



**SENA - CFP 739123  
RADICACION RECIBIDA**

**N°73-1-2026-001386**

**06/02/2026 04:27 p.m.**

Espinal, febrero 06 de 2026

Señor

**OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA**  
**Subdirector del Centro Agropecuario La Granja**  
SENA – Espinal

**ASUNTO:** Solicitud autorización contratación “*CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026*”.

#### **JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD.**

El Centro Agropecuario La Granja del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, en desarrollo de su misión institucional y en cumplimiento de los principios de eficacia, eficiencia, responsabilidad social, enfoque diferencial y permanencia educativa, requiere contratar a monto agotable la prestación del servicio de alimentación servido en caliente (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices de formación titulada, durante la vigencia fiscal 2026.

Esta necesidad se fundamenta en el marco normativo vigente, particularmente en la Resolución No. 1-01399 de 2021, mediante la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, que reconoce el bienestar como un eje transversal del proceso de formación profesional integral. En dicho acto administrativo, el objetivo estratégico No. 2 establece la obligación institucional de *“incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la entrega de un programa de estímulos”, así como el objetivo operativo orientado a “asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica, como medio para promover su excelencia académica, humana y en coherencia con la misionalidad de la Dirección de Formación Profesional”*.

En concordancia con lo anterior, la Guía GFPI-G-007 Apoyos Socioeconómicos – Versión 15, en su numeral 12, reglamenta los tipos de apoyo de alimentación que pueden otorgarse a los aprendices del SENA, incluyendo el Apoyo de Alimentación de Centros de



Convivencia y el Apoyo de Alimentación Temporal – Ración Alimentaria, modalidad definida como una ración alimentaria servida en caliente, no empacada, la cual puede corresponder a desayuno, almuerzo, cena o refrigerio, y que no es canjeable por alimentos crudos, mercados o dinero, garantizando así su uso exclusivo para los fines de bienestar y nutrición del aprendiz. Asimismo, la citada guía faculta al centro de formación para definir la modalidad de adquisición del servicio, conforme a la normatividad vigente de contratación pública y a las características técnicas requeridas para la ración alimentaria.

El Centro Agropecuario La Granja, por su naturaleza agropecuaria, su ubicación geográfica, la distancia de los centros urbanos, la limitada oferta de servicios alimentarios externos, y el desarrollo de procesos formativos con jornadas académicas continuas y extendidas (07:00 a.m. a 04:00 p.m.), presenta condiciones particulares que hacen imprescindible garantizar el suministro oportuno, suficiente y continuo del servicio de alimentación para los aprendices. La ausencia de este apoyo impactaría negativamente en la salud, concentración, rendimiento académico y permanencia de los aprendices, incrementando de manera directa el riesgo de deserción, inasistencia reiterada y bajo desempeño, situaciones que afectarían el cumplimiento de los objetivos misionales del SENA.

En este sentido, el apoyo de alimentación se consolida como una acción estratégica de promoción y gestión socioeconómica, orientada a asegurar condiciones mínimas de bienestar que permitan al aprendiz permanecer de manera activa y regular en su proceso formativo, aportando al desarrollo integral del talento humano, al cierre de brechas sociales y a la formación de ciudadanos productivos con enfoque social y territorial.

Para los aprendices de formación titulada presencial que no hacen uso del internado, el Centro Agropecuario La Granja definirá como modalidad de entrega el Apoyo de Alimentación Temporal – Ración Alimentaria servida en caliente, garantizando, de acuerdo con la jornada formativa, el suministro de las raciones necesarias para cubrir los requerimientos nutricionales diarios durante la ejecución del proceso de formación.

Por su parte, el Centro cuenta con un Centro de Convivencia (internado) con una capacidad aproximada de 330 cupos, dirigido a aprendices que, por su procedencia geográfica o condición socioeconómica, requieren permanecer de manera interna en las instalaciones del Centro. Para esta población, resulta obligatorio garantizar de manera continua y permanente el servicio de alimentación correspondiente a desayuno, almuerzo y cena, como parte integral del servicio de internado, asegurando condiciones dignas de estancia, convivencia, bienestar físico y desarrollo personal.



La no contratación del servicio de alimentación para la vigencia 2026 podría generar riesgos institucionales significativos, tales como: afectaciones al desarrollo normal de los programas de formación, incumplimiento de la normatividad interna del SENA en materia de bienestar al aprendiz, incremento de indicadores de deserción, posibles reclamaciones por parte de los beneficiarios y observaciones por parte de los entes de control, además de comprometer la imagen institucional y la responsabilidad social del Centro frente a la comunidad educativa y el territorio.

En consecuencia, y con el fin de garantizar la continuidad, calidad y normal desarrollo de los procesos formativos, se hace necesaria, pertinente e impostergable la contratación de la prestación del servicio de alimentación para los aprendices del Centro Agropecuario La Granja, durante la vigencia fiscal 2026, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, las normas que regulan la contratación estatal y los lineamientos institucionales del SENA.

Revisado el PAA se observa que se encuentra incluido en el mismo, como: "GASTOS BIENESTAR ALUMNOS CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026"

**EDWIN HERNANDO MAYORGA ECHEVERRY**  
Coordinador de Formación Integral, Promoción y  
Relaciones Corporativas



## **ANÁLISIS DEL SECTOR**

De conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993. en concordancia con el párrafo 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015. el Centro Agropecuario La Granja - SENA Regional Tolima procede a efectuar el estudio correspondiente.

### **JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER:**

El Centro Agropecuario La Granja para el normal funcionamiento y cumplimiento de la misión institucional, así mismo para dar respuesta a los requerimientos del programa integral de bienestar al aprendiz y mitigar el riesgo de deserción de la formación de los aprendices el Centro debe garantizar el acceso al servicio de alimentación de sus aprendices.

El beneficio para la entidad, al llevar a cabo el presente proceso de contratación, bajo el desarrollo de un proceso de selección abreviada de Menor cuantía y con garantía de igualdad y economía, permitirá brindar formación profesional integral a los aprendices y fortalecer su proceso de formación técnico, humano y social para la incorporación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad de la entidad y del Centro; para satisfacerla es preciso adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de la misión institucional del SENA. Por consiguiente, es del caso iniciar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

### **OBJETO**

**CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026.**

#### **1. ESPECIFICACIONES ESENCIALES DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Se requiere contratar el suministro de raciones (Desayuno, Almuerzo y Cena) para garantizar la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada presencial (internos y externos) del Centro Agropecuario La Granja Sena — Espinal; por consiguiente, para poder desarrollar estas actividades se hace necesario contar con los bienes/servicios los cuales se



encuentran establecidos e identificados a través del clasificador de bienes y servicios y el sector al cual pertenecen, con cada código, en los listados de especificaciones técnicas del estudio previo; así:

**CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS (UNSPSC) PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN:**

ITEM	CODIGOS UNSPSC	DESCRIPCIÓN DELBIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FICHA TECNICA
1	93131608	Ración desayuno 100%	UN	1	Ver Anexos
2	93131608	Ración almuerzo 100%	UN	1	Ver Anexos
3	93131608	Ración cena 100%	UN	1	Ver Anexos

En aras de cumplir con el objeto del contrato, los oferentes deberán considerar lo siguiente:

Se requiere contratar la prestación del servicio de alimentación para los aprendices de formación titulada presencial (internos y externos) del Centro Agropecuario La Granja Sena — Espinal, la ejecución del contrato será de lunes a domingo, incluyendo días festivos, contempla las raciones de desayuno, almuerzo y cena.

Sin limitarse ello el proponente podrá particularmente: ofrecer refrigerios, estaciones de café, hidratación entre otros servicios que permitan suplir la alimentación en las instalaciones del casino del Centro Agropecuario La Granja y la población residente, teniendo en cuenta los siguientes requerimientos:

El servicio especialmente comprende la preparación de los alimentos en las instalaciones, que para tal fin ha designado el Centro Agropecuario La Granja, así mismo el servicio de servido de los alimentos a los aprendices en las cantidades, calidades incluidas en estos pliegos y horarios establecidos.

## **2. MODALIDAD DE SELECCIÓN**

La Entidad identificó que la necesidad puede ser satisfecha por persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos exigidos en el Estudio Previo y que ofrezca el menor precio sin que este sea artificialmente bajo, para cumplimiento del objeto contractual.

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



Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya ofrecido el menor valor de conformidad con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015.

### **3. CONDICIONES DEL CONTRATO**

**3.1. Plazo del contrato:** El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses, sin exceder del 30 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación, contados a partir de la firma de la respectiva acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución (Registro Presupuestal y Aprobación de la Garantía Única).

**3.2. Lugar de ejecución:** La entrega de todos los elementos se llevará a cabo en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, ubicada en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito.

### **4. ASPECTOS GENERALES:**

En cumplimiento del Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que establece el *“deber de análisis de la Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizaciones, técnica y de Análisis de Riesgo. La Entidad debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso”*, acorde con lo establecido en la *“Guía para la Elaboración del Estudio de Sector”* expedida por Colombia Compra Eficiente, el SENA efectuó análisis del sector teniendo en cuenta que el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del proceso de contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

Para el presente proceso de contratación, el grupo de Bienestar al aprendiz en cabeza de la Coordinación de formación profesional del Centro Agropecuario La Granja determino los requerimientos técnicos mínimos, de obligatorio cumplimiento por el contratista, contemplados en este documento.

#### **4.1. ESTUDIO DEL SECTOR**

El Programa de Alimentación Escolar en Colombia ha sido una herramienta fundamental para mejorar la permanencia y la calidad educativa en las instituciones educativas del país incluido el Servicio Nacional de Aprendizaje Sena. Desde su implementación, ha demostrado tener un impacto positivo en la reducción de la deserción escolar y el ausentismo, así como en la mejora de las expectativas educativas de los estudiantes.



A pesar de los logros alcanzados, el proceso de alimentación escolar enfrenta desafíos significativos en términos de cobertura y acceso. Según datos recientes, aún hay un número considerable de sedes educativas oficiales que no cuentan con cobertura del programa, lo que afecta a miles de estudiantes y/o aprendices.

El informe de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar destaca que, aunque se han realizado esfuerzos para mejorar la operación del proceso de alimentación Escolar, persisten problemas en la continuidad de la atención en algunas regiones, especialmente en comunidades indígenas y zonas rurales.

En resumen, el proceso de alimentación escolar sigue siendo una estrategia crucial para promover la igualdad de oportunidades educativas y mejorar la calidad de vida de los estudiantes en Colombia, pero es necesario seguir trabajando en la ampliación de su cobertura y en la solución de los desafíos operativos que enfrenta<sup>2</sup>. El sector Agropecuario se analiza como una actividad económica integradora que combina la producción del proceso primario (agrícola, pecuario, acuícola y/o forestal de origen nacional), con el primer nivel de transformación industrial de estos productos. Este primer nivel de transformación se encuentra delimitado por aquellos procesos industriales que requieren, de manera directa, insumos provenientes de actividades primarias, siendo el producto final derivado de estos procesos industriales, transable en el mercado.

### **Resumen del Sector del Servicio de Alimentación en Colombia**

1. **Contribución al PIB:** La industria alimentaria en Colombia representa una parte significativa del Producto Interno Bruto (PIB) del país. En 2025, la industria alimentaria contribuyó con aproximadamente **3.2% del PIB**.
2. **Generación de Empleo:** Este sector es un importante generador de empleo, proporcionando oportunidades laborales a un gran número de personas. Se estima que la industria alimentaria emplea a alrededor de **1.25 millones de personas**.
3. **Exportaciones:** Colombia es un exportador neto de productos alimentarios. En 2025, las exportaciones de alimentos alcanzaron los **\$4.8 mil millones USD**.
4. **Subsectores Principales:** La industria alimentaria en Colombia se divide en varios subsectores, incluyendo:
  - Producción, transformación y conservación de carne y pescado.



- Elaboración de aceites, grasas animales y vegetales, cacao, chocolate, productos de confitería y otros productos alimenticios.
  - Elaboración de productos lácteos.
  - Elaboración de productos de molinería, de almidones, alimentos preparados para animales; productos de panadería, macarrones, fideos, alcuizcuz y productos farináceos similares.
5. **Prácticas Sostenibles:** Las empresas del sector están implementando prácticas sostenibles y desarrollando tecnologías avanzadas para mejorar la eficiencia de sus procesos y reducir su impacto ambiental.
6. **Innovación:** La innovación es clave en el sector, con el desarrollo de nuevos productos y tecnologías que se adaptan a las tendencias del mercado.

De acuerdo con el DANE en el capítulo de las cuentas nacionales y específicamente a lo referente con la cuenta satélite de la agroindustria se encuentra la siguiente información:

La producción total de la agroindustria de la caña de azúcar en la fase agrícola pasó de 1,8 billones de pesos en 2014 a 5,2 billones de pesos en 2025pr. Al interior de la fase agrícola, el valor de la producción de los cultivos de caña en desarrollo pasó de 339 mil millones de pesos en 2014 a 1,6 billones de pesos en 2025pr, con una participación promedio para la serie 2014 – 2025pr de 27,5%. Por su parte, los cultivos productivos pasaron en 2014 de 1,5 billones a 3,6 billones de pesos en 2025pr, manteniendo una participación promedio en la serie de 72,5%.

Para **2025pr**, la producción total de la **agroindustria del maíz, sorgo y soya**, que incluye la fase agrícola e industrial, registró un valor de **30,1 billones de pesos**, presentando un crecimiento frente a 2022. Por su parte, el consumo intermedio alcanzó **23,8 billones de pesos**, participando con **79,4%** de la producción. El valor agregado generado para el año preliminar 2025 fue de **6,3 billones de pesos**, con una participación del **20,6%** de la producción total.

La producción total de arroz en la fase agrícola ascendió a 5,4 billones de pesos en 2025pr. En este año, la mayor producción de arroz se concentró en tres zonas: Llanos con 48% de la producción total, seguida de la zona Centro con 32% y Bajo Cauca con 9%.

La producción total de la agroindustria de ganado porcino en la fase pecuaria pasó de 3,7 billones de pesos en 2019 a 9,1 billones de pesos en 2025pr. Al interior de la producción, para la serie 2019 – 2025pr, la producción de ganado porcino formal participó en promedio con el 77,3% y la producción de ganado porcino no formal con el 22,7%. El consumo intermedio total de la agroindustria del ganado porcino en la fase pecuaria pasó de 2,8 billones de pesos en 2019 a 5,3 billones de pesos en



2025pr. Al interior de los consumos intermedios, la etapa productiva con la mayor participación promedio en la serie 2019 – 2025pr fue la de levante con el 71,2%, seguido de las hembras con el 14,5%, y el precebo con el 11,6%.

