



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 enfrenta². 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, alcuquuz 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	Peso (%)	Variación (%)	2024		2025	
			Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)
Restaurantes y hoteles	9,43	7,87	0,85	7,91	0,87	
Educación	4,41	10,82	0,41	7,36	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	0,63	5,07	0,95	
Bienes y servicios diversos	5,36	3,33	0,18	4,97	0,26	
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	0,06	
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.

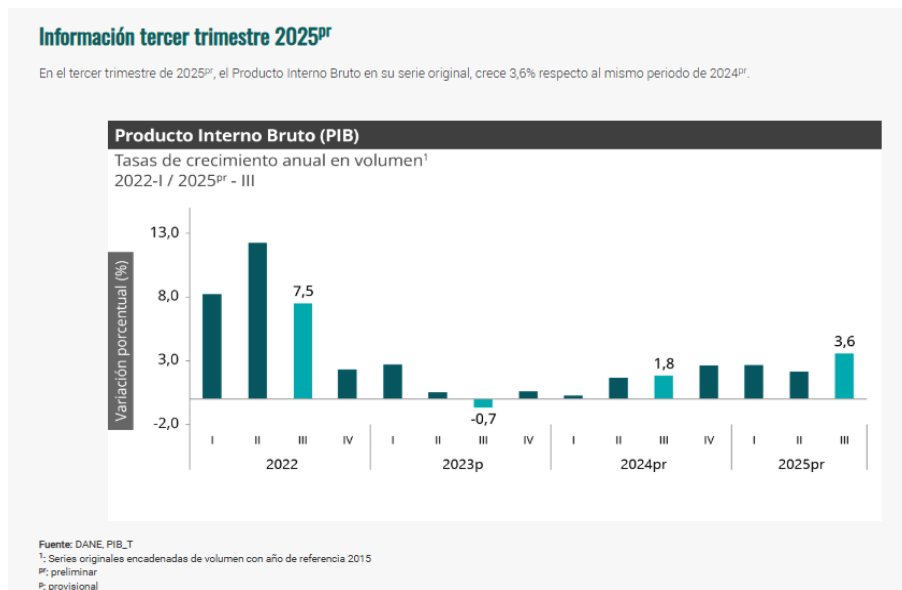


Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,32 puntos porcentuales al acumulado anual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

4.1.2. Producto Interno Bruto

En el tercer trimestre de 2025^{Pr}, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,6% respecto al mismo periodo de 2024^{Pr}. 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).



En lo corrido del año 2025^{Pr}, 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	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-1-186253
RT-CA-002 DE 2019	196	01 de febrero de 2019	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 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 DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2019	Mínima Cuantía	82.807.076	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS	https://www.contratos.gov.co/consultas/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 EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, EN LAS RACIONES DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA 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	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-1-198476
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 DÍAS FESTIVOS, PARA LA	Selección Abreviada Menor cuantía	777.093.512	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES, SUMINISTROS Y SERVICIOS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.6921356&isFromPublicArea=True&isModal=False

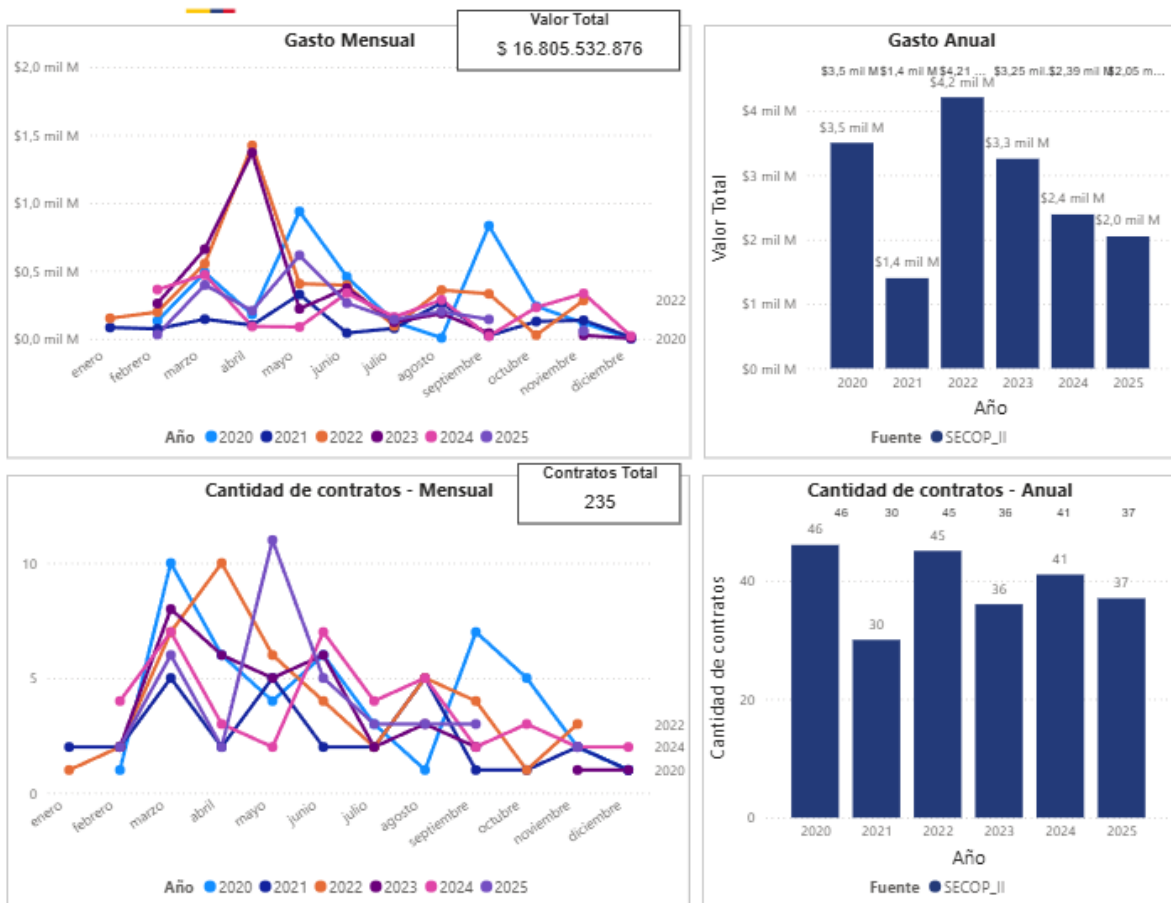


# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
			VIGENCIA 2020				
MC.- TLM-CAG- 002-2022	3522652	1/31/2022	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.	Minima Cuantía	150.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.16943772&isFromPublicArea=True&isModal=False
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 2022.	Minima cuantía	150.000.000	ARDIKO A&S SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.17677173&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	https://community.secop.gov.co/Phases/View?PPI=CO1.PPI.18042283&isFromPublicArea=True&isModal=False
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	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3922556&isFromPublicArea=True&isModal=False
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	Minim a Cuantía	\$ 174.000.000	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	https://community.secop.gov.coetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4139111&isFromPublicArea=True&isModal=False
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	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4236059&isFromPublicArea=True&isModal=False
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	Selección abreviada menor cuantía	\$1.328.582.103	CONSULTORA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL SGS SAS	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5915906&isFrom



# Proceso	# Contrato	Fecha Contrato	Objeto	Modalidad de Selección	Valor del Contrato	Contratista	Link Secop
			TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2024.				PublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true
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	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7728060&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

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
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
Total	\$2.389.818.215	14,22%	37	\$2.049.062.225	12,19%	235	\$16.805.532.876	100,0

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

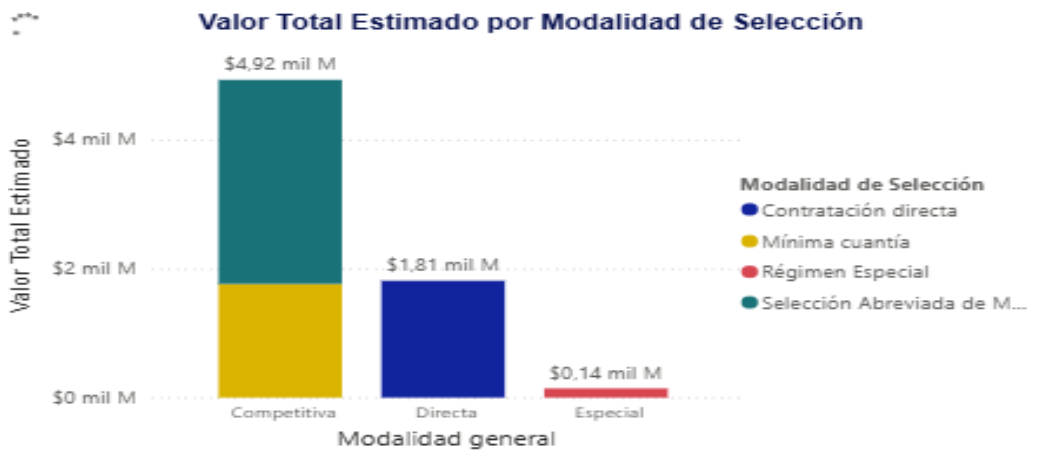
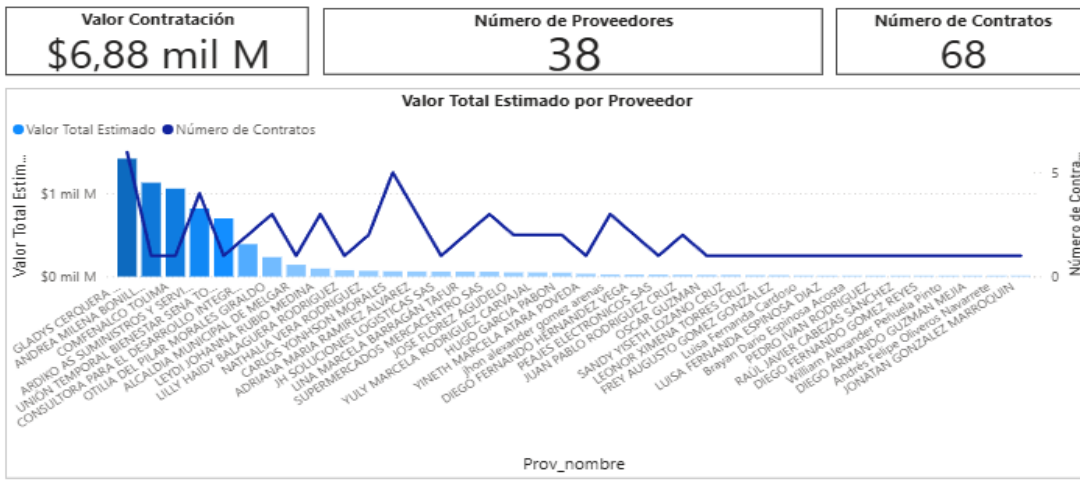
Se indagó en el SECOP y en el Sistema de Información y Reporte Empresarial (SIREM) la información financiera y organizacional de participantes como oferentes y contratistas en Procesos de Contratación anteriores con otras Entidades Estatales, quienes pueden ser potenciales proveedores en el mercado nacional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

