tipo de control y empresa capacitada encargada del proceso.

- Programa abastecimiento o suministro de agua potable: El establecimiento debe contar con la documentación correspondiente al proceso de abastecimiento de agua potable, que incluya claramente la fuente de captación o suministro, tratamiento realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, además de los controles realizados que garanticen el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la normatividad vigente, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con los registros que garanticen el cumplimiento de todos los requisitos mencionados anteriormente.

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 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 el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción desinfectante.

- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.

- Solo prepare la cantidad de desinfectante que se va a usar durante el día y no guardar 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.

- Todas las sustancias químicas deben estar rotuladas, con ficha técnica y ficha de seguridad.

- **Obligaciones ambientales del contratista.**

1) Efectuar bimensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato, adicionalmente aportar los certificados de servicio por parte del prestador del servicio autorizado.
2) Realizar mínimo 2 mantenimientos de la trampa de grasas o en los casos que se requiera, a cargo de un tercero especializado con equipo de succión presión para evacuar las grasas y sólidos existentes y deberá entregar soporte del destino de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación según el caso que corresponda. Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena.
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, cuando el supervisor así lo requiera.
4) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
5) Los residuos deben ser retirados diariamente o con mayor frecuencia durante el día si se amerita, para evitar generación de malos olores y/o proliferación de plagas y ser almacenados adecuada, sanitaria y seguramente para su disposición final.
6) Se deberá hacer el manejo de los residuos líquidos dentro del área de preparación y servicio de los alimentos.
7) Hacer uso eficiente de los recursos como el agua y la energía. Se deberá notificar las fugas de agua al dinamizador ambiental y energético.

8) Se debe contar con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.
9) 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.
10) El contratista de servicios de alimentación debe adoptar los lineamientos de la política ambiental y energética del SENA.
11) El contratista 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, dando cumplimiento a la Resolución 2154 del 2012
12) Presentar el plan de gestión integral de residuos (aprovechables, no aprovechables y peligrosos) y manejo de estos.
13) Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.
14) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.
15) Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal.
16) Suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio, Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).
17) Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados
18) Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar:

    a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual),
    b.) Concepto sanitario favorable,
    c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas,
    d.) protocolo de aplicación,
    e.) Fichas de datos de seguridad.

19) Garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes

Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables
Blanco: Aprovechables
Negro: No aprovechables
Rojas: Residuos Peligrosos

- **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.

Que de acuerdo con el acta de verificación de propuesta de bienes y servicios de fecha 29 de enero de 2026 adelantada por el Centro de Electricidad, Electrónica y Telecomunicaciones, se procedió al análisis del componente técnico y económico de la oferta presentada por la empresa GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS, identificada con NIT 901.579.629-6, la cual fue recibida mediante correo electrónico.

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando 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, como lo establece la Ley 119 de 1994.

Que el artículo 45 de la Constitución Política dispone que es derecho de las juventudes, ser protegidos 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.

Que de acuerdo a la Resolución N° 1-01399 de agosto del 2021, Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, el Centro de Electricidad, Electrónica y Telecomunicaciones del SENA Regional Distrito Capital, busca dar cumplimiento así:

Artículo 1o.- Adopción. Adoptar el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena, contenido en el anexo técnico que forma parte integral de la presente Resolución, el cual será de obligatorio cumplimiento en cada uno de los Centros de Formación Profesional, Sedes, Subsedes del SENA. Las áreas y dependencias del SENA que ejerzan acciones y funciones relacionadas con el bienestar del aprendiz SENA, deberán cumplir con el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices.

Artículo 4o. Desarrollo de Actividades. Los Centros de Formación Profesional Integral del Sena deberán desarrollar las actividades del Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices.

Que el Decreto 1330 del 2019, en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".

El bienestar debe ser eje fundamental en los programas de formación profesional integral ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, que compromete a la institución como un todo y a los subdirectores de Centro como responsables de la implementación y ejecución del Plan Nacional Integral de Bienestar de los Alumnos en los Centros de Formación Profesional.

Que uno de los objetivos estratégicos del PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR DE LOS APRENDICES DEL SENA, es: Objetivo estratégico 1: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

Que 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.