Para 2025pr, la producción total de la agroindustria avícola, que incluye las fases pecuaria e industrial, registró un valor de 40,2 billones de pesos, con un crecimiento frente a 2022 que registró una producción de 35,9 billones de pesos. El consumo intermedio para 2025pr alcanzó 33,4 billones de pesos, representando el 83,1% de la producción. Por su parte, el valor agregado para el mismo año fue de 6,8 billones de pesos, representando el 16,9% de la producción.

#### **4.1.1. Índice de precios al Consumidor**

A continuación, se abordará el análisis de la inflación con el fin de conocer aproximadamente el comportamiento, que desde el sector consiguieren tener los precios y valores presupuestalmente estimados durante la ejecución del presente contrato.

El IPC es una investigación estadística que permite medir la variación porcentual promedio de los precios al por menor de un conjunto de bienes y servicios de consumo final que demandan los consumidores. El indicador es utilizado para la toma de decisiones, tanto del gobierno, entidades del estado, como de los entes privados, al tiempo que permite analizar situaciones de carácter económico.

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 5,10% en comparación con diciembre de 2024. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (7,91%), Educación (7,36%), Salud (7,20%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,37%) y; por último, Transporte (5,35%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,10%). Entre tanto, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,07%), Bienes y servicios diversos (4,97%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,76%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,31%), Prendas de vestir y calzado (2,12%), Recreación y cultura (1,85%) y; por último, Información y comunicación (1,22%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.



**Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual  
Según divisiones de gasto  
Diciembre 2024 - 2025**

Divisiones de Gasto	2024		2025		
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	7,87	0,85	7,91	0,87
Educación	4,41	10,82	0,41	7,38	0,30
Salud	1,71	5,54	0,09	7,20	0,12
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,57	0,09	6,37	0,11
Transporte	12,93	5,19	0,70	5,35	0,72
TOTAL	100,00	5,20	5,20	5,10	5,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,31	0,83	5,07	0,95
Bienes y servicios diversos	5,36	3,33	0,18	4,97	0,28
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,96	2,13	4,76	1,48
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,18	0,09	3,31	0,13
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,06	0,07	2,12	0,07
Recreación y cultura	3,79	-0,21	-0,01	1,85	0,08
Información y comunicación	4,33	-0,93	-0,03	1,22	0,03

**Fuente:** DANE, IPC.

**Nota:** La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,32 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

#### 4.1.2. Producto Interno Bruto

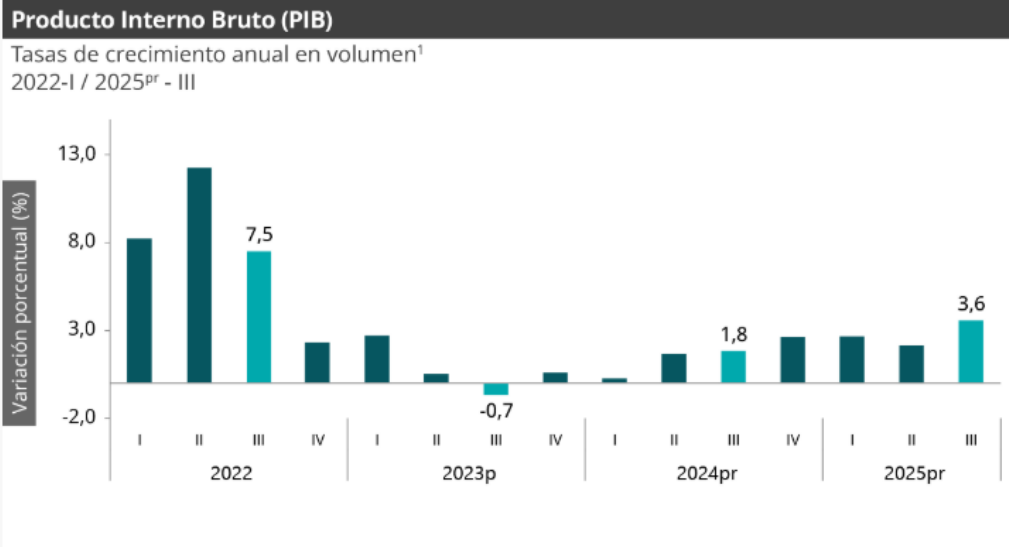
En el tercer trimestre de 2025<sup>pr</sup>, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,6% respecto al mismo periodo de 2024<sup>pr</sup>. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 8,0% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,6% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 4,1% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).



## Información tercer trimestre 2025<sup>pr</sup>

En el tercer trimestre de 2025<sup>pr</sup>, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,6% respecto al mismo periodo de 2024<sup>pr</sup>.



Fuente: DANE, PIB\_T

<sup>1</sup>: Series originales encadenadas de volumen con año de referencia 2015

<sup>pr</sup>: preliminar

<sup>p</sup>: provisional

En lo corrido del año 2025<sup>pr</sup>, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,8%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,1% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 4,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

### 4.2. ASPECTO LEGAL

Se identifica la normativa vigente aplicable al objeto del Proceso de Contratación, para el presente proceso contractual los proveedores requieren cumplir con las normas que a continuación se relacionan.



Ley 9 de 24 de enero de 1979 (Titulo III, artículo 122 a 124) y la Resolución No 2400 de mayo 22 de 1979, por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

Ley 1150 de 2007 artículo 23, parágrafo 1. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar esa paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos.

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y Decreto 1082 de 2015 normas relacionadas con la contratación pública. Circular No. 3-2013-000087 del 06 de agosto de 2013, el cual se da orientaciones de compras públicas sostenibles, teniendo en cuenta los criterios de sostenibilidad en la adquisición de determinados productos, establecidos por el Ministerio de Ambiente.

De igual manera, se deberán aplicar las normas relacionadas a la adecuada manipulación de alimentos al momento de la recepción, transporte y almacenamiento como son:

- **Resolución 2674 de 2013:** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- **Resolución 5109 de 2005:** 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.
- **Resolución 2505 de 2004:** Establece las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional
- **Resolución 719 del 2015** - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
- **Resolución 810 de 2021** - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano
- **Ley 1943 de 2018** – Por la cual se expiden mecanismos de financiamiento en impuesto a las ventas e impuesto al consumo. (El Congreso de la República de Colombia, 2018), las empresas que prestan servicio de catering brindando alimentos y bebidas tendrán un IVA aplicado del 19% en ventas, más el IVA que se genera al comprar materias primas, no obstante las empresas usuarias del servicio es decir las que están contratando el servicio solo aplican un 8% que se aplica como impuesto al consumo, lo que evidencia un incremento por



la última reforma tributaria en los impuestos a este tipo de empresas que se dedican a prestar el servicio de catering en cuanto a alimentación. Gerencie.com, 2018)

***Ver guía GCCON-AN-001 Anexo de verificación del cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de eficiencia energética y seguridad y salud en el trabajo. - Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)***

## 5. ESTUDIO DE MERCADO

### 5.1. Análisis de la Demanda

El análisis de la demanda se realiza de acuerdo con la orientación de Dirección General, teniendo en cuenta las experiencias de diversos centros de formación. El Centro de formación en vigencias anteriores se ha contratado la prestación del servicio de alimentación servido en caliente como se evidencia a continuación, solo se tomaron como referencia las vigencias 2018, 2019, 2020 ,2022 ,2023,2024 y 2025 lo anterior para garantizar el desarrollo adecuado de los proyectos formativos; que integrado con las habilidades del talento humano asegurará la capacidad de reforzar vínculos con el sector productivo a través de apoyo, ideas, planes de negocios, emprendimientos, proyectos sociales, productivos y de investigación con la competencia técnica y rigor científico que ello requiere.

En cumplimiento de lo establecido en el decreto 1082 de 2015 se realizó el análisis necesario para conocer el sector relativo en este caso se revisó condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, se acopio información a través del SECOP de procesos anteriores similares al objeto a contratar adelantado por otras entidades estatales y por el SENA así:

### Adquisiciones previas de las entidades del Estado y SENA

# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
RT-CA-003-2018	1114	29 de enero de 2018	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENAREGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2018	Licitación Pública	1.060.922.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253</a>
RT-CA-002 DE 2019	196	01 de febrero de 2019	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES	Mínima Cuantía	82.807.076	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/">https://www.contratos.gov.co/consultas/</a>



# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
			DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2019			SUMINISTROS Y SERVICIOS	detalleProceso.do?numConstancia=19-13-8888912
TLM- CAG-004 DE 2019	937	18 de marzo de 2019	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENAREGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DIAS FESTIVOS, EN LAS RACIONESDE DESAYUNO, ALMUERZO YCENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL – REGIONAL TOLIMA PARA LA VIGENCIA 2019	Licitación Pública	1.092.721.100	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS	<a href="https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476">https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476</a>
SAMC-TLM- CAG-0012-2020	1557384	18-may- 20	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍASFESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2020	Selección Abreviada Menor cuantía	777.093.512	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	<a href="https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6921356&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False">https://community.secop.gov.co / Public/Tendering/ContractNotice Phases/View? PPI=CO1.PPI.6921356&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False</a>
MC.- TLM- CAG- 002-2022	3522652	1/31/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.	Minima Cuantía	150.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	<a href="https://community.secop.gov.co / Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.16943772&amp;isFromPublicArea=True &amp;isModal=False">https://community.secop.gov.co / Public/Tendering/ContractNotice Phases/View? PPI=CO1.PPI.16943772&amp;isFromPublicArea=True &amp;isModal=False</a>
MC.- TLM- CAG- 006-2022	3600114	3/4/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA	Minima cuantía	150.000.000	ARDIKO A&S SAS	<a href="https://community.secop.gov.co / Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.1">https://community.secop.gov.co / Public/Tendering/ContractNotice Phases/View? PPI=CO1.PPI.1</a>

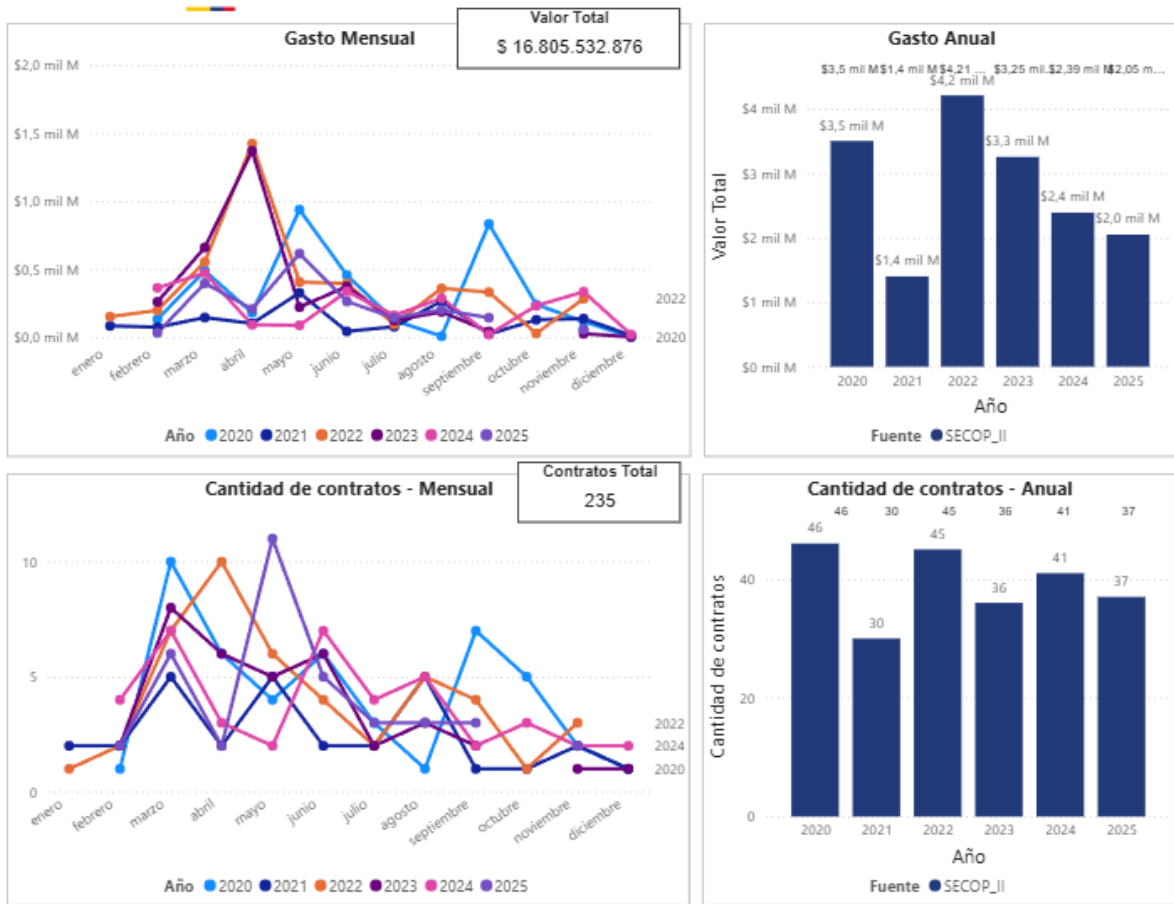


# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
			2022.				76 77173&isFromPublicArea=True &isModal=False
SAMC-TLM-CAG-014-2022	3671220	4/28/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.	Selección Abreviada Menor Cuantía	30.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	<a href="https://community.secop.gov.co/Phases/View?PPI=CO1.PPI.18042283&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False">https://community.secop.gov.co/Phases/View?PPI=CO1.PPI.18042283&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False</a>
MC-TLM-CALG-002-2023	3922556		CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023	Minima Cuantía	\$ 116.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	<a href="https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3922556&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False">https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3922556&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False</a>
MC-TLM-CALG-004-2023	4139111		CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023	Minima Cuantía	\$ 174.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	<a href="https://community.secop.gov.coetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4139111&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False">https://community.secop.gov.coetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4139111&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False</a>
SAMC-TLM-CALG-006-2023	4236059	17/04/2023	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2023	Selección abreviada menor cuantía	\$1.128.000.000	CONSULTORA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL SGS SAS	<a href="https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4236059&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False">https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4236059&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False</a>
SAMC-TLM-CALG-003-2024	5915906	15/04/2024	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO; ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACION TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2024.	Selección abreviada menor cuantía	\$1.328.582.103	CONSULTORA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL SGS SAS	<a href="https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5915906&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False">https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5915906&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=False</a>



# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
SAMC-TLM-CALG-004-2025	7728060	01/04/2025	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO; ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACION TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2025.	Selección abreviada menor cuantía	\$1.773.500.000	LOGISEVENT S.A.S	<a href="https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7728060&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=true&amp;asPopupView=true">https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7728060&amp;isFromPublicArea=True&amp;isModal=true&amp;asPopupView=true</a>

Así mismo, a partir del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente, se desarrolló el Análisis de la Demanda a través del uso de las herramientas disponibles, en aras de proyectar las necesidades de compras futuras y la identificación de categorías/familias consideradas estratégicas para este caso el 931316 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición al ser el único código del proceso:





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC									
Año	2024			2025			Total		
	Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	\$2.389.818.215	14,22%	37	\$2.049.062.225	12,19%	235	\$16.805.532.876	100,0	
931316 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	\$2.389.818.215	14,22%	37	\$2.049.062.225	12,19%	235	\$16.805.532.876	100,0	
<b>Total</b>	<b>\$2.389.818.215</b>	<b>14,22%</b>	<b>37</b>	<b>\$2.049.062.225</b>	<b>12,19%</b>	<b>235</b>	<b>\$16.805.532.876</b>	<b>100,0</b>	

Fuente: Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, Herramienta Análisis de la Demanda

De la anterior información se puede extraer que:

**Gasto Mensual:** La gráfica muestra cómo ha variado el gasto mensual durante el periodo comprendido entre los años 2020 y 2025. Se observa una alta variabilidad en el comportamiento del gasto a lo largo del año, presentándose picos recurrentes principalmente en los meses de marzo, abril y mayo, destacándose el mes de abril como el periodo con mayores niveles de ejecución en varias vigencias. Este comportamiento sugiere patrones de compra asociados a los ciclos de planeación institucional, programación presupuestal y a la ejecución de los planes operativos anuales, lo que incide directamente en la adquisición del servicio.