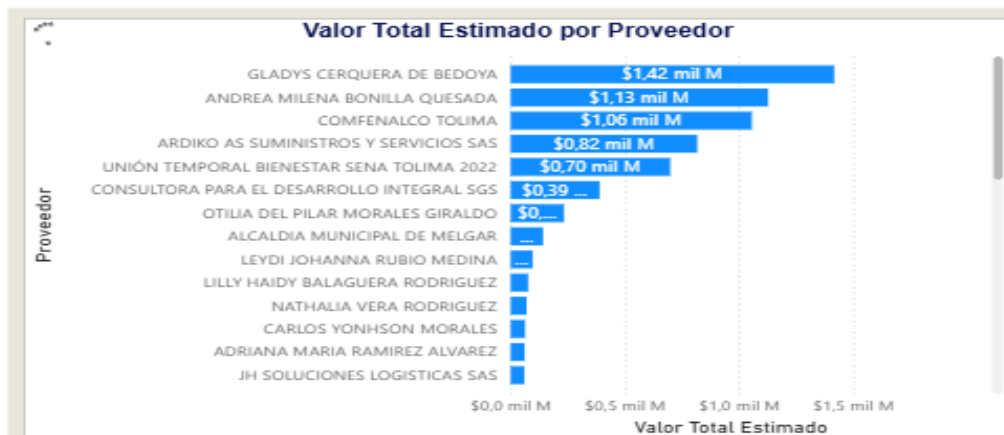
Para realizar el análisis de la oferta, la entidad tiene como referencia la siguiente información:

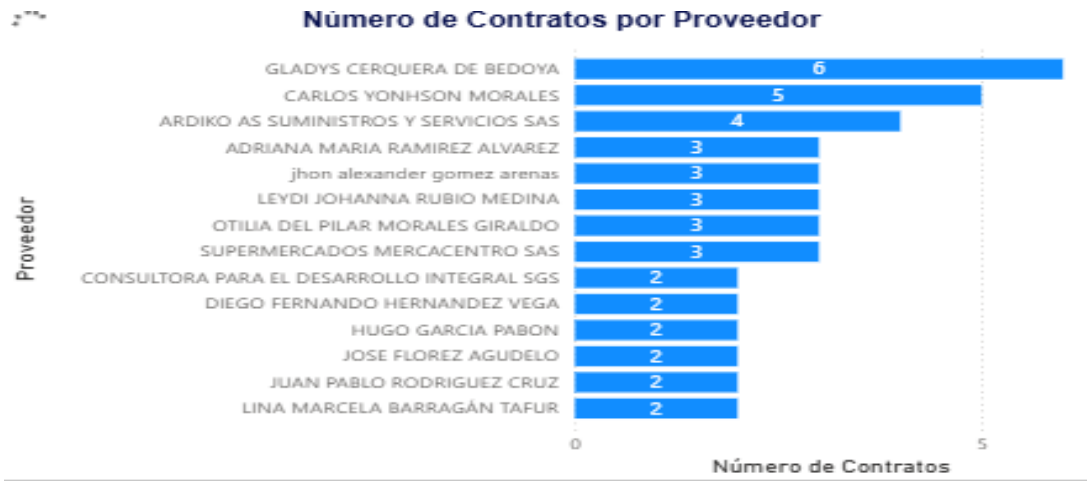
PROVEEDORES (Identificar posibles proveedores en el mercado nacional y/o local)		P1	P2	P3
Ubicación	Local			
	Nacional	X	X	X
Proceso de producción de bienes y servicios	Materia Prima/ transformación – producción /distribución	N/A	N/A	N/A
	Compra / bodegaje/distribución			
	Importación /Distribución	X	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:



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%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

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%
Total	44.892	44.859	-0,1%	-0,1%

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%
Total	125.849	129.048	2,50%	2,50%

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%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

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:

Proceso : Solicitud Cotización Alimentación Aprendices CALG-002-2026 -... (id.CO1.BDOS.9374835) EN ANÁLISIS

Solicitud de información a los Proveedores **COTIZACION-CALG-002-2026** En análisis Piegos

Unidad de contratación Solicitud Cotizaciones La Granja
Ocultar Enlace <https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.4447702&isFromPublicArea=True&isModal=False> Nota: Para compartir el enlace, hay que seleccionar, copiar y después pegar en la herramienta donde va a transmitir la información.

PROVEEDORES

Interesados 162

Competidores 1

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.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 01/09/2026 17:00- Fecha de publicación 01/09/2026 14:13



Información general

[Volver al principio](#)

Información general

Número del proceso: COTIZACION-CALG-002-2026
Nombre: Solicitud Cotización Alimentación Aprendices CALG-002-2026
Descripción: 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.
Relacionar con otro proceso: Sí No
ID técnico: CO1.BDOS.9374835

Comprador:
SENA TOLIMA 1



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)
L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS COLOMBIA Ibagué Número de documento 900821391	Telefono: 098-2664469 Fax: 098-2664469 Correo electrónico: lym.serviciosysuministrosas@gmail.com	LINDA MARCELA CARDONA de 1 día de tiempo transcurrido (8/01/2026 2:33:44 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	-	Si	CO1.RANL.8635009
MAMA PAISA S.A.S. COLOMBIA Medellín Número de documento 811023940	Telefono: 3167523556		-	-	-
FUNDACION ALITAS DE LUZ COLOMBIA Número de documento 9009265555	Telefono: 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 (162)	Contactos	Primera/Última Vista	Invitación directa (0)	Interesados (1)	Respondidas (0)
LOS KIOSKOS MIPP COLOMBIA Villavieja Número de documento 900512983	Telefono: 3174411486	LOS KIOSKOS MIPP SAS de 3 días de tiempo transcurrido (24/01/2025 13:06:40 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito LOS KIOSKOS MIPP SAS de 23 horas de tiempo transcurrido (27/01/2025 11:54:12 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	-	sigila	-
MAMA PAISA S.A.S. COLOMBIA Medellín Número de documento 811023940	Telefono: 3167523556		-	-	-
FUNDACION ALITAS DE LUZ COLOMBIA Número de documento 9009265555	Telefono: 7585805 Fax: 7585805 Correo electrónico: fundacionalitasdeluz2010@gmail.com		-	-	-
COMERCIALIZADORA DI EFFRUEYER SAS COLOMBIA Número de documento 900135976	Telefono: 4824408 Fax: 4824408 Correo electrónico: licitacionesdiufruey@gmail.com		-	-	-

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
COTIZACION-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 menús propuestos por el Centro y la segunda con menús 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
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

Solicitud Avisos de Pre-cotización Alimentación y Transporte Pública Resumir

ANDREA BONILLA<logiseventsas@gmail.com>
Para: Edwin Hernando Mayorga Echeverry
Jue 2026-01-08 10:31 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 2036-01-06 10:31 AM

Este remitente logiseventsas@gmail.com no pertenece a tu organización. Bloquear remitente Mostrar contenido bloqueado

LOGISEVENT 2026_002 Formato_1... 185 KB
CAMARA DE COMERCIO LOGISEV... 538 KB

2 archivos adjuntos (723 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Cordial saludo
envio cotizacion solicitada.

Logo SENA

Edwin Hernando Mayorga Echeverry
Centro Agropecuario La Granja - Profesional G02
emayorga@sena.edu.co
3112290812 Ext: 84732
Kilometro 5 via panamericana espinal Ibague - costado oriental

[instagr](#) [Facebo](#) [Twit](#) [Youtu](#) [Linke](#)
[am](#) [ok](#) [ter](#) [be](#) [din](#) [SENA](#)
[Redes](#)



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
TOTALES						\$ 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)
Ración desayuno 100%	\$ 11.237
Ración almuerzo 100%	\$ 13.970
Ración cena 100%	\$ 12.781
Total	\$ 37.988

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 2026
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
TOTAL CENTRO DE CONVIVENCIA		251.610	\$ 37.988,00	\$ 3.185.655.960,00

Recursos Alimentación APRENDICES EXTERNOS 65%				
Nombre elemento alimentación	Número Aprendices a beneficiar	Unidades a entregar	Valor unitario del apoyo a entregar	Valor total vigencia 2026



Almuerzo Aprendices Externos	300	61.500	\$ 13.970	\$ 558.450.750
TOTAL APRENDICES EXTERNOS (65%)				\$ 558.450.750

TOTAL ALIMENTACIÓN CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	\$ 3.744.106.710
---	-------------------------

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 2026
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
TOTAL CENTRO DE CONVIVENCIA		128.700	\$ 37.988,00	\$ 1.629.685.200,00

Recursos Alimentación APRENDICES EXTERNOS 65%				
Nombre elemento alimentación	Número Aprendices a beneficiar	Unidades a entregar	Valor unitario del apoyo a entregar	Valor total vigencia 2026
Almuerzo Aprendices Externos	130	17.550	\$ 10.550	\$ 120.349.125
TOTAL APRENDICES EXTERNOS (65%)				\$ 120.349.125

TOTAL ALIMENTACIÓN CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	\$ 1.750.034.325
---	-------------------------

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

8. ANÁLISIS DE CAPACIDAD FINANCIERA

JUSTIFICACION INDICADORES FINANCIEROS Y ORGANIZACIONALES

De acuerdo con lo establecido en el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en el Proceso de Contratación, emitido por Colombia Compra Eficiente: “Los indicadores de capacidad financiera busca establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento, razón de cobertura e interés.

Estás 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, la entidad estatal debe establecer los requisitos de capacidad financiera con base en su conocimiento del sector relativo al objeto del proceso de contratación y de los posibles oferentes.

En cuanto a la capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. El decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.1.5.3. Definió los indicadores de rentabilidad para medir la capacidad organizacional de un proponente teniendo en cuenta que está bien organizado cuando es rentable, aquí se encuentran la rentabilidad del patrimonio y del activo.

La Entidad Estatal debe determinar cada requisito habilitante teniendo en cuenta lo que mide el indicador. Si el indicador representa una mayor probabilidad de Riesgo a medida que su valor es mayor, la Entidad Estatal debe fijar como requisito un valor máximo y si el indicador representa una menor probabilidad de Riesgo a medida que su valor sea mayor, la Entidad Estatal debe fijar un mínimo. Por ejemplo, a mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad de que el contratista incumpla sus obligaciones, por lo que la Entidad Estatal debe fijar un valor máximo para este índice, el cual debe ser adecuado y proporcional para el Proceso de Contratación.

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 ¹²
Índice de liquidez	Menor	Mínimo
Índice de endeudamiento	Mayor	Máximo
Razón de cobertura de intereses	Menor	Mínimo

Indicador	Si el indicador es mayor, la probabilidad de Riesgo es	Límite ¹³
Rentabilidad del patrimonio	Menor	Mínimo
Rentabilidad del activo	Menor	Mínimo

Tamaño de la Muestra

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.

Durante el presente estudio de sector se identificaron los oferentes cuyas características y/o perfil se ajusta para el cumplimiento del plan de necesidades. Para dar aplicación a las variables estadísticas se toma un muestreo del sector o segmento del mercado de empresas a nivel nacional que cumplen con la actividad económica relacionada asociada al tránsito comercial requerido, es decir, con empresas cuya actividad económica según la clasificación CIU.

5629 actividades de otros servicios de comidas

5629 Actividades de otros servicios de comidas
<p>Esta clase incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El catering industrial, es decir, la provisión de servicios de comidas con base en acuerdos contractuales con el cliente, para un periodo de tiempo específico. También incluye la operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. La comida puede ser preparada in situ (en el lugar donde va a consumirse) o en una unidad central de preparación. Esta categoría comprende: - Las actividades de contratistas de servicios de comida (por ejemplo para empresas de transporte). - La operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. - Los servicios de alimentación escolar, mediante la preparación y distribución de comidas in situ (en el lugar donde van a consumirse). - La operación de casinos o cafeterías (por ejemplo para fábricas, oficinas u hospitales), sobre la base de una concesión. - La operación de comedores universitarios al igual que de casinos y comedores para los miembros de las Fuerzas Armadas. • Las actividades de restaurantes a bordo de buques de pasajeros al igual que los servicios de coche comedor, cuando son proporcionados por unidades separadas de las que suministran el servicio de transporte.



