COTIZACION-CALG-002-2026

El Espinal, 06 de enero de 2026

Regional Tolima

Centro Agropecuario La Granja - El Espinal

El Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de publicidad y transparencia en la contratación estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con su pre-cotización, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por 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.

Se solicita registrar su cotización mediante la publicación en línea en la plataforma Secop II.

NOTA: A continuación, se establecen las condiciones que el interesado debe tener en cuenta al momento de realizar su pre-cotización, toda vez que las mismas tienen incidencia en la planeación de costos directos e indirectos del servicio a contratar. Las mismas, serán tenidas en cuenta en el desarrollo del eventual proceso contractual, y no se deben acreditar al momento de presentar la pre-cotización en la entidad.

El Anexo denominado **Formato_11** se debe cargar el archivo digital en formato Excel. En ningún caso se aceptan escaneados PDF o en imagen.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: **09 de enero de 2026, a las 17:00 horas.**

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. **DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:**

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.

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

SEGMENTO	FAMILIA	CLASES	NOMBRE - PRODUCTO
93	13	16	Servicios de suministro de alimentos

2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del bien y/o servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas así:

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 y a distancia 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 en las instalaciones del casino del Centro Agropecuario La Granja, teniendo en cuenta los siguientes requerimientos:

El servicio 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 y horarios establecidos.

NOTA 1: La entidad le informa que el promedio de aprendices que hacen uso del CASINO en hora de ALMUERZO es de aproximadamente **900 aprendices**, y el cupo total a máxima capacidad para desayunos y cenas es aproximadamente de **330 aprendices.**

NOTA 2: El número de raciones a suministrar está sujeto a la apertura o cierre de acciones de formación en el Centro Agropecuario La Granja Espinal, lo cual trae consigo variación en el número de aprendices a atender.

NOTA 3: El Centro Agropecuario La Granja — Espinal, está ubicado geográficamente en el Km. 5 vía Espinal — Ibagué, vereda Dindalito, Departamento del Tolima.

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

Respecto a la discriminación de los impuestos a éste, se procederá a dar cumplimiento al concepto emitido por la DIAN en documento de fecha del 19 de diciembre de 2018, el cual se anexa al estudio previo, en el cual se hace referencia al impuesto nacional al consumo-servicio de restaurantes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LA RACIÓN.

2.1.1. 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.

2.1.3 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.

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

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

El contratista deberá disponer de las valeras suficientes para que en los horarios establecidos por el Centro Agropecuario La Granja Espinal, para que se efectúe la venta de los correspondientes vales a los aprendices, se manejaran 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.

2.1.4 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 documento de estudios previos. 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) establecidas en la minuta anexa, estos menús deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.

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

2.1.5 Personal que presta el servicio

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

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

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

- carné de manipulación de alimentos
- exámenes de Laboratorio (vigencia máxima de tres meses): Coprocultivo para salmonella y shigella., KOH para uñas, Secreciones nasofaríngeas, Seriado de baciloscopia, Certificado médico.

Todo el personal deberá contar con una experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo Cinco (5) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.

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	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial	• Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado y el contrato.

		y/o ingeniero de alimentos, con tarjeta profesional vigente. Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo cinco (5) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación. Este cargo puede asumirlo un egresado del programa de control de calidad en alimentos o procesamiento de alimentos del centro agropecuario la granja, previa autorización y visto bueno de la supervisión.	• Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables. • Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación. • 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	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario, a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato. Formación Académica: Administrador de Empresas o financiero Experiencia: Deberá acreditar como mínimo cinco (5) años de experiencia en labores de Administración de lugares	• Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros. • 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

		donde se preste el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos.	solicitadas por parte de la supervisión.
Jefe de cocina	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un chef o técnico, tecnólogo o profesional de cocina. Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo cinco (5) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	• 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. • 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	El proponente deberá presentar la hoja de vida de unas personas que acrediten: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1)	• 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,

Operarios (Jugos y ensaladas)	2	año de experiencia, en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación.	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. • 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.
Operarios (Higienización)	2		
Operarios (Zona Caliente)	2		
Operarios (Servido)	2		
Operario (Aseo)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que acredite la siguiente experiencia: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades de aseo y limpieza.	• Realiza la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas. • Limpia 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 residuos en sus respectivos depósitos. • Abre y cierra 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. • Realiza 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.***

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

2.1.6 Disposiciones higiénico-sanitarias y ambientales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Documentos, formatos, soporte técnico

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

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

Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

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

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

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

- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje

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

2.1.8 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.

2.1.9 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) Debe tener en cuenta que solo facturará lo correspondiente al porcentaje que asume el aprendiz; el excedente lo debe facturar al SENA, de acuerdo con los beneficiarios autorizados y las raciones efectivamente suministradas.
c) 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.
d) 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.
e) 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. Los soportes verificados quedarán disponibles para revisión y auditoría por parte de la supervisión y los órganos de control.
f) Para el trámite y aprobación de pagos, el contratista deberá presentar la factura y los documentos exigidos contractualmente; el pago se soportará en la certificación de la supervisión del contrato sobre raciones efectivamente suministradas, con base en el reporte consolidado del mecanismo de registro administrado por la Entidad y/o la bitácora diaria (o formato equivalente) y demás soportes definidos en el contrato. Los vales, cuando existan, podrán utilizarse como evidencia complementaria de verificación y trazabilidad, especialmente en eventos de contingencia del sistema o validaciones por muestreo.
g) 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.
h) 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.

i) 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.

j) 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.