**Gasto Anual:** La gráfica de barras evidencia un incremento significativo del gasto anual, con variaciones entre las distintas vigencias analizadas. Se observa un crecimiento importante a partir del año 2022, alcanzando su punto más alto en el año 2023 con un valor aproximado de \$4,2 mil millones, seguido de una disminución moderada en 2024 y una proyección inferior para 2025. El valor total acumulado del gasto anual asciende aproximadamente a \$16.805 millones, lo que refleja el impacto presupuestal de las contrataciones realizadas y la relevancia de esta categoría en la gestión pública.

**Cantidad de Contratos Mensual:** De manera similar al comportamiento del gasto, la cantidad de contratos presenta variaciones mes a mes, concentrándose principalmente en el primer semestre del año, especialmente en los meses de marzo, abril y mayo, los cuales coinciden con los mayores niveles de ejecución del gasto. Este comportamiento evidencia una mayor actividad contractual durante estos meses, coherente con los procesos de inicio de vigencia fiscal y ejecución presupuestal.

**Cantidad de Contratos Anual:** En cuanto a la cantidad de contratos anuales, se evidencia un comportamiento relativamente estable, con variaciones moderadas entre vigencias. Se destaca el año 2022 con un pico de 45 contratos, seguido por una disminución en 2023 y una recuperación parcial en 2024. Para el periodo analizado, se registra un total de 235 contratos, cifra que, si bien presenta fluctuaciones, refleja una demanda constante y recurrente del servicio.

En conclusión, los datos analizados permiten inferir que la demanda del bien o servicio ha sido significativa y sostenida en los últimos años, con un impacto financiero relevante y una contratación



recurrente, lo que resalta la importancia de una adecuada planeación y gestión estratégica en los procesos de adquisición.

### Análisis de la oferta

#### Información Financiera Y Organizacional De los posibles Proveedores

Se indagó en el SECOP y en el Sistema de Información y Reporte Empresarial (SIREM) la información financiera y organizacional de participantes como oferentes y contratistas en Procesos de Contratación anteriores con otras Entidades Estatales, quienes pueden ser potenciales proveedores en el mercado nacional del bien o servicio a contratarse.

La Información Financiera debe ser presentada en moneda legal colombiana, por ser esta la unidad de medida para la preparación y presentación de la información contable, según lo dispuesto en el artículo 50 del Decreto 2649 de 1993 “Reglamento General de Contabilidad”.

Para realizar el análisis de la oferta, la entidad tiene como referencia la siguiente información:

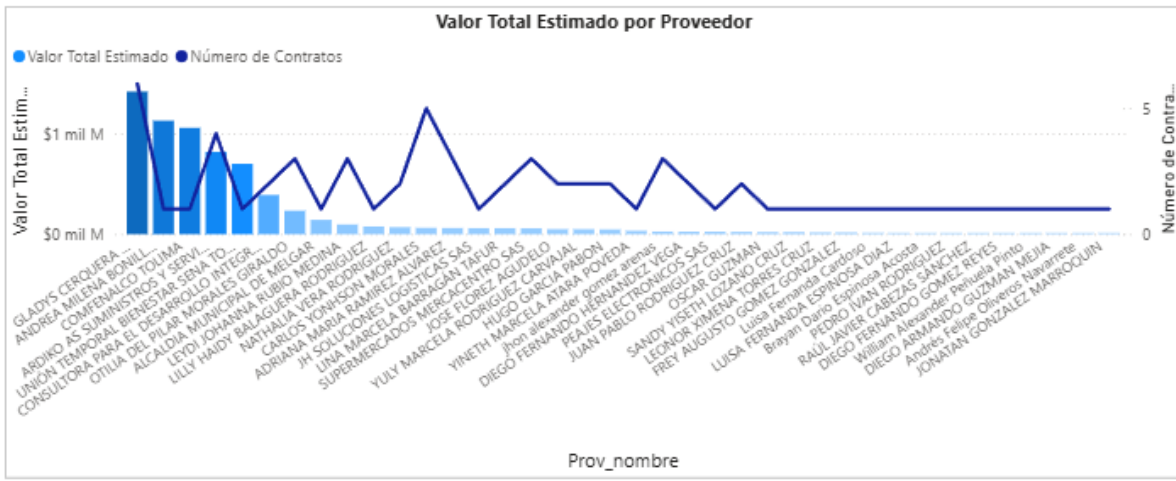
PROVEEDORES (Identificar posibles proveedores en el mercado nacional y/o local)		P1	P2	P3
Ubicación	Local			
	Nacional	X	X	X
Proceso de producción de bienes y servicios	Materia Prima/ transformación – producción /distribución	N/A	N/A	N/A
	Compra / bodegaje/distribución			
	Importación /Distribución	X	X	X
Forma de distribución y entrega de bienes o servicios	Directo: del productor al usuario	X	X	X
	Indirecto: del productor a distribuidores y de estos al usuario	X	X	X
Costos asociados	Se tiene como referencia los costos adicionales asociados para garantizar la efectiva entrega del bien/ servicio, (costos de manipulación, transporte, personal, elementos, equipos, etc.)	No Identificados	No identificados	No identificados
Los proveedores se encuentran en las siguientes clasificaciones.	Materias primas			
	Fabricante	X	X	X



Importador	X	X	X
Ensamblador			
Distribuidor mayorista	X	X	X
Distribuidor minorista	X	X	X
Intermediario			
Transportador			
Servicio especializado	X	X	X

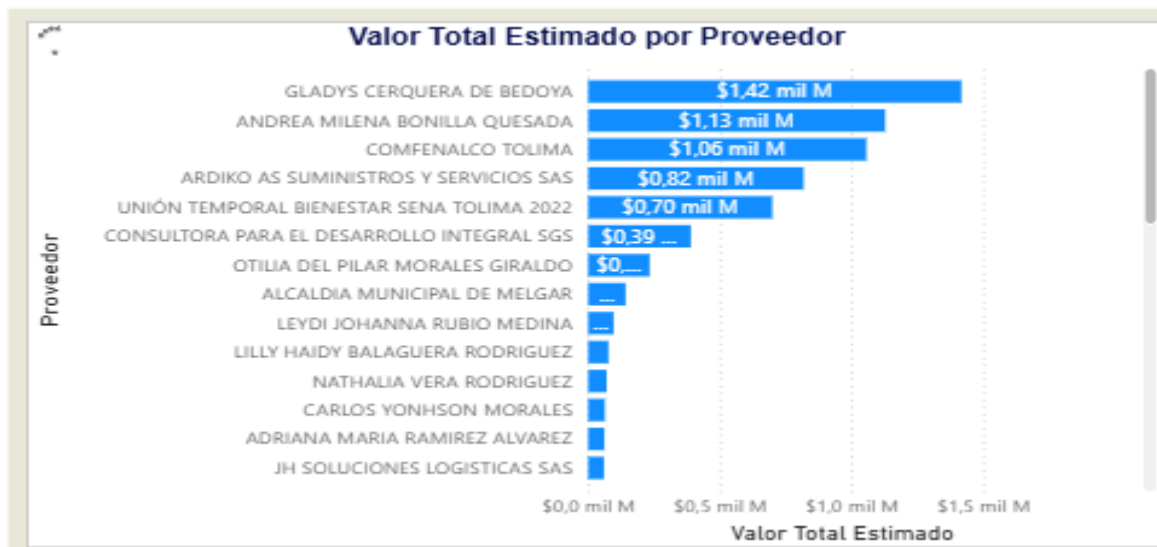
De igual manera se procedió a hacer uso del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente, para el desarrolló el Análisis de la Oferta, con el mismo código del Clasificador de Bienes y Servicios que se mencionó anteriormente:

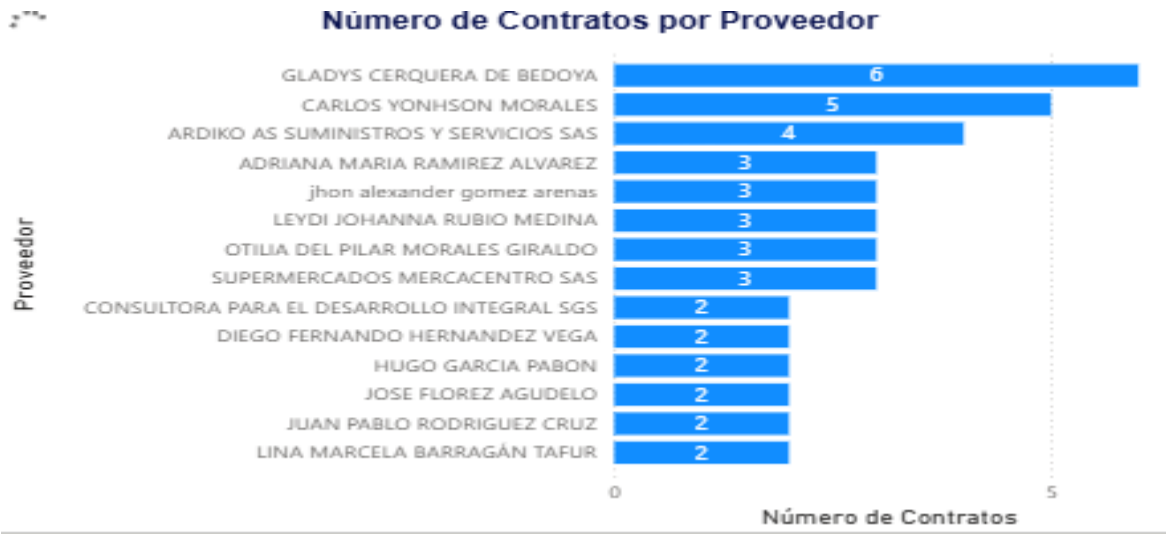
<b>Valor Contratación</b> <b>\$6,88 mil M</b>	<b>Número de Proveedores</b> <b>38</b>	<b>Número de Contratos</b> <b>68</b>
--	---	---





Fuente: Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, Herramienta Análisis de la Oferta





Fuente: Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, Herramienta Análisis de la Oferta

De lo anterior, se puede concluir que:

- El valor total de la contratación analizada asciende a aproximadamente \$6,88 mil millones, correspondiente a 68 contratos, gestionados por 38 proveedores. Estas cifras reflejan un mercado de menor escala, con una participación moderada de proveedores, lo que indica un nivel aceptable de pluralidad, aunque con oportunidades para incentivar una mayor concurrencia
- La modalidad de selección que concentra el mayor valor estimado es la competitiva, con cerca de \$4,92 mil millones, seguida de la contratación directa con aproximadamente \$1,81 mil millones. En contraste, el régimen especial representa una participación marginal, con alrededor de \$0,14 mil millones, lo que sugiere una mayor orientación hacia procesos que promueven la competencia y la selección objetiva.
- Se evidencia una concentración parcial del valor contratado en un grupo reducido de proveedores. No obstante, el número total de proveedores y la distribución de contratos indican que existe espacio para ampliar la base de participación, lo cual podría fortalecer la competencia, mejorar las condiciones de compra y reducir riesgos asociados a la dependencia de pocos contratistas.



## Creación de empresas por tamaño

Al comparar la evolución de la creación de empresas entre el primer semestre de 2024 y 2025, según el tamaño definido por el valor de sus activos, se evidencia un aumento del 1,9% en la creación de microempresas, que además explican en su totalidad el crecimiento neto en el periodo. En contraste, se observa una disminución del 12,6% en la creación de pequeñas empresas, del 15% en las medianas y del 62% en las empresas grandes. Estos resultados reflejan que el dinamismo empresarial en el primer semestre de 2025 se concentró en el segmento de las microempresas, que siguen representando la principal vía de emprendimiento en el país.

*Tabla 1. Creación de empresas por tamaño*

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	170.213	173.450	1,9%	1,9%
Pequeña	500	437	-12,6%	0,0%
Mediana	20	17	-15,0%	0,0%
Grande	8	3	-62,5%	0,0%
<b>Total</b>	<b>170.741</b>	<b>173.907</b>	<b>1,9%</b>	<b>1,9%</b>

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

## Creación de empresas por organización jurídica

Durante el primer semestre de 2025, se constituyeron 44.859 empresas bajo la figura de sociedades, lo que representa una disminución del 0,1% respecto al mismo periodo de 2024, cuando se registraron 44.892 sociedades. De las sociedades creadas, 44.441 corresponden a microempresas, 421 a pequeñas, 11 a medianas y 7 a grandes.

*Tabla 2. Nuevas sociedades por tamaño*

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	44.453	44.441	0,0%	-0,03%
Pequeña	421	401	-4,8%	-0,04%
Mediana	11	14	27,3%	0,01%
Grande	7	3	-57,1%	-0,01%
<b>Total</b>	<b>44.892</b>	<b>44.859</b>	<b>-0,1%</b>	<b>-0,1%</b>

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.



En cuanto a las empresas constituidas por personas naturales, durante el primer semestre de 2025 se crearon 129.048, lo que representa un aumento del 2,5% frente a las 125.849 registradas en el mismo periodo de 2024. Este incremento se debió principalmente al crecimiento del 2,6% en las microempresas, que pasaron de 125.760 a 129.009. La constitución de empresas pequeñas pasó de 79 a 36 en el primer semestre de 2025, las empresas medianas pasaron de 9 a 3 y no se creó ninguna grande.