5611 expendio a la mesa de comidas preparadas

5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas

Esta clase incluye:

- La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo.

Esta clase excluye:

- Los restaurantes que forman parte integral de las unidades que prestan el servicio de alojamiento. Se incluyen en la clase correspondiente de la división 55, «Alojamiento».
- La elaboración de comidas y platos preparados, enlatados o congelados. Se incluye en la clase 1084, «Elaboración de comidas y platos preparados».
- El comercio al por menor de productos crudos de la pesca (pescaderías). Se incluye en la clase 4723, «Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados».

En consecuencia, se toma una muestra de 129 empresas a nivel nacional que cumplen con la actividad económica relacionada; dicha información es tomada de la INFORMACION ECONOMICA Y FINANCIERA – BASE COMPLETA ESTADOS FINANCIEROS con corte 31 de diciembre de 2024- plenas individuales, separadas pymes individuales y separadas link: <https://siis.ia.supersociedades.gov.co/#/massivereports>



No.	Punto de Entrada	NIT	Razón social de la sociedad	Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C (CIU)	Ciudad de la dirección del domicilio	Fecha de Corte	Activos corrientes totales	Total de activos	Pasivos corrientes totales	Total pasivos	Patrimonio total	Ganancia (pérdida) por actividades de operación	Costos financieros	LIQUIDEZ = Activo Cte./Pasivo Cte.	ENDEUDAMIENTO = Pasivo Total/Activo Total	RAZON COBERTURA INTERES = Utilidad Operacional/Gastos Financieros	RENTABILIDAD PATRIMONIO = Utilidad Operacional/Patrimonio	RENTABILIDAD ACTIVO = Utilidad Operacional/Activo Total
48	Plenas- Individuales	800038270	INVERSIONES CASA BRAVA SAS EN REESTRUCTURACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	1.216.432	1.854.230	1.687.294	3.610.751	1.756.521	-2.358,00	123.927,00	0,72	138,71%	-0,02	0,13%	-0,13%
312	Plenas- Individuales	800244387	JARCOS DORADOS COLOMBIA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	118.868.253	554.219.652	170.547.629	430.722.614	123.497.038	33.960.160,00	68.553.531,00	0,70	143,48%	0,50	27,50%	6,13%
1476	Plenas- Individuales	891856718	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	YOPAL-CASANARE	2024-12-31	45.337.051	74.274.208	9.075.452	21.733.977	52.540.231	3.579.061,00	1.467.136,00	5,00	20,02%	2,44	6,81%	4,82%
1929	Plenas- Individuales	900346046	INVERJENOS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	22.474.578	65.309.511	24.549.433	50.880.063	14.429.448	-13.238.854,00	4.018.376,00	0,92	109,23%	-3,29	-91,75%	-20,27%
2047	Plenas- Individuales	900407432	L&C S A S	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	23.811.211	92.846.371	16.646.421	70.318.928	22.527.443	17.666.847,00	8.200.100,00	1,43	69,91%	2,15	78,42%	19,03%
2565	Plenas- Individuales	900906554	CANTINA LA 15 SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	7.128.547	28.286.639	8.819.268	21.857.451	6.429.188	3.970.831,00	2.561.112,00	0,81	123,72%	1,55	61,76%	14,04%
2677	Plenas- Individuales	901086046	AMORE GROUP SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	23.429.285	81.464.613	30.606.470	65.518.752	15.945.861	10.556.392,00	10.667.727,00	0,77	130,63%	0,99	66,20%	12,96%
522	Plenas- Separados	860350253	INMACULADA GUADALUPE Y AMIGOS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CHIA-CUNDINAMARCA	2024-12-31	132.132.464	247.456.993	91.747.760	178.375.272	69.081.721	43.713.669,00	20.628.226,00	1,44	69,44%	2,12	63,28%	17,67%
561	Plenas- Separados	860533413	IRCC S.A.S INDUSTRIA DE RESTAURANTES CASUALES S.A.S	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	130.674.002	594.517.590	138.137.966	513.099.595	81.417.995	84.841.504,00	56.825.581,00	0,95	105,71%	1,49	104,20%	14,27%
932	Plenas- Separados	900430148	GODDARD CATERING GROUP COLOMBIA SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	24.586.039	52.033.833	7.129.676	18.106.316	33.927.517	8.302.341,00	796.558,00	3,45	29,00%	10,42	24,47%	15,96%



637	Pymes- Individuales	800070655	MAQUITE	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	15.545.304	52.179.840	26.031.513	39.568.326	12.611.514	7.693.306,00	2.934.783,00	0,60	167,46%	2,62	61,00%	14,74%
745	Pymes- Individuales	800084279	GIL Y BOHORQUEZ LTDA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	3.710.815	6.433.108	962.303	1.376.204	5.056.904	478.739,00	32.676,00	3,86	25,93%	14,65	9,47%	7,44%
838	Pymes- Individuales	800095036	DLK SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	9.363.098	34.992.092	13.852.230	26.443.813	8.548.279	6.418.452,00	2.290.422,00	0,68	147,94%	2,80	75,08%	18,34%
1040	Pymes- Individuales	800119647	PETROCASINOS SA	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BUCARAMANGA-SANTANDER	2024-12-31	44.758.090	97.988.851	23.873.402	41.415.688	56.573.163	6.313.245,00	1.540.045,00	1,87	53,34%	4,10	11,16%	6,44%
1084	Pymes- Individuales	800124979	ADMINISTRADORA MONSERRATE SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	1.994.154	5.396.108	2.971.956	2.971.956	2.424.152	1.676.479,00	364.528,00	0,67	149,03%	4,60	69,16%	31,07%
1622	Pymes- Individuales	800180330	COMPANIA DE ALIMENTOS COLOMBIANOS CALCO S.A.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	30.137.929	85.705.941	41.892.771	57.806.389	27.899.552	20.288.126,00	2.962.186,00	0,72	139,00%	6,85	72,72%	23,67%
2414	Pymes- Individuales	800255670	INVERSIONES INDIA CATALINA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CARTAGENA-BOLIVAR	2024-12-31	2.594.335	3.491.303	1.118.090	1.118.090	2.373.213	515.899,00	186.992,00	2,32	43,10%	2,76	21,74%	14,78%
2442	Pymes- Individuales	801002087	SOCIEDAD PRESTADORA DE SERVICIOS PANACA SAS EN PROCESO DE REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	1.799.487	8.090.012	3.006.748	7.105.430	984.582	304.246,00	431.481,00	0,60	167,09%	0,71	30,90%	3,76%
2534	Pymes- Individuales	802006391	CREPES CARIBE SA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	6.189.294	22.860.784	11.732.751	19.721.360	3.139.424	1.731.908,00	1.427.074,00	0,53	189,57%	1,21	55,17%	7,58%
2563	Pymes- Individuales	802008914	INVERSIONES TAJA SA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	10.493.234	10.757.136	2.561.863	12.760.402	2.003.266	-481.047,00	83.021,00	4,10	24,41%	-5,79	24,01%	-4,47%
2581	Pymes- Individuales	802010332	ULTRAMAR INVERSIONES SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	1.537.655	3.121.990	1.698.214	2.121.115	1.000.875	776.411,00	315.370,00	0,91	110,44%	2,46	77,57%	24,87%
2804	Pymes- Individuales	804003814	MCD & COMPANIA POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BUCARAMANGA-SANTANDER	2024-12-31	28.320.086	31.710.958	9.565.598	11.669.906	20.041.052	16.229.987,00	3.752.528,00	2,96	33,78%	4,33	80,98%	51,18%



28 22	Pyme s- Individ uales	80400 6421	MENZULY SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	PIEDRECUESTA-SANTANDER	2024-12-31	671.70 3	3.833. 456	263.03 4	443.62 0	3.389. 836	709.269,00	118.573,00	2,55	39,16%	5,98	20,92%	18,50%
34 01	Pyme s- Individ uales	80601 4415	CREPES CARTAGENA SA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CARTAGENA-BOLIVAR	2024-12-31	9.733. 382	29.622. 018	16.585. 386	23.102. 940	6.519. 078	3.792.228,00	1.061.571, 00	0,59	170,40%	3,57	58,17%	12,80%
40 64	Pyme s- Individ uales	81103 5961	HATOVIEJO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	3.351. 919	15.759. 318	1.837. 195	1.837. 195	13.922. 123	2.111.790,00	180,00	1,82	54,81%	11732,17	15,17%	13,40%
40 89	Pyme s- Individ uales	81103 7465	INVERSIONES GOMEZ CANO S.A.S.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	372.75 2	452.18 6	1.628. 657	2.642. 382	- 2.190. 196	- 1.706.615,00	37.115,00	0,23	436,93%	-45,98	77,92%	-377,41%
42 56	Pyme s- Individ uales	81200 5785	ANDES BEEF LTDA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MONTERIA-CORDOBA	2024-12-31	693.20 4	944.12 0	496.42 4	496.42 4	447.69 6	216.326,00	96.387,00	1,40	71,61%	2,24	48,32%	22,91%
48 45	Pyme s- Individ uales	83000 7430	SERVICIAL SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	4.786. 444	6.188. 531	200.45 9	2.774. 319	3.414. 212	- 182.339,00	114.832,00	23,88	4,19%	-1,59	-5,34%	-2,95%
48 75	Pyme s- Individ uales	83001 0438	SERVICIOS ALIMENTICIOS ALDIMARK SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	COTA-CUNDINAMARCA	2024-12-31	11.124. 874	18.993. 056	9.619. 151	17.073. 391	1.919. 665	3.680.608,00	2.806.640, 00	1,16	86,47%	1,31	191,73%	19,38%
52 97	Pyme s- Individ uales	83004 2212	PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	43.855. 984	166.37 7.922	4.027. 350	70.462. 767	95.915. 155	1.931.956,00	1.382.008, 00	10,89	9,18%	1,40	2,01%	1,16%
53 69	Pyme s- Individ uales	83004 7105	BAGATELLE SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	3.044. 373	7.322. 972	4.320. 001	6.668. 197	654.77 5	1.137.793,00	720.321,00	0,70	141,90%	1,58	173,77%	15,54%
53 74	Pyme s- Individ uales	83004 7411	KATA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	7.025. 771	13.807. 118	7.668. 782	7.668. 782	6.138. 336	6.717.058,00	260.058,00	0,92	109,15%	25,83	109,43%	48,65%
53 76	Pyme s- Individ uales	83004 7537	LAO KAO SA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	17.678. 549	42.392. 777	24.870. 257	29.028. 341	13.364. 436	8.404.871,00	975.981,00	0,71	140,68%	8,61	62,89%	19,83%
56 35	Pyme s- Individ uales	83006 3758	ALIMENTOS ORIENTALES KAMARI LTDA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	18.835. 391	23.821. 581	4.611. 565	9.714. 859	14.106. 722	1.942.226,00	96,00	4,08	24,48%	20231,52	13,77%	8,15%