De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2862 de 2025, 'por la cual se delegan funciones en materia de contratación estatal, ordenación del gasto y se dictan otras disposiciones', el Director General del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA delegó en los Subdirectores de Centro y Directores Regionales, según el ámbito de su competencia, la ordenación del gasto y la facultad para adelantar y suscribir los contratos y demás actuaciones contractuales que se deriven de estos, independientemente de su naturaleza y cuantía, dentro del área de su jurisdicción y para el desarrollo de las funciones misionales asignadas a cada dependencia, de conformidad con el marco normativo vigente y los actos administrativos expedidos por el Consejo Directivo del SENA. En consecuencia, corresponde al (a la) Subdirector(a) del Centro de Formación la suscripción de los contratos que se celebren para el desarrollo de las actividades propias del respectivo Centro, y al (a la) Director(a) Regional aquellos que correspondan al ámbito de la Dirección Regional, conforme a las reglas de competencia funcional establecidas en la citada Resolución."

Los aprendices beneficiados de estos espacios son aproximadamente una cifra superior a 43.000 por año, los cuales hacen parte de las modalidades de formación titulada, y complementaria presencial. Por lo anterior, en la actualidad el Complejo Sur de la Regional Distrito Capital del SENA, cuenta con un espacio para cafetería y Restaurante, por lo que busca entregar en arrendamiento dicho espacio, 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 y el servicio cumpla con las especificaciones de calidad y oportunidad que la entidad necesita.

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 saludable-cartilla técnica, 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 en cuenta las "RECOMENDACIONES DE CONSUMO DIARIO DE CALORIAS Y NUTRIENTES PARA LA POBLACION COLOMBIANA" teniendo en cuenta que las edades de la población educativa que se encuentra entre los 16 a 49 años de edad en su mayoría.

De acuerdo con lo anterior, y en concordancia con la Circular 3-2022-000004 de 2022, la cual indica: "...los Centros de Formación del Sena deberán habilitar los ambientes de formación y centros de convivencia, y programar los instructores de planta y contratistas, para desarrollar los programas de formación en la modalidad presencial, virtual y a distancia (titulada y complementaria) de acuerdo a la programación indicada''.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, El Centro de Electricidad, Electrónica y Telecomunicaciones de la Regional Distrito Capital - SENA, procede a realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica, para lo cual deja constancia en el presente documento.

Finalmente, para satisfacer las necesidades descritas, teniendo en cuenta la cuantía y las características el proceso se realizará en la modalidad de contratación directa.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, el Centro de Electricidad Electrónica y Telecomunicaciones:

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Adelantar el trámite de la contratación directa de acuerdo con lo previsto la Ley 80 de 1993, en el literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, entre el Centro de Electricidad Electrónica y Telecomunicaciones de la Regional Distrito Capital - SENA y GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS, identificada con NIT 901.579.629-6.

ARTICULO SEGUNDO: Cumplir con las siguientes condiciones

- **Tipo de contratación:** Contratación Directa.

- **Objeto: "***ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO UBICADO EN EL COMPLEJO SUR DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, CON EL PROPÓSITO DE PERMITIR LA OPERACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, DIRIGIDO A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS,*

RESOLUCIÓN No 11-00237 **DE 2026**

POR LA CUAL SE JUSTIFICA UNA CONTRATACIÓN DIRECTA

CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, CONFORME A LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE USO ESTABLECIDAS POR EL SENA."

- **Lugar de ejecución:** El lugar de ejecución del contrato será en el SENA – Centro de Electricidad Electrónica y Telecomunicaciones, Carrera 30 N° 17 B – 25 Sur, Bogotá D.C.

- **Plazo de ejecución del contrato:** El contrato tendrá un plazo de ejecución hasta el 12 de diciembre de 2026 con la suscripción del acta de inicio, previo perfeccionamiento y y legalización del mismo.

- **Presupuesto Estimado:** El valor del presupuesto oficial, destinado para este proceso es la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE. ($38.256.400) incluido IVA, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal. El contratista deberá pagar al SENA un Canon mensual de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.678.500)

ARTÍCULO TERCERO: Los estudios y documentos previos podrán ser consultados en el SECOP II Portal Único de la Contratación, al cual se puede acceder a través de la dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

ARTÍCULO CUARTO: Realizar Las publicaciones a que haya lugar en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), Portal Único de la Contratación, al cual se puede acceder a través de la dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

ARTICULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y contra ella no procede ningún recurso.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Bogotá D. C., el 30 de enero de 2026.

Firmado digitalmente por SILVA BELTRAN LINA SAMARIS

LINA SAMARIS SILVA BELTRÁN
Subdirector (E) Centro de Electricidad, Electrónica y Telecomunicaciones
SENA - Regional Distrito Capital

Firmado digitalmente por Monica

Vo.Bo: Mónica Cuadros Sierra – Coordinadora GAAICS.

Elaboró: Andrés Guerrero Valderrama – Abogado GAAICS