*Tabla 3. Nuevas empresas de personas naturales por tamaño*

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	125.760	129.009	2,6%	2,58%
Pequeña	79	36	-54,4%	-0,03%
Mediana	9	3	-66,7%	0,00%
Grande	1	0	-100,0%	0,00%
<b>Total</b>	<b>125.849</b>	<b>129.048</b>	<b>2,50%</b>	<b>2,50%</b>

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

### Creación de empresas por sectores económicos

Durante el primer semestre de 2025, se observó un aumento en la creación de empresas en los sectores de comercio, servicios y agricultura. El sector comercio fue el principal impulsor, con un crecimiento del 3,3% en el número de nuevas empresas frente al mismo periodo de 2024, seguido por el sector servicios, que registró una variación positiva del 1,9%. En contraste, los sectores de construcción e industria presentaron una disminución en la creación de empresas, con caídas del 8,2% y 3,2%, respectivamente, en comparación con el primer semestre del año anterior.



*Tabla 4. Empresas creadas por sector económico*

Sector económico	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Comercio	64.500	66.626	3,3%	1,2%
Servicios	73.857	75.249	1,9%	0,8%
Agricultura	2.932	3.401	16,0%	0,3%
Resto	4.468	4.792	7,3%	0,2%
Extracción	461	472	2,4%	0,0%
Industria	17.037	16.498	-3,2%	-0,3%
Construcción	7.486	6.869	-8,2%	-0,4%
<b>Total</b>	<b>170.741</b>	<b>173.907</b>	<b>1,9%</b>	<b>1,9%</b>

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

A pesar de que el sector económico de la construcción fue el de mayor crecimiento en el número de empresas, el subsector de alojamiento y servicios de comida y el subsector de actividades de servicios administrativos y de apoyo, fueron aquellos que más contribuyeron en la creación de empresas.

De lo anterior se determina que en Colombia existen suficientes MIPYMES, pero no se logra evidenciar que puedan ser potenciales oferentes para este proceso contractual, al igual que no se puede concluir que las empresas están contratando población vulnerable (mujeres cabeza de familia, adultos mayores, negros, raizales, afros, discapacitados etc.) para la ejecución de contratos estatales, sin embargo esta si es una condición que debe tener presente los proponentes en el momento de presentar su propuesta.

Con el propósito de facilitar y fortalecer la contratación y de acuerdo con lo requerido por la entidad, según las tendencias actuales del mercado, las empresas que pretendan ofertar sus servicios para el proceso de selección deberán contar con la experiencia suficiente que permite brindar a la entidad estatal la tranquilidad en la satisfacción de la necesidad que a bien se pretende cumplir a la comunidad.

Es así como se concluye que para el presente proceso contractual no resulta aplicable lo que se ha dispuesto en el artículo 3 del decreto 1860 de 2021, en adición al artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015.



### 1.1. Análisis de precios del Estudio del Mercado

A continuación, se relaciona el análisis del estudio de mercado realizado para contratar a monto agotable la prestación de servicio de alimentación servido en caliente de desayuno, almuerzo y cena para los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario la Granja para la vigencia 2026.

Que el Centro Agropecuario La Granja SENA- Espinal, con el fin de realizar estudio del mercado y poder determinar el presupuesto oficial para adelantar el presente proceso de contratación, publicó Un (1) proceso el 00 de enero de 2026, en la plataforma Secop II de Colombia Compra Eficiente, Solicitud de Información a Proveedores (Precotizaciones):

Teniendo en cuenta lo anterior, se recibió en el proceso de Secop II denominado: Suministro Insumos Casino CALG-002-2026, Una (1) pre-cotizaciones, a pesar de la amplia publicidad y al ser convocados 162 proveedores, como se evidencia a continuación:



**Proveedores** [Volver al principio](#)

Para invitar Proveedores al proceso, ¿Desea buscar los  Sí  No

Proveedores clasificados en los código UNSPSC del proceso?

Sistema de clasificación UNSPSC: 93131608 - Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos > Ayuda y asistencia humanitaria > Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición > **Servicios de suministro de alimentos**

Buscar proveedores...   Todos ▾

Proveedor (163) ▾	Contactos	Primera/Última Vista	Invitación directa (0) ▾	Interesados (1) ▾	Respondidas (1) ▾
<p><b>L&amp;M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS</b> COLOMBIA   Ibagué Número de documento 900821391</p>	Teléfono: 098-2664469 Fax: 098-2664469 Correo electrónico: lym.serviciosysuministrosas@gmail.com	LINDA MARCELA CARDONA de 1 día de tiempo transcurrido (8/01/2026 2:53:44 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) LINDA MARCELA CARDONA de 1 día de tiempo transcurrido (8/01/2026 3:24:15 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	-	Sí	CO1 RANL 8635009
<p><b>MAMA PAISA S.A.S.</b> COLOMBIA   Medellín Número de documento 811023940</p>	Teléfono: 3167523556		-	-	-
<p><b>FUNDACION ALITAS DE LUZ</b> COLOMBIA Número de documento 9009263555</p>	Teléfono: 7585805 Fax: 7585805 Correo electrónico: fundacionalitasdeluz2010@gmail.com		-	-	-

**Proveedores** [Volver al principio](#)

Para invitar Proveedores al proceso, ¿Desea buscar los  Sí  No

Proveedores clasificados en los código UNSPSC del proceso?

Sistema de clasificación UNSPSC: 93131608 - Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos > Ayuda y asistencia humanitaria > Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición > **Servicios de suministro de alimentos**

Buscar proveedores...   Todos ▾

Proveedor (149) ▾	Contactos	Primera/Última Vista	Invitación directa (0) ▾	Interesados (1) ▾	Respondidas (0) ▾
<p><b>LOS KIOSKOS MIPP</b> COLOMBIA   Villavicencio Número de documento 900512983</p>	Teléfono: 3174411486	LOS KIOSKOS MIPP SAS de 3 días de tiempo transcurrido (24/01/2025 12:06:48 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) LOS KIOSKOS MIPP SAS de 23 horas de tiempo transcurrido (27/01/2023 11:54:12 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	-	Sí(0)	-
<p><b>MAMA PAISA S.A.S.</b> COLOMBIA   Medellín Número de documento 811023940</p>	Teléfono: 3167523556		-	-	-
<p><b>FUNDACION ALITAS DE LUZ</b> COLOMBIA Número de documento 9009263555</p>	Teléfono: 7585805 Fax: 7585805 Correo electrónico: fundacionalitasdeluz2010@gmail.com		-	-	-
<p><b>COMERCIALIZADORA DISFRUER SAS</b> COLOMBIA Número de documento 900135976</p>	Teléfono: 4824408 Fax: 4824408 Correo electrónico: licitacionesdisfruer@gmail.com		-	-	-

**LISTA DE OFERTAS** Opciones ▾

Referencia de oferta ▾	Entidad	Presentada ▾	Oferta ▾
COTIZACIÓN-CALG-002-2026	L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	01/08/2026 15:24	46.000

Teniendo en cuenta que solo se recibió una cotización de uno de los proveedores convocados a través de SECOP II, se procedió a solicitar cotizaciones vía correo electrónico con proveedores conocidos de la región, solicitando la cotización con dos (2) condiciones, la primera con los menú's propuestos por



el Centro y la segunda con menú's propuestos por el futuro contratista de acuerdo con condiciones mínimas establecidas en minuta.

ITEM	FUENTES DE INFORMACIÓN	EMPRESA-PROVEEDOR	NIT	Cotización con MENUS SENA	Cotización con Menu propuesto
1	SECOP II	L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS "L&M SAS"	900.821.391	SI	SI
2	Correo Electrónico	LOGISEVENT SAS	901.791.901	SI	SI

Precotizaciones recibidas: Cotización Alimentación Aprendices CALG-002-2026 Pública Clasificada [Resumir](#)

Angie Daniela Reyes Taborda Responder Responder a todos Reenviar 📄 📧 📎 📅 ⋮

Para: Edwin Hernando Mayorga Echeverry Vie 2026-01-09 10:31 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 2036-01-07 10:31 PM

L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS ... 5 MB 2026\_002 Trazabilidad\_Alimentaci... Se guardó en OneDrive

2 archivos adjuntos (5 MB) [Descargar todo](#)

Buen día, reciban un cordial saludo.

De manera atenta y cordial, en atención a la solicitud de cotizaciones para el proceso de **Cotización Alimentación Aprendices CALG-002-2026**, me permito informarles que, se finalizó el proceso de cotización en el SECOP II y como resultado se obtuvo una (1) cotización, por parte del siguiente oferente:

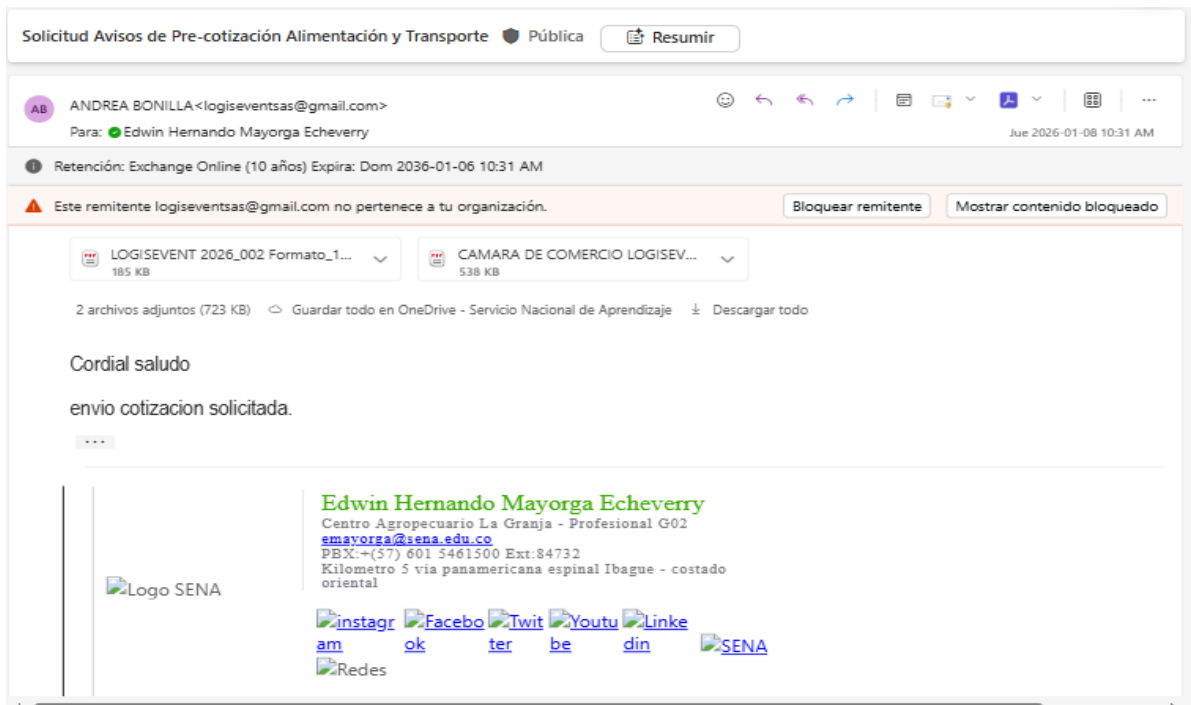
- L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS

Les comparto las capturas de pantalla con el fin de dejar evidencia y trazabilidad de la gestión realizada, debido a que esta información debe ser incluida en el Estudio de mercado y análisis del sector.

Cualquier duda o inquietud, quedo atenta.

Cordialmente,

**Angie Daniela Reyes Taborda**  
Centro Agropecuario La Granja - Contratista  
adreyes@sena.edu.co  
3112290812



En respuesta a estas cotizaciones se permitió determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto del presente proceso, para lo cual se tendrá en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas. **(anexo 1)**

Tal como se regla en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. “Estudios y documentos previos” del Decreto 1082 de 2015, el cual señala:

“El valor estimado del contrato y la justificación de este. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. (...)”,

Conforme a lo anterior, con el fin de establecer el presupuesto oficial para la presente contratación, la entidad haciendo uso de diferentes herramientas que permitan conocer el valor del servicio a contratar se procedió a realizar el análisis de precios al promediar los valores del mercado obtenido a través de las pre-cotizaciones allegadas a través del SECOP II y correo electrónico institucional.

Es importante precisar que de acuerdo con el ejercicio realizado, cotizando con menús autónomos propuestos por el futuro contratista de acuerdo con una minuta establecida por el centro con características que satisfagan las necesidades de los aprendices se obtuvo un valor promedio día (desayuno, almuerzo y cena) por aprendiz de \$42.531, sin embargo y teniendo en cuenta el manual



de contratación del SENA se incluyeron los valores históricos contratados en la vigencia 2025 para calcular el valor promedio por día, arrojando un valor de **\$ 37.988**.

### COTIZACIONES MENÚS (CON BASE A MINUTA)

**OBJETO:** "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026."

NOMBRE					L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS "L&M SAS"		LOGISEVENT SAS		HISTORICO 2025 (Incremento IPC 5,1%)		PROMEDIO	
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO TOTAL	VALOR UNITARIO 2025	VALOR UNITARIO TOTAL INCREMENTO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO TOTAL
1	93131608	Ración desayuno 100%	1	UN	13.500	13.500	11.615	11.615	8.180	8.597	11.237	11.237
2	93131608	Ración almuerzo 100%	1	UN	16.500	16.500	14.605	14.605	10.280	10.804	13.970	13.970
3	93131608	Ración cena 100%	1	UN	16.000	16.000	12.482	12.842	9.040	9.501	12.661	12.781
<b>TOTALES</b>						\$ 46.000		\$ 39.062		\$ 28.903		\$ 37.988

## 2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

De conformidad con el estudio de mercado indicado anteriormente del promedio de mercado a costo unitario, se procedió a consolidar la información y promediar de la siguiente forma:

Concepto	Valor promedio (impuesto incluidos)
<b>Ración desayuno 100%</b>	\$ 11.237
<b>Ración almuerzo 100%</b>	\$ 13.970
<b>Ración cena 100%</b>	\$ 12.781
<b>Total</b>	<b>\$ 37.988</b>

El presupuesto disponible del proceso será de **MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$1.750.000.000) M/CTE**, respaldado por el **CDP No. 2826** del 17 de enero de 2026,

Si bien la necesidad el Centro de Formación es mayor al presupuesto disponible teniendo en cuenta los días hábiles de formación (205 días), además de los sábados,



domingos y festivos donde algunos aprendices continúan en el Centro de Convivencia se debe garantizar el servicio de alimentación.