59 56	Pyme s- Individ uales	83008 6392	SERVINUTRIR SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	9.968. 317	15.094 .489	2.119. 553	3.373. 243	11.721 .246	1.848.420,00	143.351,00	4,70	21,26%	12,89	15,77%	12,25%
59 84	Pyme s- Individ uales	83008 8374	THE PUB SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	4.185. 030	16.420 .451	6.180. 040	8.101. 553	8.318. 898	3.089.549,00	1.474.338, 00	0,68	147,67%	2,10	37,14%	18,82%
60 36	Pyme s- Individ uales	83009 2061	HRC DE COLOMBIA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	606.62 3	1.034. 916	587.38 8	2.247. 781	- 1.212. 865	45.681,00	212.602,00	1,03	96,83%	0,21	-3,77%	4,41%
60 59	Pyme s- Individ uales	83009 3773	GRUPO COMERCIAL SAGAL SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	2.274. 660	5.108. 692	1.296. 736	1.656. 736	3.451. 956	689.966,00	303.808,00	1,75	57,01%	2,27	19,99%	13,51%
61 75	Pyme s- Individ uales	83010 0814	830100814	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	2.995. 662	31.512 .436	3.507. 973	5.893. 446	25.618 .990	- 1.144.666,00	376.922,00	0,85	117,10%	-3,04	-4,47%	-3,63%
61 98	Pyme s- Individ uales	83010 3515	GRUPO CBC SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	8.431. 400	61.471 .363	12.927 .525	24.553 .816	36.917 .547	- 2.102.629,00	2.345.413, 00	0,65	153,33%	-0,90	-5,70%	-3,42%
65 74	Pyme s- Individ uales	83012 9394	spoleto culinaria italiana SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	1.815. 019	5.965. 856	2.228. 921	2.252. 664	3.713. 192	939.201,00	254.665,00	0,81	122,80%	3,69	25,29%	15,74%
67 85	Pyme s- Individ uales	83014 4056	HAMBURGUESERIAS S.A.S. -EN REORGANIZACIÓN	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	1.255. 574	3.352. 177	2.980. 465	7.867. 515	- 4.515. 338	212.943,00	665.234,00	0,42	237,38%	0,32	-4,72%	6,35%
68 56	Pyme s- Individ uales	83050 1092	EMPRESA DE SERVICIOS RECREATIVOS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	SUBACHOQU E- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	346.93 5	504.12 8	206.70 1	206.70 1	297.42 7	31.308,00	44.425,00	1,68	59,58%	0,70	10,53%	6,21%
74 51	Pyme s- Individ uales	86002 5402	INVERSIONES ANGI LTD A EN ACUERDO DE REESTRUCTURACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	719.71 6	18.303 .233	1.308. 531	3.505. 200	14.798 .033	666.164,00	218.279,00	0,55	181,81%	3,05	4,50%	3,64%
74 53	Pyme s- Individ uales	86002 5461	COMPANÍA COMERCIAL E INDUSTRIAL LA SABANA AVESCO S.A.S.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CHIA- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	16.877 .993	48.644 .726	26.450 .815	29.286 .408	19.358 .318	745.379,00	1.472.269, 00	0,64	156,72%	0,51	3,85%	1,53%
77 45	Pyme s- Individ uales	86004 9609	MILSEN SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	2.581. 915	8.832. 944	4.798. 800	5.101. 654	3.731. 290	2.073.190,00	579.943,00	0,54	185,86%	3,57	55,56%	23,47%



8034	Pymes- Individuales	860076919	CREPES Y WAFFLES S.A.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	85.380.245	302.797.912	114.074.472	195.878.787	106.919.125	90.209.062,00	15.660.641,00	0,75	133,61%	5,76	84,37%	29,79%
8096	Pymes- Individuales	860351806	CAFE Y CREPES LTDA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	395.477	4.854.067	686.651	686.651	4.167.416	134.171,00	133.467,00	0,58	173,63%	1,01	3,22%	2,76%
8386	Pymes- Individuales	860515204	PESQUERA JARAMILLO LTDA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	3.018.478	14.824.976	2.899.895	3.986.824	10.838.152	1.297.426,00	404.069,00	1,04	96,07%	3,21	11,97%	8,75%
8543	Pymes- Individuales	860528774	INTERMEDIA INTERAVES SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	4.117.873	9.722.133	1.260.028	3.033.878	6.688.255	756.863,00	62.808,00	3,27	30,60%	12,05	11,32%	7,78%
8806	Pymes- Individuales	890115294	HOT AMERICA'S FAVORITE PIZZA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	9.136.206	46.290.392	8.617.658	26.010.038	20.280.354	7.871.702,00	3.809.675,00	1,06	94,32%	2,07	38,81%	17,01%
9096	Pymes- Individuales	890316660	VALENCIA Y SOTO SA EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	3.715.921	64.498.187	10.545.960	36.598.401	27.899.786	48.442,00	1.084.063,00	0,35	283,80%	0,04	0,17%	0,08%
9159	Pymes- Individuales	890321755	EL RANCHO DE JONAS S.A.S.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	12.468.884	41.776.994	7.743.967	22.388.542	19.388.452	4.351.855,00	3.085.957,00	1,61	62,11%	1,41	22,45%	10,42%
9298	Pymes- Individuales	890404848	RESTAURANTE BAR FUERTE SAN SEBASTIAN DEL PASTELILLO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CARTAGENA-BOLIVAR	2024-12-31	1.711.987	2.667.876	1.712.704	1.712.704	955.172	331.069,00	94.388,00	1,00	100,04%	3,51	34,66%	12,41%
9749	Pymes- Individuales	890923614	INVERSIONES CHUSCALITO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	1.061.903	5.214.543	498.428	882.106	4.332.437	141.156,00	78.092,00	2,13	46,94%	1,81	3,26%	2,71%
10051	Pymes- Individuales	891224005	CHAMORRO PORTILLA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	PASTO-NARINO	2024-12-31	6.051.620	63.855.626	6.786.384	19.857.033	43.998.593	3.017.479,00	1.164.534,00	0,89	112,14%	2,59	6,86%	4,73%
10231	Pymes- Individuales	892300016	CLUB SOICIAL VALLEDUPAR S.A.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	VALLEDUPAR-CESAR	2024-12-31	1.687.135	26.718.948	1.630.039	5.779.215	20.939.733	359.284,00	142.173,00	1,04	96,62%	2,53	1,72%	1,34%
10247	Pymes- Individuales	892400547	INVERSIONES BASMAGI TORRES SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	SAN-ANDRES-SAN ANDRES Y PROVIDENCIA	2024-12-31	1.866.424	4.170.989	2.242.169	2.242.169	1.928.820	1.572.461,00	470.059,00	0,83	120,13%	3,35	81,52%	37,70%



10324	Pymes- Individuales	900011599	LAS VEGAS RECREACIONES S.A.S.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	2.542.157	5.868.689	853.307	1.544.615	4.324.074	452.900,00	193.966,00	2,98	33,57%	2,33	10,47%	7,72%
10377	Pymes- Individuales	900016577	IJD GOMEZ SAS EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	365.946	1.032.656	593.973	680.211	352.445	122.066,00	81.658,00	0,62	162,31%	1,49	34,63%	11,82%
10584	Pymes- Individuales	900037128	LOS LEMAITRE S.A.S. EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	1.092.590	1.123.705	356.850	1.025.124	98.581	121.565,00	53.234,00	3,06	32,66%	2,28	123,31%	10,82%
10637	Pymes- Individuales	900041762	SUSHI MONO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	4.004.637	4.742.701	913.019	1.765.007	2.977.694	1.298.890,00	72,00	4,39	22,80%	18040,14	43,62%	27,39%
11251	Pymes- Individuales	900094986	MATUNA INVERSIONES SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	2.125.013	17.948.197	1.522.731	9.649.413	8.298.784	2.283.965,00	478.563,00	1,40	71,66%	4,77	27,52%	12,73%
11274	Pymes- Individuales	900096912	DURANGAR SAS SERVICIOS INTEGRALES	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	YOPAL-CASANARE	2024-12-31	30.564.707	36.660.292	6.562.521	21.542.672	15.117.620	1.535.554,00	554.157,00	4,66	21,47%	2,77	10,16%	4,19%
11333	Pymes- Individuales	900102315	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA TRIFASE S.A.S	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	3.694.652	11.731.996	3.735.479	6.860.069	4.871.927	2.415.655,00	878.030,00	0,99	101,11%	2,75	49,58%	20,59%
11451	Pymes- Individuales	900111575	ESTADERO Y ASADOS DOÑA ROSA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	RIONEGRO-ANTIOQUIA	2024-12-31	2.637.815	11.986.081	3.513.918	7.766.351	4.219.730	2.665.414,00	1.127.134,00	0,75	133,21%	2,36	63,17%	22,24%
11648	Pymes- Individuales	900127675	LOGISTICA INSTITUCIONAL COLOMBIANA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	FLORIDABLANCA-SANTANDER	2024-12-31	10.920.626	19.330.950	7.141.537	8.123.233	11.207.717	4.167.074,00	597.088,00	1,53	65,39%	6,98	37,18%	21,56%
11806	Pymes- Individuales	900139910	DON JEDIONDO SOPITAS Y PARRILLA SAS EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	13.131.759	24.343.733	10.167.594	24.164.376	179.357	-1.198.061,00	1.132.496,00	1,29	77,43%	-1,06	-667,98%	-4,92%
11975	Pymes- Individuales	900153970	INVERSIONES LUJAM LTDA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	1.618.556	3.779.527	970.408	1.912.543	1.866.984	660.648,00	75.047,00	1,67	59,96%	8,80	35,39%	17,48%
11977	Pymes- Individuales	900154093	LONDOÑO Y ORDOÑEZ SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	1.402.487	3.491.883	423.566	1.484.125	2.007.758	-353.849,00	103.121,00	3,31	30,20%	-3,43	-17,62%	-10,13%



