Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica
Solicitud de Precotizaciones para Estudio de Mercado

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus **PRECOTIZACIONES**, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto: Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, en el marco del plan Nacional de Bienestar al Aprendiz, así como el manejo y operatividad de la cafetería, durante la vigencia 2026.

Se solicita enviar sus precotizaciones a los siguientes contactos:

Correos:

atorresd@sena.edu.co

jopolo@sena.edu.co

Dirección Radicación Correspondencia:

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Nariño
Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacifica
Inguapí la Chiricana kilómetro 21 vía a Pasto
Tumaco - Nariño

Si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico.

El oferente debe discriminar en su pre - cotización el valor unitario y discriminar el IVA en los casos en que se genere este impuesto.

AVERTENCIA: La pre-cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente **NO** obliga a las partes.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 04 de marzo de 2026

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

Contratar el suministro de alimentación para los aprendices de formación titulada del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, en el marco del plan Nacional de Bienestar al Aprendiz, así como el manejo y operatividad de la cafetería, durante la vigencia 2026.

Clasificación UNSPSC: De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la descripción del objeto a contratar está identificado conforme la Clasificación UNSPSC en el tercero y cuarto nivel.

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	F-Servicios	90000000	90100000	90101600	90101603	Servicios de cáterin
2	F-Servicios	90000000	90100000	90101500	90101501	Restaurantes

3	E-Productos de uso final	50000000	50200000	50202300	50202305	Jugo fresco

1.1 Alcance del objeto.

Con la contratación planteada, se busca brindar artículos e implementos deportivos a los aprendices de formacion titulada del Centro Agroindustrial y Pesquero, en el marco del plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.

2. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VR UNITARIO
1	Desayunos- 100 gr de proteína o dos unidades de huevo con adición de vegetales el o embutido (maicitos, refrito o ahogado, salchichas, jamón, tocineta,) entre 70 y 110 gr, pan o producto de panadería, tubérculo o alimento rico en almidón, fruta picada (120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml) y un pocillo 7 oz /200 ml para la bebida láctea ración de queso 50 gr o derivado lácteo, queso, cuajada, doble crema o queso semimaduro con 50 gr.	5426	Unidad	$
2	Ración alimentaria: Almuerzos- para los aprendices, minuta que contenga mínimo: 1. Sopas o leguminosas no inferior a 250 Centímetros Cúbicos. 2.Plato Principal. Una (01) Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación no inferior a 170 gramos. 3. Carbohidratos en presentación no inferior a 120 gramos. 4. Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 120 gramos. 5. Bebida en presentación no inferior a 240 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural. 6. Postre en presentación no inferior de 20 gramos.	7104	Unidad	$

NOTA No. 1: Se solicita utilizar en cada preparación las cantidades estandarizadas anteriormente con el fin de obtener una comida de óptima calidad en cuanto a sabor, consistencia y presentación; logrando con ello evitar servir preparaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas o insípidas, excesivamente condimentada o grasosas. además, se recomienda:

a. Jugos de frutas. preparar con frutas naturales frescas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. preparados con agua ozonizada o hervida.
b. Entradas. preparar sopas tipo casero. no se deberá espesar ninguna sopa con harinas. en caso de proponer la sopa para el menú debe incluirse los ingredientes característicos a utilizar en cada sopa.
c. Ensaladas. se solicita utilizar verdura fresca, de excelente calidad.
d. Cereales. utilizar cereales de calidad seleccionada de acuerdo con normas y especificaciones del mercado.
e. Aceites. manejar aceites vegetales, tales como: maíz, girasol, oliva. no se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
f. Proteína. suministrar las mismas de primera calidad y adecuadamente preparadas según los parámetros del mercado. el pollo deberá cocinarse y servirse sin piel.

NOTA NO. 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las especificaciones so pena de rechazo.

NOTA NO. 3: Las anteriores necesidades nutricionales deben estar en una propuesta de siete (07) menús cíclicos que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. la no presentación de los menús elaborados dará como resultado el RECHAZO DE LA OFERTA.