Teniendo en cuenta lo anterior y lo referenciado en el punto 9. JUSTIFICACIÓN PROCESO FORMATIVO, se realizaron los siguientes cálculos y análisis para determinar el alcance del presupuesto.

Recursos Necesarios para garantizar el servicio de alimentación durante la vigencia 2026, teniendo en cuenta días hábiles de formación, sábados, domingos y festivos y el apoyo a aprendices externos del Centro.

Nombre elemento alimentación	Número Aprendices a beneficiar	Unidades a entregar	Valor unitario del apoyo a entregar	Valor total vigencia 2025
1.4.1. Desayuno	330	84.990	\$ 11.237	\$ 955.032.630
1.4.2. Almuerzo	330	84.990	\$ 13.970	\$ 1.187.310.300
1.4.3. Cena	330	81.630	\$ 12.781	\$ 1.043.313.030
<b>TOTAL CENTRO DE CONVIVENCIA</b>		<b>251.610</b>	<b>\$ 37.988,00</b>	<b>\$ 3.185.655.960,00</b>

<b>Recursos Alimentación APRENDICES EXTERNOS 65%</b>				
Nombre elemento alimentación	Número Aprendices a beneficiar	Unidades a entregar	Valor unitario del apoyo a entregar	Valor total vigencia 2025
Almuerzo Aprendices Externos	300	61.500	\$ 13.970	\$ 558.450.750
<b>TOTAL APRENDICES EXTERNOS (65%)</b>				<b>\$ 558.450.750</b>

<b>TOTAL ALIMENTACIÓN CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA</b>	<b>\$ 3.744.106.710</b>
---	-------------------------

Si bien los recursos asignados son insuficientes se realizó un ajuste en los días de formación y se redujo el número de aprendices externos para garantizar el servicio de alimentación durante la vigencia, con la posibilidad de adicionar recursos teniendo en cuenta las gestiones o estrategias que implemente el Centro para garantizar el servicio de Alimentación.



PRESUPUESTO AJUSTADO:

Nombre elemento alimentación	Número Aprendices a beneficiar	Unidades a entregar	Valor unitario del apoyo a entregar	Valor total vigencia 2025
1.4.1. Desayuno	330	42.900	\$ 11.237	\$ 482.067.300
1.4.2. Almuerzo	330	42.900	\$ 13.970	\$ 599.313.000
1.4.3. Cena	330	42.900	\$ 12.781	\$ 548.304.900
<b>TOTAL CENTRO DE CONVIVENCIA</b>		<b>128.700</b>	<b>\$ 37.988,00</b>	<b>\$ 1.629.685.200,00</b>

<b>Recursos Alimentación APRENDICES EXTERNOS 65%</b>				
Nombre elemento alimentación	Número Aprendices a beneficiar	Unidades a entregar	Valor unitario del apoyo a entregar	Valor total vigencia 2025
Almuerzo Aprendices Externos	130	17.550	\$ 10.550	\$ 120.349.125
<b>TOTAL APRENDICES EXTERNOS (65%)</b>				<b>\$ 120.349.125</b>

<b>TOTAL ALIMENTACIÓN CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA</b>	<b>\$ 1.750.034.325</b>
---	-------------------------

### 3. LIMITACIÓN A MIPYMES

En cumplimiento del decreto 1860 de 2021, el Centro Agropecuario la Granja- SENA REGIONAL TOLIMA, deberá limitar la presente convocatoria con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia y siempre que se cumplan los siguientes Requisitos:

- Que el valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

<b>UMBRAL DE MIPYMES 2025</b>	
US\$	125.000
COL\$	<b>533.287.768</b>

- Teniendo en cuenta la tabla anterior el proceso no se limitará a MIPYMES, dado el presupuesto del proceso.



- Las solicitudes deben recibirse por lo menos un (1) día hábil antes del cierre. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.
- Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.
- Limitaciones territoriales: El Centro Agropecuario la Granja- SENA REGIONAL TOLIMA pueden realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPymes deberá acreditar su domicilio según artículo 2.2.1.2.4.2.4, para lo cual se tiene que el domicilio contractual de la ejecución del proceso es el municipio del ESPINAL, Departamento del Tolima.
- La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: -Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. -Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. -Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen. - Las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.
- Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.
- En las convocatorias limitadas solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del decreto 1860 de 2021, no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.



## **8. ANÁLISIS DE CAPACIDAD FINANCIERA**

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez y endeudamiento. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato. La capacidad financiera requerida en un Proceso de Contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y al valor del contrato. En consecuencia, se establecen los requisitos de capacidad financiera con base en su conocimiento del sector relativo al objeto del Proceso de Contratación y de los posibles oferentes y el histórico en los procesos contractuales celebrados por el Centro.

En atención a la naturaleza del contrato a suscribir y de su valor, plazo y forma de pago, se establece el uso de los indicadores que se consideran adecuados respecto al objeto del Proceso de Contratación sin limitarse a determinar y aplicar de forma mecánica fórmulas financieras para determinar los indicadores. Deben conocer cada indicador, sus fórmulas de cálculo y su interpretación

Los indicadores de capacidad financiera contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 son:

### **ÍNDICE DE LIQUIDEZ = Activo Corriente / Pasivo Corriente**

Determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo. El criterio más frecuentemente usado para aprobación de este índice es que sea superior a uno (1), sin embargo, al tomar teniendo en cuenta que se utilizó la media geométrica como medida de tendencia central en el cálculo se obtuvo un valor de 2 veces, razón por la cual para el presente proceso, el índice de liquidez debe ser mayor o igual a 2.

### **ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO = Pasivo Total / Activo Total**

Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. Este indicador analiza el porcentaje o grado de participación de la totalidad de acreedores dentro de la empresa, sin discriminación alguna del tipo de acreedor: proveedores de materias primas, el Gobierno Nacional (impuestos pendientes de pago), entidades financieras, colaboradores, los mismos socios en calidad de prestamistas (cuando éstos conceden créditos a la empresa por fuera de los aportes de capital), entre otros. Un nivel de endeudamiento total superior a 100% indica que la empresa tiene mayores deudas respecto a sus activos, lo cual



puede ser sinónimo de una bancarrota si no se toman las decisiones correctivas necesarias. Para el presente proceso, el índice de endeudamiento debe ser **menor o igual a 0.50, equivalente al 50%**.

**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses.**

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. Comunica la capacidad de una empresa para cubrir los costos de intereses de sus deudas durante un período determinado. Cuanto mayores valores positivos obtengamos de este indicador, mayor será la capacidad del proponente para hacer frente al costo de intereses. Para el presente proceso, la razón de Cobertura de intereses debe ser **mayor o igual a uno punto cinco (1,5)**.

La siguiente tabla muestra la interpretación de cada uno de los indicadores de capacidad financiera que debe contener el RUP y su relación con la probabilidad de Riesgo:

Indicador	Si el indicador es mayor, la probabilidad de Riesgo es	Límite <sup>13</sup>
Índice de liquidez	Menor	Mínimo
Índice de endeudamiento	Mayor	Máximo
Razón de cobertura de intereses	Menor	Mínimo

#### ANÁLISIS DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La determinación de cada requisito habilitante está enmarcada en el análisis y el concepto de lo que mide el indicador. Si el indicador representa una mayor probabilidad de Riesgo a medida que su valor es mayor, se fija un valor máximo para el requisito habilitante. Si el indicador representa una menor probabilidad de Riesgo a medida que su valor es mayor, se fija un mínimo. La siguiente tabla muestra la interpretación de cada uno de los indicadores de capacidad organizacional que debe contener el RUP y su relación con la probabilidad del Riesgo:



Indicador	Si el indicador es mayor, la probabilidad de Riesgo es	Límite <sup>14</sup>
Rentabilidad del patrimonio	Menor	Mínimo
Rentabilidad del activo	Menor	Mínimo

Los indicadores de capacidad organizacional contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 son:

**RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO: Utilidad Operacional / Patrimonio.**

Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente. Para el presente proceso, la rentabilidad sobre el patrimonio debe ser **mayor o igual a 0,20**.

**RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS: Utilidad Operacional / Activo Total.**

Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio. Para el presente proceso, la rentabilidad sobre activos debe ser **mayor o igual a 0,15**.

Tomando en consideración que los indicadores de capacidad financiera y organizacional que establece el ordenamiento jurídico, versan sobre el producto de la relación de la información contable de cada proponente para el periodo establecido por la entidad contratante, se determina que los mismos son una simple referencia de la capacidad del futuro adjudicatario para ejecutar el objeto contractual, sin que medien situaciones en contra de las necesidades de la entidad de carácter financiero, no obstante, considera la entidad, con apego a los referentes que en la materia expone la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente – que deben establecerse mínimos respecto a la salud contable del proponente, pero que a su vez permitan la participación de un número plural de participantes, sin que las solicitudes por concepto de capacidad financiera y



organizacional, signifiquen un elemento que coarte la posibilidad de hacer parte del proceso de selección.

## JUSTIFICACIÓN INDICADORES FINANCIEROS Y ORGANIZACIONALES

Dentro de los lineamientos generales contenidos para la selección de contratistas, está la de velar por la salud financiera del proceso, favoreciendo el recurso público ejecutado por la administración, pero al mismo tiempo exigiendo indicadores que se encuentren enmarcados dentro de las tendencias financieras del sector tanto a nivel nacional, como regional. Por lo anterior, se realiza el análisis de los INDICADORES FINANCIEROS por el comité económico estructurador. Con el ánimo de establecer el comportamiento de los indicadores financieros de las empresas del sector, se tomó como referencia la información Financiera publicada por el SISTEMA DE INFORMACIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES a través de la base de datos de INFORMACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA – BASE COMPLETA ESTADOS FINANCIEROS con corte 31 de diciembre de 2023, tomando la información reportada, las cuales para el presente proceso serán objeto de estudio 584 entidades, para lo cual se tomo como referencia el reporte de 584 empresas clasificadas en los códigos CIU G4719, G4729, G4631 C1089.

Los resultados fueron los siguientes:

CAPITAL DE TRABAJO (ACT CTE- PAS CTE)	Estadigrafos	IND LIQUIDEZ (ACT)	Estadigrafos	ENDEUDAMIENTO ( PAS TOTAL/ ACT TOTAL)	Estadigrafos	COBERTURA DE INTERESES ( UTIL OPER /	Estadigrafos	RENT PATRIMONIO (UTIL OPER/PATRIM)	Estadigrafos	RENT ACTIVO (UTIL OPER/ACTIVO)	Estadigrafos
Media	6.433.383	Media	17	Media	0,753	Media	155,7	Media	0,15	Media	-0,05
Error típico	1.123.759	Error típico	9	Error típico	0,081	Error típico	130,2	Error típico	0,06	Error típico	0,07
Mediana	2.014.490	Mediana	2	Mediana	0,615	Mediana	1,1	Mediana	0,13	Mediana	0,04
Desviación estándar	26.993.616	Desviación estándar	217	Desviación estándar	1,947	Desviación estándar	2.671,1	Desviación estándar	1,32	Desviación estándar	1,74
Varianza de la muestra	728.655.280.371.505	Varianza de la muestra	47.126	Varianza de la muestra	3,789	Varianza de la muestra	7.134.617,8	Varianza de la muestra	1,75	Varianza de la muestra	3,03
Curtosis	135	Curtosis	425	Curtosis	249,033	Curtosis	400,0	Curtosis	165,45	Curtosis	549,57
Coefficiente de asimetría	10	Coefficiente de asimetría	20	Coefficiente de asimetría	15,393	Coefficiente de asimetría	19,8	Coefficiente de asimetría	0,82	Coefficiente de asimetría	-23,19
Rango	504.987.943	Rango	4.821	Rango	32,967	Rango	54.330,6	Rango	38,96	Rango	41,76
Mínimo	-93.690.944	Mínimo	0	Mínimo	0,001	Mínimo	-196,3	Mínimo	-18,76	Mínimo	41,26
Máximo	411.296.999	Máximo	4.821	Máximo	32,967	Máximo	54.134,3	Máximo	20,20	Máximo	0,50
	3.712.061.893	Suma	9.56	Suma	434,4	Suma	65.543,6	Suma	84,1	Suma	-



Suma			7		21				4		31,59
Cuenta	577	Cuenta	575	Cuenta	577,00	Cuenta	421,0	Cuenta	577,00	Cuenta	577,00
Nivel de confianza(95,0%)	2.207.165	Nivel de confianza(95,0%)	18	Nivel de confianza(95,0%)	0,159	Nivel de confianza(95,0%)	255,9	Nivel de confianza(95,0%)	0,11	Nivel de confianza(95,0%)	0,14

INDICADOR	Liquidez	Endeudamiento	Cobertura de Interese	Rentabilidad Patrimonio	Rentabilidad del Activo	Capital de Trabajo
<b>MEDIA GEOMETRICA</b>	<b>2</b>	<b>50%</b>	<b>1,5</b>	<b>0,20</b>	<b>0,15</b>	<b>Mayor o igual a 1 veces del Presupuesto oficial</b>

## 9. JUSTIFICACIÓN PROCESO FORMATIVO

Teniendo en cuenta que para la vigencia 2025 pasaron 50 grupos (Fichas), de los cuales 25 se encuentran en etapa practica como se evidencia en la siguiente tabla, 25 continúan en etapa lectiva e ingresan 22 grupos en el primer trimestre que en promedio sumarian 1211 aprendices.