12 01 3	Pyme s- Individ uales	90015 6204	INVERSIONES PAJARES DE YERBABUENA SA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MOSQUERA- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	626.83 6	1.977. 210	466.87 9	652.86 3	1.324. 347	137.951,00	50.369,00	1,34	74,48%	2,74	10,42%	6,98%
12 58 4	Pyme s- Individ uales	90020 1094	NUESTRA COCINA ARTESANAL SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN- ANTIOQUIA	2024- 12-31	10.527 .964	27.066 .692	10.202 .045	12.486 .328	14.580 .364	8.074.954,00	1.646.417, 00	1,03	96,90%	4,90	55,38%	29,83%
12 99 6	Pyme s- Individ uales	90023 5615	THE CHARLEE	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN- ANTIOQUIA	2024- 12-31	3.738. 408	7.452. 933	1.272. 876	5.001. 942	2.450. 991	560.399,00	711.317,00	2,94	34,05%	0,79	22,86%	7,52%
13 10 3	Pyme s- Individ uales	90024 5880	compañia la sirena sas	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024- 12-31	1.702. 723	4.207. 019	1.579. 862	2.417. 024	1.789. 995	136.422,00	277.110,00	1,08	92,78%	0,49	7,62%	3,24%
13 14 9	Pyme s- Individ uales	90024 9607	OPERADORA DE FRANQUICIAS DE COLOMBIA SAS EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	8.491. 814	18.152 .863	11.278 .032	30.802 .115	- 12.649 .252	- 1.022.654,00	2.261.004, 00	0,75	132,81%	-0,45	8,08%	-5,63%
13 25 2	Pyme s- Individ uales	90025 7617	WINGS BOGOTA SAS - EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	428.60 5	811.03 1	2.366. 744	2.495. 068	- 1.684. 037	61.374,00	117.900,00	0,18	552,20%	0,52	-3,64%	7,57%
13 26 3	Pyme s- Individ uales	90025 8258	INVERSIONES ALIMENTICIAS LA PAMPA S.A	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN- ANTIOQUIA	2024- 12-31	5.387. 617	9.394. 237	1.677. 858	4.211. 527	5.182. 710	2.302.269,00	666.915,00	3,21	31,14%	3,45	44,42%	24,51%
13 80 1	Pyme s- Individ uales	90030 8759	CASSAROLA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MOSQUERA- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	1.569. 915	3.094. 710	2.008. 532	2.103. 837	990.87 3	- 71.972,00	152.267,00	0,78	127,94%	-0,47	-7,26%	-2,33%
14 05 9	Pyme s- Individ uales	90032 7148	SANTA COSTILLA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	3.906. 754	15.586 .277	15.941 .341	16.151 .050	- 564.77 3	757.325,00	564.863,00	0,25	408,05%	1,34	-134,09%	4,86%
14 23 7	Pyme s- Individ uales	90033 7897	INVERSIONES PEPE ANCA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILL A-ATLANTICO	2024- 12-31	1.697. 616	2.553. 262	1.124. 854	1.568. 500	984.76 2	454.349,00	266.148,00	1,51	66,26%	1,71	46,14%	17,79%
14 30 5	Pyme s- Individ uales	90034 3005	ALIMENTOS RIE SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	GRANADA- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	5.102. 912	21.415 .083	4.197. 091	4.197. 091	17.217 .992	1.742.772,00	541.175,00	1,22	82,25%	3,22	10,12%	8,14%
14 32 4	Pyme s- Individ uales	90034 3654	AVILA GOMEZ SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024- 12-31	848.19 6	1.731. 673	450.05 9	745.66 8	986.00 5	273.711,00	274.940,00	1,88	53,06%	1,00	27,76%	15,81%



14508	Pymes- Individuales	900356683	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACION S.A.S.	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	ENVIADO-ANTIOQUIA	2024-12-31	21.957.941	24.889.075	1.996.495	5.476.543	19.412.532	11.033.370,00	334.016,00	11,00	9,09%	33,03	56,84%	44,33%
14764	Pymes- Individuales	900376423	RESTAURANTE TORTELLI SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	2.512.857	5.241.205	2.057.460	2.417.442	2.823.763	1.882.057,00	185.950,00	1,22	81,88%	10,12	66,65%	35,91%
15449	Pymes- Individuales	900415358	MYSTIC FOODS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	7.122.835	28.768.856	9.620.803	16.007.978	12.760.878	3.857.504,00	2.758.429,00	0,74	135,07%	1,40	30,23%	13,41%
15696	Pymes- Individuales	900432416	Somos Masa SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	2.494.649	7.290.886	3.144.662	5.048.109	2.242.777	496.572,00	251.654,00	0,79	126,06%	1,97	22,14%	6,81%
15795	Pymes- Individuales	900439301	INVERSIONES INT COLOMBIA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	78.060.750	284.479.368	232.650.483	296.017.508	11.538.140	8.240.565,00	46.277.584,00	0,34	298,04%	0,18	-71,42%	2,90%
16053	Pymes- Individuales	900457695	COSECHARTE SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BUCARAMANGA-SANTANDER	2024-12-31	22.228.043	23.000.274	6.462.130	6.507.829	16.492.445	3.602.511,00	265.488,00	3,44	29,07%	13,57	21,84%	15,66%
16149	Pymes- Individuales	900464271	SUBS CORP SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILLA-ATLANTICO	2024-12-31	5.875.511	15.050.443	4.807.358	6.901.336	8.149.107	3.744.012,00	472.367,00	1,22	81,82%	7,93	45,94%	24,88%
16236	Pymes- Individuales	900470505	COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS HAPEMO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	1.751.706	2.130.659	1.316.969	1.544.396	586.263	-46.383,00	171.659,00	1,33	75,18%	-0,27	-7,91%	-2,18%
16267	Pymes- Individuales	900472986	GRUPO GLESS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	2.293.746	5.348.831	366.232	1.018.353	4.330.478	1.643.802,00	140.200,00	6,26	15,97%	11,72	37,96%	30,73%
16349	Pymes- Individuales	900477874	INVERSIONES DE LOS ANTICUARIOS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	934.412	2.288.328	1.069.058	1.072.461	1.215.867	20.424,00	379.581,00	0,87	114,41%	0,05	1,68%	0,89%
16645	Pymes- Individuales	900499343	HANASHISUSHI SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	2.851.044	3.030.561	7.457.817	7.457.817	4.427.256	-1.251.858,00	1.733.541,00	0,38	261,58%	-0,72	28,28%	-41,31%
16772	Pymes- Individuales	900511756	LE CABRERA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	3.628.307	8.854.171	3.448.519	3.616.970	5.237.201	3.386.981,00	595.822,00	1,05	95,04%	5,68	64,67%	38,25%



16905	Pymes- Individuales	900524890	ADS CATERING SERVICES S.A.S BIC	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	VILLANUEVA-CASANARE	2024-12-31	655.835	973.570	675.172	2.480.593	-1.507.023	-1.557.766,00	49.354,00	0,97	102,95%	-31,56	103,37%	-160,01%
17073	Pymes- Individuales	900538735	DELICIAS NUTRICIONALES SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	VALLEDUPAR-CESAR	2024-12-31	4.055.357	4.922.215	778.757	1.057.997	3.864.218	1.364.485,00	364.307,00	5,21	19,20%	3,75	35,31%	27,72%
17079	Pymes- Individuales	900539052	ABEL Y SOFIA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	4.958.865	5.879.653	3.950.838	3.950.838	1.928.815	1.702.382,00	496.268,00	1,26	79,67%	3,43	88,26%	28,95%
17324	Pymes- Individuales	900561159	CIELO BASICO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	6.741.256	14.958.374	3.998.168	6.966.681	7.991.693	4.150.175,00	1.306.930,00	1,69	59,31%	3,18	51,93%	27,74%
17325	Pymes- Individuales	900561233	GRUPO ARTAK SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	2.731.875	8.226.738	3.710.105	6.453.112	1.773.626	-167.482,00	237.250,00	0,74	135,81%	-0,71	-9,44%	-2,04%
17540	Pymes- Individuales	900577860	BYA GRUOP	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	22.493.161	64.569.772	19.471.582	48.604.091	15.965.681	15.500.410,00	7.128.064,00	1,16	86,57%	2,17	97,09%	24,01%
17650	Pymes- Individuales	900585633	RESTAURANTE MERCAGAN PARRILLA S.A.S.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BUCARAMANGA-SANTANDER	2024-12-31	14.887.252	19.680.646	10.155.855	11.378.856	8.301.790	6.248.991,00	1.370.892,00	1,47	68,22%	4,56	75,27%	31,75%
17815	Pymes- Individuales	900605278	RACAMANDAPA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	YUMBO-VALLE	2024-12-31	1.589.062	4.432.206	1.032.641	2.792.251	1.639.955	685.507,00	437.328,00	1,54	64,98%	1,57	41,80%	15,47%
18537	Pymes- Individuales	900702496	GRUPO FMC SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024-12-31	9.259.563	29.922.427	10.747.064	20.627.241	9.295.186	4.504.156,00	3.076.590,00	0,86	116,06%	1,46	48,46%	15,05%
18571	Pymes- Individuales	900708722	VISION Y FRANQUICIA S A S	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	549.480	1.831.296	398.782	1.861.841	-30.545	-120.333,00	225.046,00	1,38	72,57%	-0,53	393,95%	-6,57%
18580	Pymes- Individuales	900710925	NUTRIR EXPRESS S.A.S	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	IBAGUE-TOLIMA	2024-12-31	1.688.706	1.802.773	973.555	1.289.785	512.988	40.137,00	7.622,00	1,73	57,65%	5,27	7,82%	2,23%
18713	Pymes- Individuales	900735609	ALSERVIR SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	LA-CEJA-ANTIOQUIA	2024-12-31	2.570.275	5.308.077	1.673.758	1.722.609	3.585.468	876.424,00	175.581,00	1,54	65,12%	4,99	24,44%	16,51%



19 06 8	Pyme s- Individ uales	90079 9701	CENTRAL DE INVERSIONES MARANATHA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CALI-VALLE	2024- 12-31	1.519. 018	2.466. 574	1.662. 229	2.038. 379	428.19 5	214.030,00	190.463,00	0,91	109,43%	1,12	49,98%	8,68%
19 12 2	Pyme s- Individ uales	90080 8267	LA COSECHA PARILLADA GOURMET COLOMBIANO SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	POPAYAN- CAUCA	2024- 12-31	1.722. 915	2.117. 006	665.90 0	855.70 4	1.261. 302	453.047,00	105.030,00	2,59	38,65%	4,31	35,92%	21,40%
19 46 2	Pyme s- Individ uales	90088 8424	INVERSUSA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CHIA- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	205.63 7	379.90 4	124.67 2	124.67 2	255.23 2	156.899,00	24.187,00	1,65	60,63%	6,49	61,47%	41,30%
19 69 3	Pyme s- Individ uales	90093 8962	INVERBURGER SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	381.03 5	6.809. 459	6.738. 157	6.738. 157	71.302	676.971,00	873.059,00	0,06	1768,38%	0,78	949,44%	9,94%
19 74 6	Pyme s- Individ uales	90095 1313	GRUPO SABINA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILL A-ATLANTICO	2024- 12-31	38.583	1.621. 091	563.70 1	1.271. 391	349.70 0	- 322.687,00	69.519,00	0,07	1461,01%	-4,64	-92,28%	-19,91%
19 77 1	Pyme s- Individ uales	90095 7634	NOA FOOD S.A.S	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILL A-ATLANTICO	2024- 12-31	493.97 4	2.487. 740	1.446. 128	1.471. 128	1.016. 612	- 405.250,00	175.848,00	0,34	292,75%	-2,30	-39,86%	-16,29%
20 05 6	Pyme s- Individ uales	90102 5624	DERAIZ COCINA CAFE SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	231.83 0	1.065. 004	545.72 5	973.36 8	91.636	- 421.509,00	73.540,00	0,42	235,40%	-5,73	-459,98%	-39,58%
20 09 7	Pyme s- Individ uales	90103 4112	KARLAC SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BARRANQUILL A-ATLANTICO	2024- 12-31	4.868. 975	5.315. 554	1.439. 471	1.571. 338	3.744. 216	731.314,00	190.647,00	3,38	29,56%	3,84	19,53%	13,76%
20 21 6	Pyme s- Individ uales	90105 7004	CHRONOS FANTASY SAS EN REORGANIZACION	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	192.72 7	1.245. 827	1.167. 770	3.989. 997	- 2.744. 170	- 25.107,00	6.047,00	0,17	605,92%	-4,15	0,91%	-2,02%
20 32 3	Pyme s- Individ uales	90108 4024	SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS - SEDEALCO SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	26.808 .699	39.814 .667	8.218. 128	8.218. 128	31.596 .539	16.095.987,0 0	513.833,00	3,26	30,65%	31,33	50,94%	40,43%
20 76 1	Pyme s- Individ uales	90119 1678	ALIMENTAR CAPITAL SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	COTA- CUNDINAMAR CA	2024- 12-31	35.139 .631	37.187 .352	5.895. 084	15.770 .888	21.416 .464	10.281.992,0 0	6.084.033, 00	5,96	16,78%	1,69	48,01%	27,65%
20 78 6	Pyme s- Individ uales	90119 6467	ALTAS VISTAS SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024- 12-31	7.043. 954	16.663 .459	6.729. 014	12.752 .889	3.910. 570	4.539.814,00	2.208.980, 00	1,05	95,53%	2,06	116,09%	27,24%