3. ALCANCE / OBLIGACIONES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

3.1. Obligaciones Generales del Contratista:

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.

12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

3.2. Obligaciones Específicas del Contratista:

1) El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.
2) Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.
3) El contratista para garantizar la prestación efectiva del servicio debe contar con sus propios equipos, maquinaria y enseres necesarios para la prestación del servicio, la prestación continua del servicio no puede depender únicamente de la utilización de los equipos entregados por el Centro.
4) Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.
5) Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta presentada por el contratista y aprobada por el SENA.
6) Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices (refrigerio) sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en una bebida fría, no ultra procesada, a base de fruta natural o leche. Acompañada de un alimento energético el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.
7) Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
8) Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.
9) Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede

dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.

10) Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

11) Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de 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.

12) Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.

13) Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.

14) Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.

15) Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

16) Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.

17) Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:

- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.

- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

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

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

De lunes a viernes

Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m.
Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Sábado
Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m.
Almuerzo de 12:30 a.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 a.m. a 1:30 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

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

3.3. Obligaciones del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

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

6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

4. PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION (FORMATO):

La precotización registrará el valor total por ítem requerido y en cantidad requerida, de acuerdo al lote (si aplica) e incluyendo IVA, así:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO TOTAL
1	93131608	Ración desayuno 100%	1	UN		
2	93131608	Ración almuerzo 100%	1	UN		
3	93131608	Ración cena 100%	1	UN		

5. GENERALIDADES A TENER EN CUENTA PARA LA PRESENTACIÓN Y CÁLCULO DE LA PROPUESTA:

Los cotizantes deberán considerar los siguientes aspectos:

1. **El cotizante, debe adjuntar el Certificado de Registro de Cámara de Comercio al momento de presentar la cotización.**
2. La cotización debe contener la totalidad de los productos / servicios mencionados anteriormente.
3. Los valores y sumas deben expresarse en pesos colombianos.
4. El valor económico ofertado, deberá corresponder a los bienes y/o servicios requeridos por la entidad y se deben ajustar a las especificaciones técnicas contenidas en la solicitud de cotizaciones
5. La pre-cotización debe registrar el valor total por cada ítem requerido y en la cantidad igualmente requerida, de acuerdo con el lote (si aplica). El precio unitario y total, deben ya incluir TODOS los impuestos que apliquen para dicho contrato, así como las retenciones, costos, gastos y demás descuentos de ley a que haya lugar.
6. La cotización debe considerar e incluir dentro de sus precios, los costos y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, los cuales son a cargo exclusivo del CONTRATISTA.
7. Favor abstenerse de presentar pre-cotizaciones en centavos. Se sugiere la función redondear (redondear;0). Indicar el % del IVA (si aplica).
8. Contratar el servicio solicitado con personal técnico idóneo, capacitado y responsable.

9. Favor abstenerse de presentar pre-cotizaciones en centavos. Se sugiere la función redondear (-Fredondear;0)— favor indicar el % de IVA.

6. **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución del contrato es de **trescientos treinta (330) días calendario**, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, como son: 1) Expedición del Compromiso de Registro Presupuestal, 2) Aprobación de las pólizas de garantía exigidas y 3) Diligenciamiento del Acta de Inicio.

7. **LUGAR DE EJECUCION:** La prestación del servicio se llevará a cabo en las instalaciones del Centro Agropecuario La Granja – El Espinal, ubicada en el Km. 5 vía Espinal – Ibagué, vereda Dindalito.

Cordial saludo,

EDWIN HERNANDO MAYORGA ECHEVERRY
Coordinador de Formación Integral, Promoción y Relaciones Corporativas
Centro Agropecuario La Granja – El Espinal – SENA Regional Tolima

PROCESO DE COTIZACIÓN_ALIMENTACIÓN_APRENDICES_VIGENCIA 2026

☆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) Pliegos

Unidad de contratación Solicitud Cotizaciones La Granja

Ocultar Enlace **https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.44447702&isFromPublicArea=True&isModal=False** Nota: Para compartir el enlace, hay que seleccionarlo, copiar y después pegar en la herramienta donde va a transmitir la información.

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** 01/06/2026 14:13

PROVEEDORES



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 Proveedores clasificados en los código UNSPSC del proceso? ◉ Sí ○ No

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.serviciosysuministrossas@gmail.com	LINDA MARCELA CARDONA de 1 día de tiempo transcurrido *(8/01/2026 2:55:44 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* LINDA MARCELA CARDONA de 1 día de tiempo transcurrido *(8/01/2026 3:24:15 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	-	Sí	CO1.RANL.8635009
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		-	-	-

LISTA DE OFERTAS

Opciones

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