## APRENDICES EN FORMACIÓN CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2026

IDENTIFICAD OR_FICHA	NIVEL_FORM ACION	NOMBRE_PROGRAMA_FORMACION	TOTAL_APRE NDICES_ACTI VOS	FECHA DE INICIO LECTIVA	FECHA FINAL LECTIVA	FECHA INICIO PRODUCTIVA	FECHA FINAL PRODUCTIVA	ETAPA PRACTICA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECIEMBRE
3113245	TÉCNICO	COCINA.	13	15/10/2024	14/07/2025	15/07/2025	14/01/2026	PRACTICA												
2874589	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN GANADERA	18	22/01/2024	21/07/2025	22/07/2025	21/01/2026	PRACTICA												
2872729	TECNÓLOGO	AGRICULTURA DE PRECISION	18	22/01/2024	21/07/2025	22/07/2025	21/01/2026	PRACTICA												
2872731	TECNÓLOGO	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	11	22/01/2024	21/07/2025	22/07/2025	21/01/2026	PRACTICA												
2852406	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	5	7/11/2023	6/08/2025	7/08/2025	6/02/2026	PRACTICA												
2888381	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	18	4/12/2023	3/09/2025	4/09/2025	3/03/2026	PRACTICA												
2870238	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	35	4/12/2023	3/09/2025	4/09/2025	3/03/2026	PRACTICA												
2870239	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	26	4/12/2023	3/09/2025	4/09/2025	3/03/2026	PRACTICA												
2925781	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	23	15/04/2024	14/10/2025	15/10/2025	14/04/2026	PRACTICA												
3047523	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	6	8/07/2024	7/01/2026	8/01/2026	7/07/2026	PRACTICA												
3047890	TECNÓLOGO	AGROBIOTECNOLOGIA	12	8/07/2024	7/01/2026	8/01/2026	7/07/2026	PRACTICA												
2994860	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	25	8/07/2024	7/01/2026	8/01/2026	7/07/2026	PRACTICA												
2994836	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	14	8/07/2024	7/01/2026	8/01/2026	7/07/2026	PRACTICA												
2994869	TECNÓLOGO	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	10	8/07/2024	7/01/2026	8/01/2026	7/07/2026	PRACTICA												
2969857	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	15	15/04/2024	14/01/2026	15/01/2026	14/07/2026	PRACTICA												
2969843	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	20	15/04/2024	14/01/2026	15/01/2026	14/07/2026	PRACTICA												
2925794	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	21	15/04/2024	14/01/2026	15/01/2026	14/07/2026	PRACTICA												
2925779	TECNÓLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	11	15/04/2024	14/01/2026	15/01/2026	14/07/2026	PRACTICA												
2925792	TECNÓLOGO	PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	18	15/04/2024	14/01/2026	15/01/2026	14/07/2026	PRACTICA												
2925778	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	22	15/04/2024	14/01/2026	15/01/2026	14/07/2026	PRACTICA												
3212805	TÉCNICO	CONSTRUCCION DE EDIFICACIONES	8	29/04/2025	28/01/2026	29/01/2026	28/07/2026	PRACTICA												
3212806	TÉCNICO	SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	12	29/04/2025	28/01/2026	29/01/2026	28/07/2026	PRACTICA												
3176002	TÉCNICO	SOPORTE DE TOPOGRAFIA Y GEORREFERENCIACION	28	29/04/2025	28/01/2026	29/01/2026	28/07/2026	PRACTICA												
3176023	TÉCNICO	COCINA.	24	29/04/2025	28/01/2026	29/01/2026	28/07/2026	PRACTICA												
3176011	TÉCNICO	SERVICIOS DE BARISMO	12	29/04/2025	28/01/2026	29/01/2026	28/07/2026	PRACTICA												
2994864	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	18	8/07/2024	7/04/2026	8/04/2026	7/10/2026		18	18	18									
2994856	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	22	8/07/2024	7/04/2026	8/04/2026	7/10/2026		22	22	22									
3284994	TÉCNICO	REPARACION DE MAQUINARIA AGRICOLA.	19	25/07/2025	24/04/2026	25/04/2026	24/10/2026		19	19	19	19								
3146216	TECNÓLOGO	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	30	10/02/2025	9/08/2026	10/08/2026	9/02/2027		30	30	30	30	30	30	30					
3146225	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	31	10/02/2025	9/08/2026	10/08/2026	9/02/2027		31	31	31	31	31	31	31					
3146224	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	30	10/02/2025	9/08/2026	10/08/2026	9/02/2027		30	30	30	30	30	30	30					
3140232	TECNÓLOGO	AGRICULTURA DE PRECISION	20	10/02/2025	9/08/2026	10/08/2026	9/02/2027		20	20	20	20	20	20						
3140234	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	48	10/02/2025	9/08/2026	10/08/2026	9/02/2027		48	48	48	48	48	48	48					
3146159	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	25	9/12/2024	8/09/2026	9/09/2026	8/03/2027		25	25	25	25	25	25	25					
3285045	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	21	25/07/2025	24/10/2026	25/10/2026	24/04/2027		21	21	21	21	21	21	21	21				
3176084	TECNÓLOGO	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	14	29/04/2025	28/10/2026	29/10/2026	28/04/2027		14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
3176076	TECNÓLOGO	AGROBIOTECNOLOGIA	14	29/04/2025	28/10/2026	29/10/2026	28/04/2027		14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
3176086	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN GANADERA	30	29/04/2025	28/10/2026	29/10/2026	28/04/2027		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
3223919	TECNÓLOGO	PRODUCCIÓN GANADERA	28	29/04/2025	28/10/2026	29/10/2026	28/04/2027		28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
3146217	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	28	10/02/2025	9/11/2026	10/11/2026	9/05/2027		28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
3146222	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	47	10/02/2025	9/11/2026	10/11/2026	9/05/2027		47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47
3140221	TECNÓLOGO	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	31	10/02/2025	10/11/2026	11/11/2026	10/05/2027		31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
3140235	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	24	10/02/2025	10/11/2026	11/11/2026	10/05/2027		24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
3285038	TECNÓLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19	25/07/2025	24/01/2027	25/01/2027	24/07/2027		19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
3176062	TECNÓLOGO	PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	10	29/04/2025	28/01/2027	29/01/2027	28/07/2027		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3176027	TECNÓLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	12	29/04/2025	28/01/2027	29/01/2027	28/07/2027		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
3176085	TECNÓLOGO	GESTION AGROEMPRESARIAL	25	29/04/2025	28/01/2027	29/01/2027	28/07/2027		25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
3285039	TECNÓLOGO	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	24	25/07/2025	24/04/2027	25/04/2027	24/10/2027		24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
3285042	TECNÓLOGO	GESTION DE EMPRESAS PECUARIAS	31	25/07/2025	24/04/2027	25/04/2027	24/10/2027		31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
3355164	TECNÓLOGO	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	24	9/10/2025	8/07/2027	9/07/2027	8/01/2028		24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
		PROYECCION OFERTA 2025 PRIMER TRIMESTRE	275	2/02/2026					275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275
		PROYECCION OFERTA 2025 PRIMER TRIMESTRE	175	5/03/2026					175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175
		PROYECCION OFERTA 2024 SEGUNDO TRIMESTRE	150	15/04/2026							150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
		PROYECCION OFERTA 2024 TERCER TRIMESTRE	75	15/07/2026									150	150	150	150	150	150	150	150
		PROYECCION OFERTA 2024 CUARTO TRIMESTRE	200	1/10/2026													200	200	200	200
		TOTAL APRENDICES PROMEDIO MES							625	1175	1175	1285	1266	1266	1416	1257	1232	1432	1195	1195



Teniendo en cuenta los datos de la tabla anterior, la disponibilidad del Centro de Convivencia, la población flotante a los alrededores del Centro, podemos concluir que para garantizar el servicio de alimentación se deberán disponer de 330 raciones (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices internos del Centro de convivencia y cerca de 700 raciones tipo almuerzo para los aprendices externos que desarrollan su formación en horario de 7:00 am a 4:00 pm, en el Centro Agropecuario La Granja ubicado en zona rural en la vereda Dindalito del municipio del Espinal.

Item	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Aprendices en centro de convivencia	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330
Población flotante - aprendices Espinal y alrededores	125	235	235	257	253	253	283	251	246	286	239	239
Aprendices haciendo uso de rutas	170	610	610	698	683	683	803	676	656	816	626	626
<b>Total, aprendices Activos</b>	<b>625</b>	<b>1175</b>	<b>1175</b>	<b>1285</b>	<b>1266</b>	<b>1266</b>	<b>1416</b>	<b>1257</b>	<b>1232</b>	<b>1432</b>	<b>1195</b>	<b>1195</b>

Teniendo en cuenta la información registrada anteriormente es indispensable proyectar la contratación del Servicio de alimentación para los aprendices del Centro Agropecuario La Granja en la presente vigencia de acuerdo con las necesidades planteadas

## 10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBE CUMPLIR LA RACIÓN.

### 10.1 Porciones requeridas en cada menú diario por usuario, de obligatoria aplicación con las minutas.

El contratista, de manera previa a iniciar la ejecución del contrato, deberá proporcionar a la Entidad como mínimo Veinticinco (25) menús por cada servicio, para garantizar la variedad en la alimentación y la rotación de los menús. Dichos menús deberán ser aprobados por la Entidad y cumplir con las especificaciones del Anexo 1 Cuadro de las cantidades de la preparación del servicio de Alimentación.

Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.



Los menús que se presentan deben ser elaborados y suscritos por un profesional en nutrición con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del Nutricionista y/o ingeniero de alimentos que firma los menús.

Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso, por parte del comité de alimentación, previo acuerdo y visto bueno del supervisor del contrato; adicionalmente el SENA a través de éste, puede solicitar al contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

Para garantizar la variedad del menú, el contratista deberá suministrar como mínimo dos opciones de escogencia por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena). Estos menús deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

Ver anexo 1: Cuadro de las cantidades de la preparación del Servicio de Alimentación Casino de Aprendices.

Los sábados, la comida que corresponda, se cambiara por los siguientes menús, las cuales se rotaran cada ocho días:

- i. Tamal: el cual pesara 300 grs. sin hojas, con un contenido de carne 70grs. y acompañado con pan, arepa y bebida jugo natural.
- ii. Pollo ¼: se servirá de un pollo de 3 lbs. porcionado en cuatro, acompañado con arepa, papa y jugo natural.
- iii. Carne Asada: tendrá un peso de 250 grs. en crudo y 180 grs. ya asada, se servirá con arepa, papa y jugo natural.

## 10.2 Horarios previsto para la toma de los alimentos.

Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

DÍAS	CLASE	HORARIO
De lunes a viernes	Desayuno	De 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
	Almuerzo	De 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Sábado	Desayuno	De 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 p.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.
Domingos y festivos	Desayuno	De 08:00 a.m. a 9:00 a.m.
	Almuerzo	De 12:30 p.m. a 1:30 p.m.
	Cena	De 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



Los horarios previstos para la venta de los vales o comprobantes de pago de los excedentes que asume el aprendiz por cada ración de comida se realizan en dos turnos, el primero de las 6:00 a.m. a las 7:30 a.m. y el segundo de las 10:00 a.m. a las 11:30 a.m., los cuales podrán ser sujetos a cambios por parte del contratante.

Como estrategia adicional de apoyo de alimentación temporal, para garantizar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo, el Centro de Formación podrá apoyar económicamente a los aprendices, cuyo sustento económico no garantice una alimentación adecuada, en un porcentaje inferior al 100% de la ración alimentaria, para lo cual el aprendiz asumirá el porcentaje restante para completar el 100% de la ración.

Este porcentaje se establecerá antes del inicio de la ejecución contractual y podrá ser ajustado durante su ejecución previa concertación entre las partes teniendo en cuenta las necesidades de los aprendices y la asignación presupuestal.

El contratista deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja Espinal, para que se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices, se manejen valeras con ración al 100% y valeras con ración por un porcentaje inferior que el Centro determinara de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

El proponente deberá prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja el Espinal, atendiendo los parámetros establecidos en el ciclo de menú que se presenta por la entidad. El interesado 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 el Resolución N° 2674 de 2013 y demás regulaciones que le sean aplicables.

### **10.3 Relación de necesidad nutricional**

La población por atender son aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja El Espinal, de ambos sexos cuyas edades promedio oscilan entre 16 y 24 años, que provienen de distintas regiones del país, quienes realizan actividades de formación correspondiente en su mayoría a labores de campo, maquinaria y diferentes procesos productivos en una jornada diaria de ocho (8) horas.

El aporte nutricional mínimo diario del complemento alimenticio y nutricional requerido para los aprendices distribuidos en porciones de desayuno, almuerzo y cena, será el establecido en el anexo técnico. Se entregará registro fotográfico diario de la cartelera donde se publiquen los menús y de las raciones servidas.

El SENA, a través de la supervisión de contrato y apoyos, puede solicitar al contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

**Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600**





Para garantizar la variedad del menú, el contratista deberá suministrar completamente las dos opciones de escogencia por cada servicio (desayuno, almuerzo y cena), estos menús deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados

#### **10.4 Personal que presta el servicio**

El proponente deberá aportar con su oferta las hojas de vida del siguiente personal, el cual es necesario para la manipulación, preparación y servicio de los alimentos y las tareas adicionales que se requieran para garantizar el objeto de contrato de alimentación; el personal deberá contar con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato.

- Un (01) Nutricionista (Dedicación 15%)
- Un (01) Administrador de empresas o financiera (Dedicación 100%)
- Un (01) Ingeniero de alimentos o Ingeniero Agroindustrial (Dedicación 100%)
- Un (01) Chef o tecnólogo o profesional o técnico de cocina. (Dedicación 100%)
- Doce (12) operarios o auxiliares de cocina (Dedicación 100%)

Todas las hojas de vida anexadas con la propuesta deberán ir acompañadas con sus respectivos soportes incluyendo los siguientes documentos:

- carné de manipulación de alimentos
- exámenes de Laboratorio (vigencia máxima de tres meses): Coprocultivo para salmonella y shigella., KOH para uñas, Secreciones nasofaríngeas, Seriado de baciloscopia, Certificado médico.
- Certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019 y la Ley 2375 de 2024. Esta consulta debe ser realizada a través del sistema habilitado por la Policía Nacional, y será requisito indispensable para su vinculación al servicio.
- Certificados de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y Medidas Correctivas RNMC.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.



Deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con un curso certificado en higiene y manipulación de alimentos vigente y además de los certificados médicos de ley tales como el certificado médico de aptitud para la manipulación de alimentos, junto con los exámenes de laboratorio exigidos por la legislación nacional, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato, preferiblemente personal de la zona y egresados de los programas técnicos y tecnológicos del SENA.

El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. Cumplir con las buenas prácticas higiénicas y lo estipulado en la resolución 2674/2013 del min de salud y protección social.

Adicionalmente el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

- La cantidad de puestos de trabajo a utilizar en la prestación del servicio a contratar, el cual debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender.
- Todo personal debe estar contratado por el oferente seleccionado con las prestaciones que la legislación laboral exige, se debe cumplir con la resolución 0312 de 2019.
- Las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

Serán por cuenta del Oferente seleccionado, el pago de los salarios del personal que necesite para la realización de los trabajos objeto de esta invitación, de todas las prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, de cualquier remuneración adicional o prestación social extralegal que pague a su personal.

La ENTIDAD no suministrará en ningún momento transporte de los empleados del Oferente seleccionado, a los sitios o instalaciones o ambientes del Centro Agropecuario la Granja.

CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
<b>Director del proyecto</b>	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos, con tarjeta profesional vigente. Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado y el contrato.</li><li>• Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.</li><li>• Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo,</li></ul>

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
		<p>Experiencia: Deberá acreditar mínimo tres (3) años de experiencia, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.</p> <p>Este cargo puede asumirlo un egresado del programa de control de calidad en alimentos o procesamiento de alimentos del centro Agropecuario la Granja, previa autorización y visto bueno de la supervisión.</p>	<p>almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar 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.</li> <li>• Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.</li> <li>• Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.</li> </ul>
Administrador	1	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario, a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.</p> <p>Formación Académica: Administrador de Empresas o financiero</p> <p>Experiencia: Deberá acreditar como mínimo cinco (5) años de experiencia en labores de Administración de lugares donde se preste el servicio de manipulación de alimentos,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros.</li> <li>• Presentar informes de gestión de las actividades administrativas</li> <li>• Dirigir y supervisar el cumplimiento de las obligaciones del contratista.</li> <li>• Atender las visitas de inspección realizadas por parte de los supervisores del contrato.</li> <li>• Verificar el pago de los aportes a la seguridad social de los trabajadores</li> <li>• Acatar y realizar las observaciones efectuadas por los supervisores.</li> <li>• Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.</li> </ul>



CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
		preparación y servido de los alimentos.	
Jefe de cocina	1	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de un chef o técnico, tecnólogo o profesional de cocina.</p> <p>Experiencia: Deberá acreditar mínimo tres (3) años de experiencia con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería.</li> <li>• Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.</li> <li>• Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.</li> <li>• Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el departamento de su responsabilidad.</li> <li>• Diseñar platos de comida en servido y participar en su elaboración.</li> <li>• Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento.</li> <li>• Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los</li> </ul>



CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
			<p>correspondientes inventarios y propuestas de reposición.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.</li> </ul>
Operarios (Pre alistamiento)	2	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de unas personas que acrediten:</p> <p>Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (por ejemplo, limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne).</li> <li>• Medir y mezclar ingredientes, por ejemplo, utilizando básculas y jarras medidoras.</li> <li>• Preparar alistamiento platos para servir.</li> <li>• Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc.</li> <li>• Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos.</li> <li>• Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.</li> <li>• Mantener limpia la zona de trabajo (por ejemplo, limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina).</li> <li>• Mantener limpia y aseada la cocina (como, por ejemplo, barriendo y fregando suelos y sacando la basura).</li> <li>• Escurrir y lavar los platos y colocarlos en el sitio</li> </ul>
Operarios (Jugos y ensaladas)	2		
Operarios (Higienización)	2		
Operarios (Zona Caliente)	2		
Operarios (Servido)	2		



CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
			<p>adecuado (por ejemplo, en armarios, cajones, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportar cualquier tipo de información en los diferentes formatos establecidos para la aplicación de las Buenas prácticas manufactura.</li> </ul>
Operario (Aseo)	2	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que acredite la siguiente experiencia:</p> <p>Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades de aseo y limpieza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas.</li> <li>• Limpia paredes, puertas, vidrios, ventanales, mesones, muebles y accesorios del casino.</li> <li>• Suministrar y colocar en sus respectivos lugares: toallas, jabón, papel sanitario y otros.</li> <li>• Recoger, embolsar y colocar los diversos tipos de residuos en sus respectivos depósitos.</li> <li>• Abre y cierra puertas, enciende y apaga luces, en horas previamente establecidas.</li> <li>• Llena reportes de las tareas asignadas.</li> <li>• Mantiene limpio y en orden las diversas áreas del casino y sitios de trabajo.</li> <li>• Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la Organización.</li> </ul>



CARGO	CANTIDAD	REQUISITOS	FUNCIONES
			<ul style="list-style-type: none"><li>Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.</li></ul>

**Nota 1.** Siempre que el director o administrador deban ausentarse deberán ser reemplazados por un suplente idóneo (que cumpla con el mismo perfil y experiencia solicitados) quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante (Supervisor). Los datos personales de los suplentes deben estar a disposición del supervisor del contrato.

**Nota 2.** *El proponente deberá certificar en su oferta que para el inicio del contrato el personal que intervenga en el área de cocina deberá tener acreditado y vigente el certificado de manipulación de alimentos y que adicional contratara el personal mínimo requerido en los estudios previos.*

**Nota 3.** El contratista deberá allegar las hojas de vida del personal mínimo requerido para la suscripción del acta de inicio del contrato, las cuales deberán cumplir estrictamente con las exigencias de orden técnico solicitados en los estudios previos.

### 10.5 Disposiciones higiénico-sanitarias y ambientales

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. Respecto de esta exigencia, el oferente debe presentar, documentación que evidencie el conocimiento de los siguientes programas:

Programa de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, se debe ejecutar de acuerdo al cronograma del contratista y deben reposar registros y estar dispuestos para la verificación del supervisor de contrato.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de normatividad sanitaria vigente enmarcado en lo estipulado en el Resolución 2674 de 2013 emanada por el Ministerio de Salud y Protección Social, es necesario que el contratista con su equipo profesional y operativo estructure e implemente un Plan de Saneamiento Básico (Res 2674/2013) como mínimo:

- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control integrado de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de ahorro y uso adecuado de agua potable y la energía
- Manual de conservación de alimentos.

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



**Programa de limpieza y desinfección:** Permite identificar de forma clara los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección llevados a cabo en la empresa.

**Programa de manejo integrado de plagas:** Propende por desarrollar un modelo de control integrado de plagas y roedores con un enfoque preventivo y medidas de tapón que propicien un ambiente libre de plagas y roedores.

**Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos:** Permite identificar de forma clara los residuos sólidos y líquidos generados por la empresa y el correspondiente manejo de los mismos para garantizar una eliminación de estos sin afectar la inocuidad del producto y del medio ambiente.

**Programa de abastecimiento de agua:** Por medio de este programa se establece un continuo monitoreo para los cumplimientos de los estándares exigidos por la normatividad de tipo sanitario (Res 2115 de 2007, Res. 1575 de 2007 y Res 12186 de 1991).

De igual manera se deben de llevar a cabo los siguientes programas de tipo complementario, estructurados e implementados: y procedimientos operativos estandarizados POES (Dec 60 de 2002) compuesto por los siguientes programas:

**Programa de control de materias primas y proveedores:** Propende por identificar de forma clara los proveedores de materias primas e insumos. De igual forma permite identificar los criterios de aceptación y rechazo de los insumos y materias primas por medio de la identificación clara a través de las fichas técnicas de los elementos empleados.

**Programa de trazabilidad de MP y PT:** Permite identificar y registrar las operaciones de fabricación de los productos desde el ingreso de materia prima hasta la entrega del producto terminado al consumidor final para que en determinado momento se pueda reconstruir una ruta histórica del producto.

**Programa de mantenimiento:** el oferente seleccionado debe recibir el inventario de los equipos en funcionamiento, este será cedido en comodato para su administración y operación, cualquier novedad al respecto debe ser manifestada a la entidad representada por los cuentadantes y supervisión del contrato.

Durante la ejecución del contrato debe identificar las acciones requeridas para el mantenimiento preventivo y correctivo de modo que se garantice un óptimo funcionamiento de los equipos para evitar paras en los procesos productivos y/o afectaciones a la calidad e inocuidad del producto. De igual debe llevar un registro histórico de las acciones de mantenimiento desarrolladas a cada equipo del casino.

El oferente deberá gestionar los equipos necesarios para el desarrollo del objeto de este proceso, los cuales no tiene el SENA y que se consideren indispensables para la prestación del servicio:

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600





**Programa de muestreo:** Enumera y garantiza periódicamente de forma clara a través de resultados de laboratorio las condiciones del:

- Producto terminado en sus características microbiológicas, físico químico y sensorial
- La garantía de la aplicación de unos correctos procedimientos de limpieza y desinfección por medio de resultados como (frotis de equipos, análisis de ambientes y áreas).
- El estado de salud del personal manipulador de alimentos.
- Las condiciones de aceptabilidad del agua para proceso productivo

**Programa de educación sanitaria:** Brinda el horizonte claro de la empresa para establecer un programa continuo de capacitación interna y externa al personal operativo del casino que permita la continua cualificación del recurso humano.

**Programa de seguridad industrial:** Permite identificar las condiciones de seguridad mínimas que garanticen el bienestar del trabajador y la inocuidad del producto al manipularlo.

**Programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición:** Se establece un monitorio constante y permanente de los equipos e instrumentos de medición para determinar unas medidas idóneas en los procesos productivos.

**Programa de devoluciones:** el presente programa permite identificar los problemas que se pueden presentar en los productos elaborados en las instalaciones del casino y de esta manera lograr corregir de manera adecuada para brindar seguridad y calidad con los productos allí elaborados.

Los programas deben contener como mínimo los siguientes aspectos, sin interesar el título con que se denomine el contenido de cada uno:

- Objetivo
- Alcance
- Políticas para la implementación
- Programación (Cronograma)
- Parámetros de verificación del programa
- Responsables
- Definiciones
- Desarrollo: procedimientos, actividades.
- Documentos, formatos, soporte técnico

Es igual de importante a los programas documentados por escrito, los registros que evidencian la ejecución de todos estos programas, el incumplimiento de alguno de estos programas es un incumplimiento de la legislación sanitaria en alimentos y por la tanto es de estricto cumplimiento, estos registros fotográficos y escritos deben estar disponibles para la verificación por los interesados.

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



### **10.6 Para poder dar inicio de la etapa contractual o ejecución del contrato el futuro contratista deberá entregar:**

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.

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.

Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

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

- 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.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.

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.

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.

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



Durante la ejecución del contrato se verificarán los Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos.

### **10.7 Instalaciones, equipo y enseres para la prestación del servicio de alimentación**

Para facilitar la elaboración de los alimentos y el servido de los mismos, el SENA pondrá a disposición del contratista las instalaciones del casino, el cual está dotado de los equipos, muebles y enseres sobre los cuales el SENA hará su respectivo inventario y condiciones de entrega de estos una vez se dé inicio al contrato. Todos los elementos de que esté dotado el casino serán entregados inventariados por parte del supervisor del contrato, donde también se describirán las condiciones en las que se entregan estos equipos, más el registro fotográfico detallado de entrega respectivo

Estará a cargo del contratista el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y de los equipos que se entregan inventariados y la reparación de los mismos cuando se produzca un daño que sea imputable al contratista y éste no se encuentre enmarcado dentro de la garantía establecida y ofertada por el proveedor de los mismos, de ser el caso la reposición del bien o bienes en las mismas o iguales condiciones técnicas que fueron entregadas, cuando el daño sea por manipulación y/o uso inadecuado.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones higiénicas y de salubridad las instalaciones del casino y de forma permanente el ornado y aseo de las áreas aledañas al mismo, haciendo especial énfasis en los techos, paredes y columnas tanto en el área de preparación (cocina), área de servicio, oficinas, baños, mesas, sillas y demás infraestructura que son de uso del casino, adicional el contratista es el encargado de hacer los tramites correspondiente para que un gestor ambiental haga de forma periódica y permanente la recolección de residuos, en el caso que se llegue a presentar alguna contingencia con el gestor ambiental el contratista trasladara los residuos debidamente clasificados y en coordinación con el apoyo ambiental del Centro al lugar destinado para tal fin por el Centro.

En cuanto a la recolección, transporte, tratamiento o aprovechamiento de residuos aprovechables, el proveedor se compromete a que el vehículo usado para el transporte de los residuos cumpla con lo establecido en el decreto 1077 de 2015.

El Centro Agropecuario La Granja no cobrará suma alguna por canon de arrendamiento. Los servicios públicos estarán a cargo del contratista en su totalidad; de otro lado se aclara que los gastos a sufragar por concepto del micromedidor del Casino, de acuerdo con las exigencias del plan de manejo eficiente del agua propuesto por CORTOLIMA al Centro de Formación, respecto del pago de la tarifa de seguimiento serán asumidos por el SENA, y el contratista pagará lo que le corresponda proporcionalmente por el uso de agua y cualquier otro servicio público.

Estará a cargo del contratista la dotación de vajillas, vasos, cubiertos y demás enseres necesarios para la prestación del servicio. El Contratista debe contar con un número de platos, vasos y cubiertos en una proporción de mínimo el 90% de la población que se atiende diariamente, es



deseable el uso de materiales de envase que no desprendan particular tales como cristal, porcelanato o melamina.

### 10.8 Control de la prestación del servicio de alimentación

- a) El contratista deberá facturar el servicio conforme a la Ley y normas vigentes, mediante sistema de facturación autorizado por la DIAN y cumpliendo los requisitos aplicables del Estatuto Tributario y normas concordantes.
- b) El control de acceso, registro y verificación del consumo de raciones será administrado por el SENA, a través del Equipo de Bienestar al Aprendiz, el apoyo a la supervisión o quien haga sus veces, mediante el mecanismo definido por la Entidad (aplicativo, sistema de información, registros de control y/o herramientas tecnológicas disponibles). El contratista deberá facilitar la operación del mecanismo definido por la Entidad y permitir la verificación permanente.
- c) Para el aprendiz a quien el SENA otorgue el 100% del valor del servicio, podrán implementarse vales como instrumento operativo para la entrega de la ración. Su uso no constituye por sí mismo requisito habilitante ni condición única para el trámite de pago.
- d) La validación y conciliación de los registros de consumo se realizará diariamente y, para los servicios prestados en sábados, domingos y festivos, se efectuará el primer día hábil siguiente, por el Equipo de Bienestar al Aprendiz, el apoyo a la supervisión o quien haga sus veces. En dicha validación se realizará el cruce de la información registrada en el mecanismo institucional (aplicativo/sistema de registro) con los soportes operativos disponibles (incluidos vales cuando se utilicen), dejando constancia en la Bitácora Diaria de Observación, Registro y Verificación o en el formato que defina la Entidad.
- e) Para el trámite y aprobación de pagos, el contratista deberá presentar la factura y los documentos exigidos contractualmente; el pago se soportará en la certificación de la supervisión del contrato sobre raciones efectivamente suministradas, con base en el reporte consolidado del mecanismo de registro administrado por la Entidad y/o la bitácora diaria (o formato equivalente) y demás soportes definidos en el contrato. Los vales, cuando existan, podrán utilizarse como evidencia complementaria de verificación y trazabilidad, especialmente en eventos de contingencia del sistema o validaciones por muestreo.
- f) En caso de fallas, indisponibilidad tecnológica o contingencias del mecanismo institucional de registro, el control de consumo se soportará transitoriamente con registros físicos (planillas, listados, formatos de contingencia o mecanismos definidos por la Entidad), debidamente diligenciados y suscritos por el responsable institucional designado. Superada la contingencia, la Entidad realizará el cruce y consolidación de la información, y la supervisión certificará las raciones efectivamente suministradas con base en dichos registros. Los vales, si se implementan, podrán emplearse como respaldo adicional.
- g) El contratista deberá entregar informe de ejecución del contrato mensual vencido, donde se dé cuenta del cumplimiento de los requerimientos establecidos en las condiciones técnicas y obligaciones contractuales, anexando los soportes que le correspondan y realizando el cargue en el aplicativo SECOP II conforme a los lineamientos del contrato y la supervisión.