20874	Pymes- Individuales	901215855	PRODUCTOS LA VILLA SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	PASTO-NARINO	2024-12-31	10.971.632	19.297.412	274.480	3.906.016	15.391.396	1.347.221,00	221.732,00	39,97	2,50%	6,08	8,75%	6,98%
21017	Pymes- Individuales	901240494	INVERSIONES MI TIERRITA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	10.458.217	27.710.216	17.849.904	23.660.040	4.050.176	2.479.899,00	2.382.045,00	0,59	170,68%	1,04	61,23%	8,95%
21662	Pymes- Individuales	901411707	INVERSIONES ALIPROR SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	17.637.515	18.424.466	3.658.082	8.188.199	10.236.267	6.661.670,00	1.026.567,00	4,82	20,74%	6,49	65,08%	36,16%
33	Pymes- Separados	800027291	ORGANIZACION EMPRESARIAL NRC S.A.	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	CANDELARIA-VALLE	2024-12-31	25.714.256	34.454.696	341.886	12.703.007	21.751.689	5.592.191,00	1.598.284,00	75,21	1,33%	3,50	25,71%	16,23%
228	Pymes- Separados	800246604	INVERSIONES RUMIE HADDAD Y CIA SCS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	CARTAGENA-BOLIVAR	2024-12-31	371.751	92.867.826	423.541	423.541	92.444.285	59.805,00	44.723,00	0,88	113,93%	1,34	0,06%	0,06%
414	Pymes- Separados	812002335	RENACIMIENTO S.A.S.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MONTERIA-CORDOBA	2024-12-31	5.019.910	12.351.117	4.095.585	5.667.408	6.683.709	1.769.338,00	686.070,00	1,23	81,59%	2,58	26,47%	14,33%
545	Pymes- Separados	830053360	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	91.763.976	94.250.294	13.719.013	22.746.904	71.503.390	19.549.885,00	1.599.335,00	6,69	14,95%	12,22	27,34%	20,74%
573	Pymes- Separados	830081427	TAKAMI S.A.	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	20.971.689	52.835.901	21.213.722	38.009.120	14.826.781	4.916.265,00	10.300.353,00	0,99	101,15%	0,48	33,16%	9,30%
656	Pymes- Separados	830144557	HARRYSASAS	I5629 - Actividades de otros servicios de comidas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	3.633.660	16.433.819	3.337.902	3.944.801	12.489.018	7.329.328,00	498.632,00	1,09	91,86%	14,70	58,69%	44,60%
825	Pymes- Separados	860078767	LA FRAGATA NORTE SA	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	BOGOTA D.C.	2024-12-31	1.642.215	18.648.892	1.815.030	3.707.685	14.941.207	715.989,00	1.020.629,00	0,90	110,52%	0,70	4,79%	3,84%
1339	Pymes- Separados	900241152	INSPIRACION GASTRONOMICA SAS	I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2024-12-31	4.130.452	6.314.436	3.299.497	4.606.142	1.708.294	1.221.287,00	434.774,00	1,25	79,88%	2,81	71,49%	19,34%



Análisis de la muestra

Para entender el comportamiento de la muestra de datos plasmada anteriormente, se utilizarán medidas de tendencia central, dispersión y posición que permiten describir su comportamiento; en este sentido las medidas de tendencia central proporcionan la idea del comportamiento de los datos hacia el centro o media de su distribución; por su parte las medidas de dispersión indican qué tanto se alejan los datos alrededor de la media y las medidas de posición permiten entender la concentración de los datos en ciertos valores y permiten la identificación de datos atípicos.

En cuanto a las medidas de posición, los cuartiles son valores que dividen una muestra de datos en cuatro partes iguales. Utilizando cuartiles puede evaluar rápidamente la dispersión y la tendencia central de un conjunto de datos, que son los pasos iniciales importantes para comprender sus datos.

Cuartil	Descripción
1er cuartil (Q1)	25% de los datos es menor que o igual a este valor.
2do cuartil (Q2)	La mediana. 50% de los datos es menor que o igual a este valor.
3er cuartil (Q3)	75% de los datos es menor que o igual a este valor.
Rango intercuartil	La distancia entre el primer 1er cuartil y el 3er cuartil (Q3-Q1); de esta manera, abarca el 50% central de los datos.

De este modo, debido a que no son afectados por observaciones extremas, la mediana y el rango intercuartil constituyen una mejor medida de la tendencia central y la dispersión de conjuntos de datos altamente asimétricos, en comparación con la media y la desviación estándar.

INDICE DE LIQUIDEZ

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. Con el indicador solicitado para el presente proceso busca ofrecer la pluralidad de oferentes como también garantizar a la entidad que el futuro contratista cumpla con la ejecución del contrato en un corto plazo no mayor a un año.

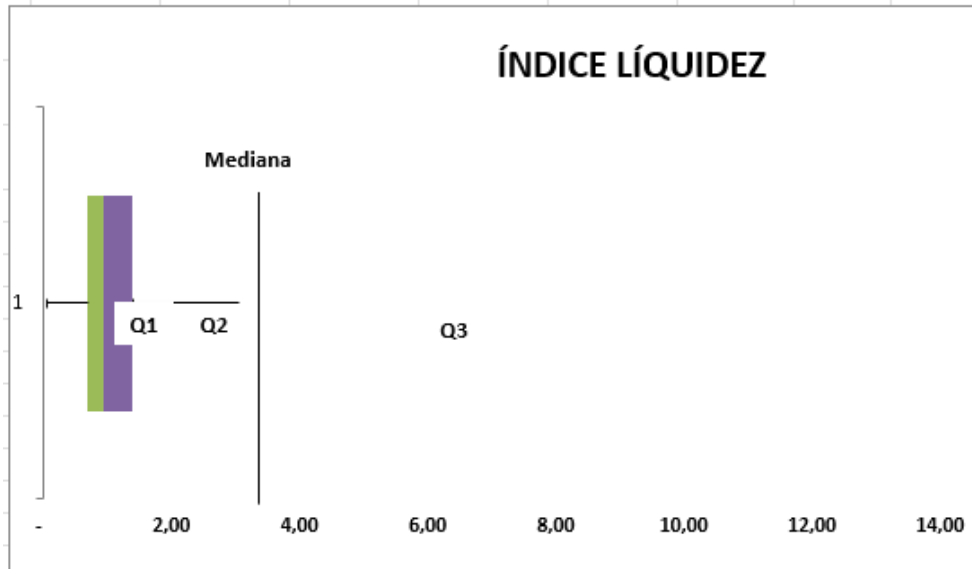
Para identificar los datos atípicos, se utilizará el criterio de rango intercuartílico RIC, bajo este criterio, todo valor ubicado por debajo del límite inferior y todo mayor valor ubicado por encima del límite superior será considerado atípico.

datos atípicos	
$Límite inferior (Li) = Q1 - RIC * RIC$	- 0,57



$$\text{Límite superior (Ls)} = Q3 + RIC * RIC \quad | \quad 3,19$$

Así las cosas, se procedió a depurar de la muestra 24 valores atípicos y se continuó hallando las dispersiones y medidas de posición central sobre los demás valores de la muestra para este indicador así:



Límite inferior	0,1	Rango intercuartílico	0,7
Q1	0,7	PROMEDIO	1,1
MEDIANA Q2	0,9	MEDIA ARMÓNICA	0,6
Q3	1,4	DESVIACIÓN ESTANDAR	0,6
Límite superior	3,1	MEDIA GEOMÉTRICA	0,9

Por el análisis de esta muestra con métodos estadísticos de tendencia central y con el ánimo de permitir la pluralidad de oferentes, se establece como valor de LIQUIDEZ para este indicador la **Q3 MAS UNA DESVIACION ESTANDAR mayor o igual a 2 veces.**

INDICE DE ENDEUDAMIENTO

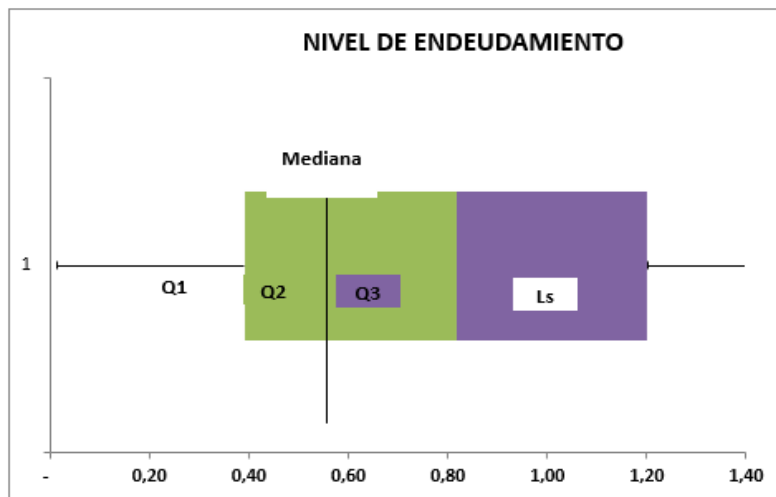
Permite a la entidad verificar la solidez del oferente, midiendo desde su pasivo con respecto a su activo, determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. Con este indicador la entidad ofrece pluralidad de oferentes garantizando el cumplimiento del futuro contrato.



Para identificar los datos atípicos, se utilizará el criterio de rango intercuartílico RIC, bajo este criterio, todo valor ubicado por debajo del límite inferior y todo mayor valor ubicado por encima del límite superior será considerado atípico.

datos atípicos	
$Límite inferior (Li) = Q1 - RIC * RIC$	-14,19%
$Límite superior (Ls) = Q3 + RIC * RIC$	202,32%

Así las cosas, se procedió a depurar de la muestra 12 valores atípicos y se continuó hallando las dispersiones y medidas de posición central sobre los demás valores de la muestra para este indicador así:



Límite inferior	1%	Rango intercuartílico	81%
Q1	39%	PROMEDIO	84%
MEDIANA Q2	82%	MEDIA ARMÓNICA	33%
Q3	120%	DESVIACIÓN ESTANDAR	49%
Límite superior	190%	MEDIA GEOMÉTRICA	65%

Por el análisis de esta muestra con métodos estadísticos de tendencia central y con el ánimo de permitir la pluralidad de oferentes; pero sin poner en riesgo la ejecución del futuro contrato, se considera para el **INDICE DE ENDEUDAMIENTO** el valor registrado en **EL LIMITE INFERIOR MAS UNA DESVIACION ESTANDAR** el cual debe ser **menor o igual al 0,50 ó 50%**.

RAZON DE COBERTURA 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.