Para la elaboración de los menús se debe tener en cuenta lo siguiente:

COMPOSICIÓN ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICIÓN
SOPA O CREMA	sopa 1 taza/240 gramos aprox) crema (taza de 200 gramos aprox)	Sopa o crema de vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, carnes desmechadas, chips, champiñones etc.)
ARROZ	100gr cocinado blanco o 120 gr compuesto	arroz blanco, con fideos o con vegetales, soja o licuados naturales
PROTEÍNA	Carne de res, cerdo, pollo, res o pescado en filete (150 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero o cerdo con hueso (200 gramos crudo)	carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado filete o entero vísceras (mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo con la preparación establecida en el menú. con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICIÓN FARINÁCEA	80 gramos en crudo	papa, yuca, arracacha, plátano
VERDURA CALIENTE O FRÍA	100 gramos en cocido	mazorca, habichuela, arveja fresca verduras cocidas en general, tortas de verduras en general o barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO DE FRUTA	un vaso de 8 oz /250 ml	jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Postre gelificado que requiera transformación culinaria sabores surtidos

COMPENSACIÓN POR EL USUFRUCTO DEL BIEN INMUEBLE DONDE SE INSTALARÁN LAS CAFETERIAS

Al proponente adjudicado que cumpla con lo estipulado en el presente proceso, se le entregará el uso y goce de las cafeterías donde se ejecutará el contrato. Como contraprestación por dicho uso, el contratista se comprometerá a suministrar, en calidad de compensación, el suministro de refrigerios equivalente a treinta (30) productos diarios, en forma de almuerzos y/o su equivalente en productos alimenticios comparables, destinados al centro de formación, de lunes a viernes (días calendario), conforme al requerimiento realizado por la Entidad, sin exceder el monto establecido y contando con la autorización previa del Subdirector del Centro o del Supervisor del Contrato.

Dentro de esta compensación se incluyen los servicios públicos como agua y energía; el servicio de gas será asumido por el Contratista.

Considerando el uso y goce de las cafeterías, este se adjudicará al proponente que presente la oferta más favorable relacionada con el suministro de alimentación para los aprendices.

Adicionalmente, se precisa que el futuro contratista podrá ofrecer a la venta, a la comunidad en general, productos tales como dulcería y/o artículos propios de cafetería, siempre que estos mantengan precios acordes al valor comercial del mercado.

Los bienes a adquirir hacen parte del Plan de Compras de la vigencia 2026

3. VALIDEZ DE LA PRECOTIZACIÓN: Un (1) mes.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN: El contrato está previsto que se ejecute en un plazo aproximado de seis (06) meses.

5. OBLIGACIONES:

Del SENA

Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en el artículo 4º de Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el SENA se obliga a:

1) Verificar previo a la suscripción del presente contrato los documentos requeridos para la contratación.
2) Pagar al (la) CONTRATISTA en la forma estipulada en el contrato.
3) Prestar la mayor colaboración necesaria al (la) CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado.
4) Poner a disposición del (la) CONTRATISTA la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.

Del Contratista

a) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
b) Presentar la factura de cobro, previo visto bueno del supervisor del contrato.
c) 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.
d) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación los cuales hacen parte integral del contrato.
e) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
f) Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/93 de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002, en concordancia con la Ley 828 del 10 de julio de 2003 y demás normas aplicables y contratación de aprendices y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.

g) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, 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 de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
h) Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
i) Sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
j) Las demás contempladas en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.
k) No sobrepasar por ningún motivo el valor del contrato, salvo previa firma del contrato adicional.
l) Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, directiva presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020.

5.1.1 Obligaciones Específicas del Contratista:

1) El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.
2) Presentar como mínimo un ciclo de rotación de diez (siete) menús. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.
3) El servicio de alimentación debe prestarse de lunes a viernes, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices de formación titulada.
4) Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
5) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.
6) Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.
7) Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
8) El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).
9) El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.
10) El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.
11) El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.
12) El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.
13) El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la

presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas

establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.

14) El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera:

? La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, tres (03) microondas para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.

? El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.

15) No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).

16) Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.

17) El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).

18) El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.

19) El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos de dulcería y/o productos de cafetería, los cuales deberán ofrecerse a precios acordes a los del mercado, garantizando condiciones de transparencia y acceso a la información para los usuarios.

20) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.

21) El Contratista deberá exhibir de manera visible, permanente y en un lugar de fácil acceso al público el listado de los productos alimenticios disponibles para la venta, incluyendo sus respectivos precios, con el fin de garantizar la información clara, oportuna y transparente a los usuarios del servicio.

22) El Contratista deberá garantizar la operación continua de las cafeterías durante toda la jornada académica, incluyendo el horario del mediodía, sin cierres parciales o totales, asegurando el acceso permanente al servicio para los usuarios en sus horarios de alimentación, conforme a los lineamientos del Centro de Formación.

23) En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.

24) El Contratista deberá contar con medios de comunicación audibles y funcionales, tales como bocinas, parlantes u otros dispositivos similares, que permitan realizar el llamado oportuno y ordenado para la entrega de la alimentación, garantizando el acceso equitativo al servicio y el normal desarrollo de la jornada académica.

25) Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.

26) Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá garantizar la vinculación y permanencia del siguiente personal, debidamente documentado, para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. Para tal efecto, deberá entregar a la supervisión los siguientes soportes dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato:

a) Personal operativo de apoyo (mínimo cuatro personas): El contratista deberá contar con al menos cuatro (04) personas que participen directamente en el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Por cada una de ellas deberá allegarse la siguiente documentación:

- Hoja de vida.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Certificación que acredite experiencia laboral mínima de un (01) año en el área.
- Certificación médica que acredite aptitud para manipulación de alimentos, con fecha de expedición no mayor a un (01) mes.
- Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura BPM.

b) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines: El contratista deberá contar con el acompañamiento permanente de un (01) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines, cuya función será apoyar técnicamente la ejecución del servicio de alimentación. Para este perfil se deberá presentar:

- Hoja de vida.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Título técnico o tecnólogo o estudios certificados en el área.
- Certificación que acredite experiencia laboral mínima de seis (06) meses en el área.
- Certificación médica (apto para manipulación de alimentos), con fecha de expedición no mayor a un (01) mes.
- Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura BPM.

27) El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.
28) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) El Contratista deberá presentar para el pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.
2) El Contratista deberá entregar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.
3) El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación:
a) Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG- SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1).
b) Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente).
c) Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020).
d) Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.
4) Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).

5) El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.
6) De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.
7) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

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

8) 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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.
9) 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. Nota: Presentar listado de alimentos con registro fotográfico de acuerdo con lo señalado en el requisito.
10) A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021. Nota: Presentar registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.
11) DOTACION DE PERSONAL Y EPP: El contratista deberá proporcionar el acta de entrega de elementos de protección personal y dotación del personal.
- Uniforme completo color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos.
- Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.

Obligaciones ambientales del contratista

1) El Contratista deberá presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias:

a. Manejo de los residuos
b. Manejo de las sustancias químicas
c. Uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos)
d. Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos

Deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal (listas de asistencia, registro fotográfico, presentación, etc.)

2) El Contratista deberá suministrar y tener disponible en físico las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado y garantizará las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados. * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años) y en idioma español.

3) El Contratista deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes

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

4) Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.

5) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.

6) Entregar copia del Plan de Saneamiento aplicable a la entidad actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).

7) El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, para ello deberán realizar la disposición final 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.

8) 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.

9) El contratista llevará registro mensual de los residuos generados producto de las actividades desarrolladas, dentro de los cuales se deben incluir: aprovechables, no aprovechables, orgánicos y peligrosos.

6. FORMA DE PAGO

El Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica del SENA, Regional Nariño, realizará pagos parciales de acuerdo con la presentación de la factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previa recepción de los elementos y constancia de recibido a satisfacción expedida por el supervisor y pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales (según aplique). El SENA pagará previa verificación realizada por la entidad del pago de aportes parafiscales, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, verificación interna de que el contratista se encuentra a paz y salvo con el SENA por concepto de aportes parafiscales y contrato de aprendizaje.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del decreto 111 de 1996 y a la verificación de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

7. VALOR OFRECIDO:

El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, tributos, constitución garantía única, y demás gastos para el debido cumplimiento del objeto contractual.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Para todos los efectos jurídicos y legales el lugar de ejecución del contrato es el municipio de Tumaco (N). Los bienes y elementos contratados deben serán suministrados al Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica; ubicada en la vereda Inguapí La Chiricana Km 21 vía Tumaco - Pasto.

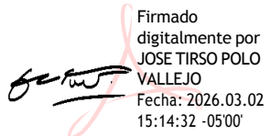
9. RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN

Para garantizar las obligaciones derivadas del contrato, EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica del SENA, Regional Nariño, NIT. 899999034-1, como mecanismo de cobertura del riesgo, una garantía que podrá consistir en contrato de seguro contenido en una póliza, Patrimonio autónomo o Garantía bancaria, y expedidas en el exterior solo en el caso que las personas naturales o jurídicas no tengan domicilio o sucursal en Colombia. Esta garantía deberá constituirse dentro los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de la firma del contrato y requerirá ser aprobada por el CAPCP del SENA, Regional Nariño. La garantía deberá cubrir los siguientes amparos.

De Cumplimiento del Contrato: Por una suma equivalente al 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (04) meses más.

De Calidad del servicio: Por una suma equivalente al 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (04) meses más.

San Andrés de Tumaco, 02 de marzo de 2026



JOSE TIRSO POLO VALLEJO
Subdirector E de Centro

Elaboró. Andrea Estefanía Torres,
Asesora Jurídica.