- h) Periódicamente se convendrán reuniones entre el SENA y el contratista, en las cuales este informará sobre el desarrollo de la operación y el SENA hará las observaciones que considere necesarias para la buena marcha y orientación del servicio.
- i) Además, el SENA realizará periódicamente visitas al sitio con el fin de informarse en detalle del desarrollo del servicio; para este fin, las personas debidamente autorizadas por el SENA y que actúen en representación de la Entidad, tendrán acceso permanentemente a los sitios de operación del contratista, quien se obliga a suministrar toda la información relacionada con los servicios, garantizando su integridad, trazabilidad y disponibilidad para verificación y auditoría.

## 11. ALCANCE / OBLIGACIONES

### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

#### 11.1. 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 suscripción 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.

#### **11.2. Obligaciones Específicas del Contratista:**

1. El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.
2. Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.
3. El contratista para garantizar la prestación efectiva del servicio debe contar con sus propios equipos, maquinaria y enseres necesarios para la prestación del servicio, la prestación continua del servicio no puede depender únicamente de la utilización de los equipos entregados por el Centro.
4. Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.
5. Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta presentada por el contratista y aprobada por el SENA.
6. Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.
7. 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.
8. Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante



y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.

9. Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.
10. Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.
11. Contar con personal idóneo y suficiente 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 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 los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltar que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.
12. Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.
13. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.
14. Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectúe esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.
15. Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
16. Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.
17. Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



- 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.
- Asegurar 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.

Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

- 18.** Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato..
- 19.** Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.
- 20.** Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.
- 21.** Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.
- 22.** Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada.
- 23.** Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.
- 24.** Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.
- 25.** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.
- 26.** Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



27. Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.
28. Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

**De lunes a viernes**

Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.

Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.

Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

**Sábado**

Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.

Almuerzo de 12:30 p.m. a 1:30 p.m.

Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

**Domingos y festivos**

Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.

Almuerzo de 12:30 p.m. a 1:30 p.m.

Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

29. Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y específicas del contrato.
30. Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.
31. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
32. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
33. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
34. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.
35. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.

**3.3. Obligaciones del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA**

1. Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.

Dirección General/ Tolima/Centro Agropecuario La Granja  
Kilómetro 5 vía El Espinal - Ibagué. El Espinal - PBX (57 8) 2709600



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 juntamente 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.

**EDWIN HERNANDO MAYORGA ECHEVERRY**

Coordinador de Formación Integral, Promoción y Relaciones Corporativas.

Elaboro: *Laura Daniela Trujillo Ortiz*  
*Edwin Hernando Mayorga Echeverry*

**Anexo 1 Cuadro de las cantidades de la preparación del Servicio de Alimentación Casino de Aprendices.**

**Desayuno**

<b>COMPONENTE</b>	<b>UND</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
<b>Bebida Fría</b>	Jugo pulpa fruta según la minuta	1 unidad	vaso 270ml
<b>Fruta</b>	Fruta porcionada de temporada	1 unidad	100g
<b>Opción proteica 1</b>	Res ó Cerdo ó Pollo ó embutidos según minuta.	1 porción	100 g. Crudo
<b>Opción proteica 2</b>	2 huevos (100 g)	1 Porción	100 g. Crudo
<b>CALDO</b>	según la minuta	1 porción	250 ml (25% solido)
<b>BASTIMENTO</b>	Papa ó plátano ó yuca ó Arepa	1 Porción	90 g Cocido
<b>ARROZ</b>	Blanco	1 porcion	100g
<b>PAN</b>	Según la minuta	1 UNIDAD	80g
<b>AMASIJO</b>	Según la minuta	1 unidad	60g
<b>Bebida Caliente</b>	Café, Chocolate, Agua de panela con leche	1 Unidad	12 Oz

**Almuerzo**

<b>COMPONENTE</b>	<b>UND</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
<b>Bebida</b>	Jugo, Avena, Nestea	1 o 2 unidades	Volumen total por unidad 300 ml
<b>Sopa ó Crema</b>	30 g sólido sin proteico, se ofrecerá una sola opción	1 Plato	300ml
<b>Carnes (2 opciones durante todo el servicio)</b>	Res o cerdo o	1 Porción	150 g. Filete
	o Pollo		250 g. de pollo con hueso, crudo

	o Pescado		150 gr. Crudo de filete, 250 grs con hueso
<b>Arroz</b>	Blanco o combinado	1 Porción	120 gr. cocido
<b>Alimento energético</b>	Papa, plátano, yuca, Entre otros.	1 Porción	80 gr. Cocido
<b>Principio</b>	Verdura caliente, grano, pasta	1 Porción	120 grs
<b>Postre</b>	Casero (no confitería industrial)	1 Porción	30 grs.
<b>Fruta</b>	Fruta de temporada porcionada	1 Porción o unidadd	100grs por porción
<b>Ensaladas</b>	Mínimo 3 componentes	1 Porción	120 grs Servida en Plato

### Cena

COMPONENTE	UND	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
<b>Bebida</b>	Jugo ó Nestea	1 o 2 unidades	Volumen total de 300 ml
<b>Sopa ó Crema</b>	30 grs sólido sin proteico, se ofrecerá una sola opción	1 Plato	300cc
<b>Carne (2 opciones durante todo el servicio)</b>	Res o cerdo o	1 Porción	150 gr. Crudo
	o Pollo		250 gr. de pollo con hueso, crudo
	o Pescado (no derivados procesados)		150 gr. Crudo de filete, 250 grs con hueso
<b>Arroz</b>	Blanco o combinado	1 Porción	120 gr. cocido
<b>Alimento energético</b>	Papa, plátano, yuca, entre otros.	1 Porción	80 gr. cocido
<b>Principio</b>	Verdura caliente, pasta	1 Porción	150 grs
<b>Barra Ensaladas</b>	Mínimo 3 componentes	1 Porción	120 grs Servida en Plato

**Menús entregables a aprendices en acciones de formación fuera de centro o sitios remotos dentro del centro.**

<b>COMPONENTE</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
<b>Bebida</b>	Bebida en Presentación personal	1	Gaseosa Coca Cola ó Postobon ó gatorade volumen mínimo de 330 ml envase no retornable, Jugos en Caja de 200 ml, ó Jugo Natural Servido Vaso Grande 12 onzas
<b>Alimento energético</b>	Pastelería, Sandwich (40g de proteína) Empanadas, arepas mixtas. Hamburguesa, Arroces mixtos	1 Porción	Gramaje mínimo para cualquier alimento energético 200 g.
<b>Fruta de mano</b>	Fruta transportable, en estado de calidad optimo que permita su transporte y entrega en sitios remotos Ensalada de frutas con queso.	1 unidad	120g.

Nota:

Con respecto al presente anexo, minuta y ejecución del contrato:

- El proveedor del servicio debe asignar un supervisor de los alimentos y bebidas que haga la liberación del servicio y guarde un registro escrito y fotográfico de ella, asegurando que los alimentos cumplen las condiciones organolépticas y de calidad que corresponden establecidos en el presente anexo y las adendas del contrato.
- El proveedor debe asegurar sin costo adicional al contrato destinar dos muestras de cada menú: una como muestra testigo en caso de reclamo, queja o incidentes o accidentes alimentarios (se almacena mínimo 48 horas posteriores a la prestación del servicio al que corresponde el menú) y otra que será publicada durante toda la prestación del servicio como “plato patrón”; deben estar disponibles en cualquier momento que sean solicitadas durante toda la ejecución del contrato.
- Se debe publicar la minuta con los menús contractualmente acordados, igualmente el menú del día previo a la apertura de cada servicio.
- Debe entregarse dos (2) opciones de proteína durante todo el servicio en el menú de desayunos y almuerzos.

- Los pesos y volúmenes acordados en este anexo corresponden la demanda nutricional de los comensales del centro agropecuario la granja.
- El proponente debe asegurar que durante toda la jornada de prestación del servicio estarán disponibles los menús establecidos en la minuta, incluyendo las dos opciones de proteína.
- En caso de no poder prestarse el servicio como se realiza habitualmente por casos de fuerza mayor ajenos al SENA el restaurante debe realizar las gestiones que permitan brindar el servicio de alimentación a los comensales del centro según la demanda prevista.


#### Menús entregables:

- Deben ser entregados para garantizar la seguridad alimentaria de los aprendices con acciones de formación fuera de centro y serán solicitados con anticipación para aprobación del supervisor del contrato.
- Deben ser envasados en materiales biodegradables.

#### Complemento nutricional:

- El futuro contratista deberá garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices (refrigerio) sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en una bebida fría, no ultra procesada, a base de fruta natural o leche. Acompañada de un alimento energético el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.

	A	B	C	D	E	F	G
1	<b>CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL - SENA REGIONAL TOLIMA</b>						
2	<b>FORMATO No. 11 PRECOTIZACIONES</b>						
3	<b>COTIZACION-CALG-002-2026</b>						
4	<b>OBJETO: "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026."</b>						
5	ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO TOTAL
6	1	93131608	Ración desayuno 100%	1	UN	11.615	11.615
7	2	93131608	Ración almuerzo 100%	1	UN	14.605	14.605
8	3	93131608	Ración cena 100%	1	UN	12.842	12.842
9	<b>TOTALES</b>						<b>\$ 39.062</b>
10							
11	<b>NOTAS: Sres.(as) Proveedores(as), leer con atención las siguientes recomendaciones para la presentación de sus Cotizaciones</b>						
12	El cotizante, debe adjuntar el Certificado de Registro de Cámara de Comercio al momento de presentar la cotización.						
13	• Las sumas deben expresarse en pesos Colombianos.						
14	• El valor económico ofertado, deberá corresponder a los bienes y/o servicios requeridos por la entidad y se deben ajustar a las especificaciones técnicas contenidas en la solicitud de cotizaciones.						
15	• El precio aquí ofertado contiene el valor total de los equipos bienes y/o servicios requeridos, cuyas condiciones, requerimientos técnicos y demás especificaciones se encuentran en la respectiva solicitud de cotizaciones.						
16	• La precotización debe registrar el valor total por cada ítem requerido y en la cantidad igualmente requerida, de acuerdo con el lote (si aplica). El precio unitario y total, deben ya incluir TODOS los impuestos que apliquen para dicho contrato, retenciones, costos, gastos y demás descuentos de ley a que haya lugar,						
17	• La cotización debe considerar e incluir dentro de sus precios, los costos y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, los cuales son a cargo exclusivo del CONTRATISTA						
18	• Favor abstenerse de presentar pre-cotizaciones en centavos. Se sugiere la función redondear (redondear;0). Indicar el % del IVA (si aplica).						
19							
20	Nombre Cotizante:	LOGISEVENT SAS					
21	Representante Legal:	ANDREA MILENA BONILLA QUESADA					
22	Nº Identificación:	39.580.253					

	A	B	C	D	E	F	G
1	<b>CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL - SENA REGIONAL TOLIMA</b>						
2	<b>FORMATO No. 11 PRECOTIZACIONES</b>						
3	<b>COTIZACION-CALG-002-2026</b>						
4	<b>OBJETO:</b> "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2026."						
5	<b>ITEM</b>	<b>CODIGO UNSPSC</b>	<b>DESCRIPCION DEL BIEN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR UNITARIO TOTAL</b>
6	1	93131608	Ración desayuno 100%	1	UN	13.500	13.500
7	2	93131608	Ración almuerzo 100%	1	UN	16.500	16.500
8	3	93131608	Ración cena 100%	1	UN	16.000	16.000
9	<b>TOTALES</b>						<b>\$ 46.000</b>
10							
11	<b>NOTAS: Sres.(as) Proveedores(as), leer con atención las siguientes recomendaciones para la presentación de sus Cotizaciones</b>						
12	El cotizante, debe adjuntar el Certificado de Registro de Cámara de Comercio al momento de presentar la cotización.						
13	• Las sumas deben expresarse en pesos Colombianos.						
14	• El valor económico ofertado, deberá corresponder a los bienes y/o servicios requeridos por la entidad y se deben ajustar a las especificaciones técnicas contenidas en la solicitud de cotizaciones.						
15	• El precio aquí ofertado contiene el valor total de los equipos bienes y/o servicios requeridos, cuyas condiciones, requerimientos técnicos y demás especificaciones se encuentran en la respectiva solicitud de cotizaciones.						
16	• La precotización debe registrar el valor total por cada ítem requerido y en la cantidad igualmente requerida, de acuerdo con el lote (si aplica). El precio unitario y total, deben ya incluir TODOS los impuestos que apliquen para dicho contrato, retenciones, costos, gastos y demás descuentos de ley a que haya lugar,						
17	• La cotización debe considerar e incluir dentro de sus precios, los costos y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, los cuales son a cargo exclusivo del CONTRATISTA						
18	• Favor abstenerse de presentar pre-cotizaciones en centavos. Se sugiere la función redondear (redondear;0). Indicar el % del IVA (si aplica).						
19							
20	Nombre Cotizante:	L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS "L&M SAS"					
21	Representante Legal:	LINDA MARCELA CARDONA ARBELAEZ					
22	Nº Identificación:	28,822,231 DEL LIBANO					



**CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**

**El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"**

Numero:	2826	Fecha Registro:	2026-01-17	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-073-912310 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto	Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	1.775.000.000,00	Valor Total Operaciones:			Valor Actual.:	1.775.000.000,00	Saldo x Comprometer:	1.775.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

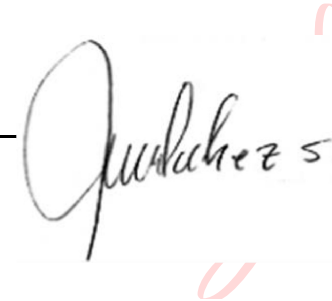
<b>SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</b>				<b>AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
--	--	--	--	--	--	--	--

Numero:	3026	Fecha Registro:	2026-01-17	Numero:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	
---------	------	-----------------	------------	---------	--	----------------------------	--	-------------------	--

**ITEM PARA AFECTACION DE GASTO**

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
912342 CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-TOLIMA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON	Propios	20	CSF						
<b>Total:</b>						1.775.000.000,00	0,00	1.775.000.000,00	1.775.000.000,00	0,00

**Objeto:** BIENESTAR APRENDICES CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIG 2026

  
 Firmado digitalmente por  
**MARCELA SANCHEZ**  
 SANCHEZ  
 Fecha: 2026.01.17  
 17:01:58 -05'00'