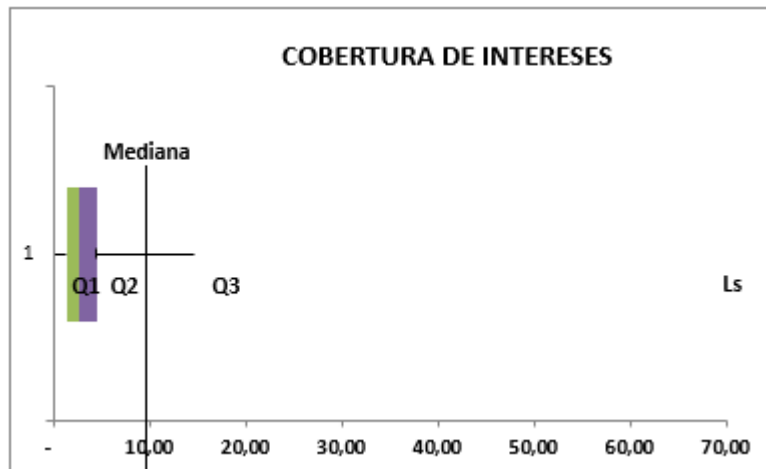
Es decir, este indicador está diseñado para relacionar los cargos financieros de una empresa con su capacidad para pagarlos o cubrirlos. Sirve como parámetro con respecto a la capacidad de la empresa para pagar sus intereses, cuanto más elevada sea la razón de cobertura mayores serán las probabilidades de que la empresa pueda cubrir el pago de los intereses sin ningún problema.

Esta ratio permite conocer cómo la utilidad operativa cubre los intereses generados por los pasivos, es decir, la cantidad de veces que la empresa cubre los intereses con la utilidad operacional es un dato útil para conocer el grado de apalancamiento financiero de una empresa.

Para identificar los datos atípicos, se utilizará el criterio de rango intercuartílico RIC, bajo este criterio, todo valor ubicado por debajo del límite inferior y todo mayor valor ubicado por encima del límite superior será considerado atípico.

datos atípicos	
<i>Límite inferior (Li) = Q1 - RIC * RIC</i>	-12,40
<i>Límite superior (Ls) = Q3 + RIC * RIC</i>	1742,92%

De esta forma, se procedió a depurar de la muestra 26 valores atípicos y se continuó hallando las dispersiones y medidas de posición central sobre los demás valores de la muestra para este indicador así:



Límite inferior	0,0	Rango intercuartílico	3,0
Q1	1,4	PROMEDIO	3,6
MEDIANA Q2	2,6	MEDIA ARMÓNICA	1,0
Q3	4,4	DESVIACIÓN ESTANDAR	3,4
Límite superior	14,7	MEDIA GEOMÉTRICA	2,3



Por el análisis de esta muestra con métodos estadísticos de tendencia central y con el ánimo de permitir la pluralidad de oferentes, pero sin poner en riesgo la ejecución del futuro contrato, se considera que el valor registrado en la **Q1** de la **RAZON DE COBERTURA DE INTERESES** debe ser **mayor o igual al 1,4 veces** o **Indeterminado** si no se cuenta con obligaciones financieras.

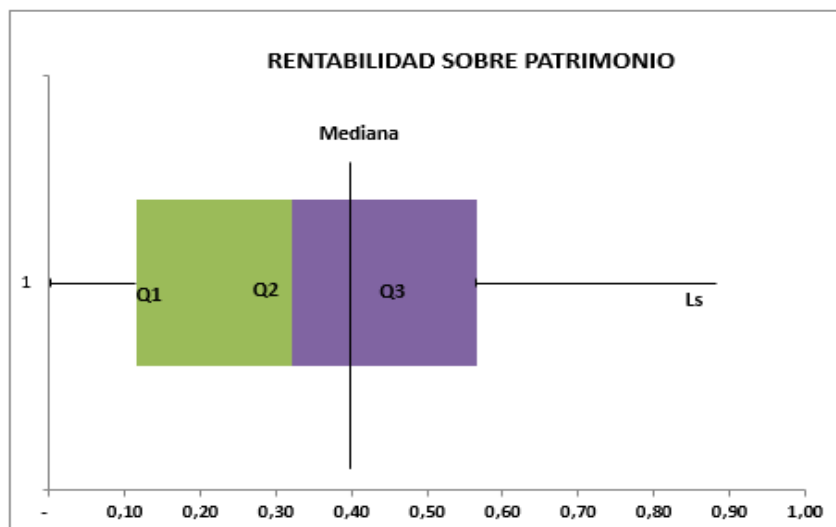
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

Se verifica la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso de patrimonio. A una mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Es decir, este Indicador expresa que porcentaje representa la utilidad neta del valor del financiamiento de capital, o, cuantos pesos de utilidad neta genera la empresa por cada peso de financiamiento, esta razón' mide el rendimiento sobre la inversión. Por lo tanto, muestra que tan eficientemente usa su Patrimonio para generar ganancias.

Para identificar los datos atípicos, se utilizará el criterio de rango intercuartílico RIC, bajo este criterio, todo valor ubicado por debajo del límite inferior y todo mayor valor ubicado por encima del límite superior será considerado atípico.

datos atípicos	
$Límite inferior (Li) = Q1 - RIC * RIC$	-20,45%
$Límite superior (Ls) = Q3 + RIC * RIC$	89,28%

De esta forma, se procedió a depurar de la muestra 27 valores atípicos y se continuó hallando las dispersiones y medidas de posición central sobre los demás valores de la muestra para este indicador así:





Límite inferior	0%	Rango intercuartílico	45%
Q1	11%	Promedio	36%
Mediana Q2	32%	Media armónica	3%
Q3	57%	Desviación estándar	25%
Límite superior	88%	Media geométrica	22%

Por el análisis de esta muestra con métodos estadísticos de tendencia central y con el ánimo de permitir la pluralidad de oferentes, pero sin poner en riesgo la ejecución del futuro contrato, se considera que la **MEDIA GEOMETRICA** de la **RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO** debe ser **mayor o igual al 0,22 ó 22%**

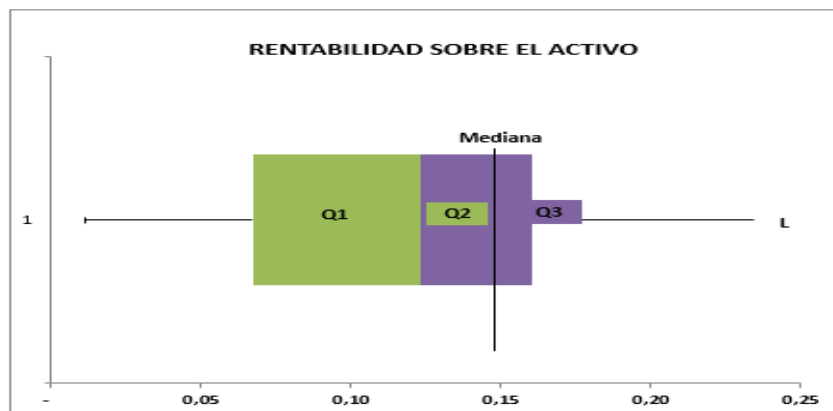
RENTABILIDAD DEL ACTIVO

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 una mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Es decir, este indicador mide la eficiencia en el use de los Activos de una empresa para establecer la efectividad total de la administración y producir utilidades sobre los Activos Totales disponibles.

Para identificar los datos atípicos, se utilizará el criterio de rango intercuartílico RIC, bajo este criterio, todo valor ubicado por debajo del límite inferior y todo mayor valor ubicado por encima del límite superior será considerado atípico.

datos atípicos	
$Límite inferior (Li) = Q1 - RIC * RIC$	0,93%
$Límite superior (Ls) = Q3 + RIC * RIC$	23,42%

Así las cosas, se procedió a depurar de la muestra 49 valores atípicos y se continuó hallando las dispersiones y medidas de posición central sobre los demás valores de la muestra para este indicador así:





Límite inferior	1%	Rango intercuartílico	9%
Q1	7%	Promedio	12%
Mediana Q2	12%	Media armónica	7%
Q3	16%	Desviación estándar	6%
Límite superior	23%	Media geométrica	10%

Por el análisis de esta muestra con métodos estadísticos de tendencia central y con el ánimo de permitir la pluralidad de oferentes, pero sin poner en riesgo la ejecución del futuro contrato, se considera que el **PROMEDIO** de la **RENTABILIDAD DEL ACTIVO** debe ser **mayor o igual al 0,12 ó 12%**

INDICADORES FINANCIEROS ADICIONALES:

CAPITAL DE TRABAJO:

Es un indicador que en el corto plazo nos muestra la liquidez en términos absolutos con la que cuenta el contratista para cumplir y garantizar la ejecución del contrato.

El capital de trabajo requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$CT = \text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$\text{Capital de trabajo} \geq 100\% \text{ del (VTPA)}$$

Dónde:

CT: Capital de trabajo

VTPA: valor total del presupuesto ASIGNADO del proceso

El capital de trabajo acreditado por el oferente debe ser **mayor o igual al 100%** del valor total del presupuesto asignado

$$\text{Capital de trabajo} \geq (\$1.750.000.000) M/CTE$$

En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, el capital de trabajo acreditado será igual a la resta de: la sumatoria de los valores individuales del activo corriente menos la sumatoria de los valores individuales del pasivo corriente.

$$(AC1 + AC2 + AC3) - (PC1 + PC2 + PC3)$$

AC: Activo Corriente oferente n

PC: Pasivo Corriente oferente n

De acuerdo al MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN expedido por Colombia Compra Eficiente, el comité económico estructurador determinó los indicadores de capacidad financiera y organizacional con el objetivo de



mitigar un posible riesgo financiero e incertidumbre, que conlleve a la afectación del desarrollo de la ejecución del futuro contrato, la entidad establece indicadores dentro del margen positivo, que permitan hacer exigible una condición financiera razonablemente fuerte, prevaleciendo el cumplimiento del contrato y cada una de las condiciones, establecidas en el presente proceso. Consolidada la información anterior se establecieron los indicadores para el presente proceso, bajo criterios que garantizan la pluralidad de oferentes y la escogencia de un futuro contratista que tenga la capacidad financiera y organizacional para soportar la correcta ejecución del objeto contractual y por lo tanto conducen a una selección objetiva y transparente.

Adicionalmente, debido a que existe una estrecha relación entre el indicador de liquidez y el capital de trabajo se solicitará que este último indicador sea igual o mayor al 100% del valor total del presupuesto asignado, con el objetivo de mitigar las dificultades o riesgo de iliquidez que puedan generar incumplimiento de las obligaciones a corto plazo de los proponentes.

Una vez calculados los Indicadores de capacidad financiera y organizacional; estos quedan establecidos de la siguiente manera para el presente proceso de Contratación:

INDICADORES FINANCIEROS DE REFERENCIA PROCESO PARA GRANDES EMPRESAS		
INDICADOR FINANCIERO	INDICADOR DE REFERENCIA	METRICA UTILIZADA
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	≥ 2 VECES	Q3 MAS UNA DESVIACION ESTANDAR
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	$\leq 0,50$ ó 50%.	LIMITE INFERIOR MAS UNA DESVIACION ESTANDAR
ÍNDICE DE COBERTURA DE INTERESES	$\geq 1,4$ VECES	Q1
INDICADOR ORGANIZACIONAL	INDICADOR DE REFERENCIA	METRICA UTILIZADA*
ÍNDICE RENDIMIENTO SOBRE PATRIMONIO	$\geq 0,22$ ó 22%	MEDIA GEOMETRICA
ÍNDICE RENDIMIENTO SOBRE ACTIVO	$\geq 0,12$ ó 12%	PROMEDIO
CAPITAL DE TRABAJO		
$\geq 100\%$ del (VTPA)		$\geq \$1.750.000.000$ M/CTE

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA (Artículo 2.2.1.1.1.5.3 DECRETO 1082 DE 2015)

El centro agropecuario la granja efectuará el análisis a los indicadores de capacidad financiera teniendo en cuenta la información financiera vigente y en firme contenida en el RUP.

De acuerdo a lo previsto en el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, los indicadores verificables de capacidad financiera son índice de liquidez, índice de endeudamiento y razón de cobertura de intereses.



Una vez revisado el análisis de los indicadores, con el fin de brindar pluralidad de oferentes en el presente proceso, el comité económico estructurador establece los siguientes indicadores financieros así:

ÍNDICADORES FINANCIEROS	ÍNDICE ESTABLECIDO
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	≥ 2
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	$\leq 0,50$
COBERTURA DE INTERESES	$\geq 1,4$

A. INDICADOR DE LIQUIDEZ:

El indicador de liquidez requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$LIQUIDEZ = \frac{ACTIVO CORRIENTE}{PASIVO CORRIENTE}$$

$$LIQUIDEZ \geq 2$$

El Proponente cuyo pasivo corriente sea igual a cero (0) queda habilitado respecto del indicador de índice de liquidez.

La liquidez acreditada por el oferente debe ser **mayor o igual a 2**. En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la liquidez acreditada será igual a la fracción de: la sumatoria de los valores individuales de los activos corrientes sobre la sumatoria de los valores individuales de los pasivos corrientes.

$$Indicador = \frac{Numerador_1 + \dots + Numerador_n}{Denominador_1 + \dots + Denominador_n} = \frac{\sum_{i=1}^n Numerador_i}{\sum_{i=1}^n Denominador_i}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural.

B. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

El nivel de endeudamiento requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Endeudamiento Total} = \frac{PASIVO TOTAL}{ACTIVO TOTAL}$$

$$\text{Endeudamiento Total} \leq 0,50$$



El nivel de endeudamiento acreditado por el oferente deber ser **menor o igual al 0,50**. En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, el nivel de endeudamiento acreditado será igual a la fracción de: la sumatoria de los valores individuales del pasivo total sobre la sumatoria de los valores individuales del activo total.

$$\text{Indicador} = \frac{\text{Numerador}_1 + \dots + \text{Numerador}_n}{\text{Denominador}_1 + \dots + \text{Denominador}_n} = \frac{\sum_{i=1}^n \text{Numerador}_i}{\sum_{i=1}^n \text{Denominador}_i}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural.

C. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

La razón de cobertura de intereses requeridos para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Razón De Cobertura De Intereses} = \frac{\text{UTILIDAD OPERACIONAL}}{\text{GASTOS DE INTERESES}}$$

$$\text{Razón De Cobertura De Intereses} \geq 1,4$$

Nota: Si al realizar la verificación de la razón de cobertura de interés, el oferente no presenta obligaciones financieras, registrando el saldo de su cuenta de Gastos por Interés en cero (\$0); es decir, INDETERMINADO, se establecerá como CUMPLE para el caso del indicador en mención.

La **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES** acreditado por el oferente debe ser **mayor o igual a 1,4**

En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la razón de cobertura de intereses acreditado será igual a la fracción de la sumatoria de los valores individuales de la utilidad operacional sobre la sumatoria de los valores individuales de los gastos de intereses.

$$\text{Indicador} = \frac{\text{Numerador}_1 + \dots + \text{Numerador}_n}{\text{Denominador}_1 + \dots + \text{Denominador}_n} = \frac{\sum_{i=1}^n \text{Numerador}_i}{\sum_{i=1}^n \text{Denominador}_i}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural



INDICADORES FINANCIEROS ADICIONALES:

CAPITAL DE TRABAJO:

El capital de trabajo requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$CT = \text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$\text{Capital de trabajo} \geq 100\% \text{ del (VTPA)}$$

Dónde:

CT: Capital de trabajo

VTPA: valor total del presupuesto ASIGNADO del proceso

$$\text{Capital de trabajo} \geq \$ 1.750.000.000 \text{ M/CTE}$$

El capital de trabajo acreditado por el oferente debe ser **mayor o igual al 100%** del valor total del presupuesto asignado. en el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, el capital de trabajo acreditado será igual a la resta de: la sumatoria de los valores individuales del activo corriente menos la sumatoria de los valores individuales del pasivo corriente.

$$(AC1 + AC2 + AC3) - (PC1 + PC2 + PC3)$$

AC: Activo Corriente oferente n

PC: Pasivo Corriente oferente n

$$\begin{aligned} \text{Indicador en valor monetario} &= \text{Indicador}_1 + \dots + \text{Indicador}_i + \dots + \text{Indicador}_n \\ &= \sum_{i=1}^n \text{Indicador}_i \end{aligned}$$

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL (Artículo 2.2.1.1.1.5.3 DECRETO 1082 DE 2015)

El centro agropecuario la granja efectuará el análisis a los indicadores de capacidad organizacional teniendo en cuenta la información contenida en el RUP vigente.

De acuerdo a lo previsto en el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, los indicadores de capacidad organizacional son Rentabilidad sobre el patrimonio y Rentabilidad sobre activos.

ÍNDICADORES FINANCIEROS	ÍNDICE ESTABLECIDO
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO	≥ 0,22
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	≥0,12



A. RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO

UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO

RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO $\geq 0,22$

La **rentabilidad sobre el patrimonio**, acreditada por el oferente debe ser mayor o igual a **0,22**. En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la rentabilidad sobre el patrimonio acreditada será igual a la fracción de la sumatoria de los valores individuales de la utilidad operacional sobre la sumatoria de los valores individuales del patrimonio.

$$\text{Indicador} = \frac{\text{Numerador}_1 + \dots + \text{Numerador}_n}{\text{Denominador}_1 + \dots + \text{Denominador}_n} = \frac{\sum_{i=1}^n \text{Numerador}_i}{\sum_{i=1}^n \text{Denominador}_i}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural.

B. RENTABILIDAD SOBRE EL ACTIVO

UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL $\geq 0,12$

La **rentabilidad sobre el activo total**, acreditada por el oferente debe ser mayor o igual a **0,12**. En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la razón de rentabilidad sobre el activo acreditada será igual a la fracción de la sumatoria de los valores individuales de la utilidad operacional sobre la sumatoria de los valores individuales del activo total.

$$\text{Indicador} = \frac{\text{Numerador}_1 + \dots + \text{Numerador}_n}{\text{Denominador}_1 + \dots + \text{Denominador}_n} = \frac{\sum_{i=1}^n \text{Numerador}_i}{\sum_{i=1}^n \text{Denominador}_i}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural

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.



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
Total, aprendices Activos	625	1175	1175	1285	1266	1266	1416	1257	1232	1432	1195	1195

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.

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.

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



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, 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 menús 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.

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.

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





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) Ingeniero de alimentos o Ingeniero Agroindustrial (Dedicación 100%)
- Un (01) Nutricionista (Dedicación 15%)
- Un (01) Administrador de empresas o financiera (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 requeridas 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
Director del proyecto	1	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Ingeniero de alimentos o Ingeniero Agroindustrial con tarjeta profesional vigente.</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">• Realizar el seguimiento de la prestación del servicio de alimentación para los aprendices del Centro.• Coordinar la entregas y menús propuestos.• Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.• Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.• Implementar medidas correctivas inmediatas que



			<p>sugiera el supervisor del contrato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.
Apoyo Nutrición	1	<p>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.</p> <p>Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos.</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"> • Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado y el contrato. • Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables. • 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.
Administrador	1	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros.



		<p>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 tres (3) años de experiencia en labores de Administración de lugares donde se preste el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar informes de gestión de las actividades administrativas • Dirigir y supervisar el cumplimiento de las obligaciones del contratista. • Atender las visitas de inspección realizadas por parte de los supervisores del contrato. • Verificar el pago de los aportes a la seguridad social de los trabajadores • Acatar y realizar las observaciones efectuadas por los supervisores. • Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.
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"> • Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. • Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. • Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. • Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el departamento de su responsabilidad.



			<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar platos de comida en servido y participar en su elaboración. • Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. • Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. • Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.
Operarios (Pre-alistamiento)	2	<p>El proponente deberá presentar la hoja de vida de 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"> • Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (por ejemplo, limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne). • Medir y mezclar ingredientes, por ejemplo, utilizando básculas y jarras medidoras. • Preparar alistamiento platos para servir. • Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc. • Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos.
Operarios (Jugos y ensaladas)	2		
Operarios (Higienización)	2		
Operarios (Zona Caliente)	2		
Operarios (Servido)	2		



			<ul style="list-style-type: none"> • Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje. • Mantener limpia la zona de trabajo (por ejemplo, limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina). • Mantener limpia y aseada la cocina (como, por ejemplo, barriendo y fregando suelos y sacando la basura). • Escurrir y lavar los platos y colocarlos en el sitio adecuado (por ejemplo, en armarios, cajones, etc.) • Reportar cualquier tipo de información en los diferentes formatos establecidos para la aplicación de las Buenas prácticas manufactura.
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"> • Realizar la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas. • Limpiar paredes, puertas, vidrios, ventanales, mesones, muebles y accesorios del casino. • Suministrar y colocar en sus respectivos lugares: toallas, jabón, papel sanitario y otros. • Recoger, embolsar y colocar los diversos tipos de



			<p>residuos en sus respectivos depósitos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Abrir y cerrar puertas, enciende y apaga luces, en horas previamente establecidas.• Llena reportes de las tareas asignadas.• Mantiene limpio y en orden las diversas áreas del casino y sitios de trabajo.• Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la Organización.• Realizar cualquier otra tarea afín que le sea asignada
--	--	--	--

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.*

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.

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



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.

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 paros 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:

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)

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



- 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.

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

- 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.

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



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,

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





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.

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



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) 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 los estudios previos, oferta presentada por el contratista, y demás documentos del correspondiente proceso.
- 2) El Contratista 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.
- 3) 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.
- 4) 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.

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



- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) 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 resaltarse 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.
- 11) 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.
- 12) 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.
- 13) 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.



- 14) 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.
- 15) 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.
- 16) Contar con un(a) profesional del área de alimentos, con tarjeta profesional y de manera permanente, de acuerdo con los requisitos establecidos en el estudio previo, quienes tendrán las siguientes responsabilidades:
 - 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.
- 17) 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.
- 18) El contratista deberá implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato y 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 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.
- 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.



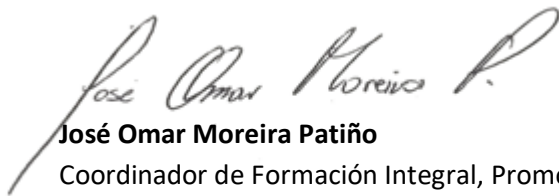
- 20) Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores 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 con la naturaleza de estos 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, desagües, taponamientos producto de desechos, aceites y grasas, entre otros.
- 27) El Contratista tendrá a su cargo, la realización de adecuaciones físicas en las instalaciones donde se prestará el servicio en caso de que de ello dependa la correcta ejecución del contrato, para lo cual deberá solicitar autorización al contratante.
- 28) 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.
- 29) El Contratista deberá prestar el servicio en el horario establecido en el estudio previo y previamente coordinado con el contratante, sin embargo, este puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista.
- 30) 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.
- 31) 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.
- 32) 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.
- 33) 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.



- 34) El Contratista deberá 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.
- 35) El contratista garantizara todas las condiciones estipuladas y presentadas con su oferta, como el cumplimiento de los criterios ponderables y especificaciones técnicas.
- 36) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

3.3. Obligaciones del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

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


José Omar Moreira Patiño
Coordinador de Formación Integral, Promoción y Relaciones Corporativas.

Elaboro: **Luisa Marcela Méndez Bocanegra**
Profesional contratación