PARA: Erika María Pineda Hoyos, subdirectora (e) del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación

DE: Liliana Toro Marulanda, Coordinadora Gastronomía y Turismo
Silvana Castrillón, Apoyo Técnico Bienestar Aprendices

ASUNTO: Solicitud de la necesidad de suministro alimentación para aprendices

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 Servicio de alimentación para bienestar al aprendiz

El Gobierno Nacional, a través del Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", adoptado mediante la Ley 2294 de 2023, estableció como eje central la garantía de derechos fundamentales, la seguridad humana y la justicia social, orientando la acción del Estado hacia la protección integral de la población y la reducción de brechas sociales y territoriales.

Dentro de sus transformaciones estructurales se prioriza el Derecho Humano a la Alimentación, entendido como la garantía progresiva de acceso a una alimentación adecuada y suficiente, especialmente para poblaciones en condición de vulnerabilidad, promoviendo la permanencia en los sistemas educativos y de formación, y fortaleciendo el bienestar integral.

En este marco, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, creado mediante el Decreto 118 de 1957 y organizado por la Ley 119 de 1994, como establecimiento público adscrito al Ministerio del Trabajo, cumple un papel estratégico en la ejecución de la política social del Estado, mediante la formación profesional integral, la certificación de competencias laborales, la promoción del emprendimiento y la intermediación laboral, contribuyendo a la equidad, la empleabilidad y el desarrollo productivo del país.

Para la vigencia 2026, en coherencia con el Plan Nacional de Desarrollo y con los lineamientos institucionales de la Dirección General, los Centros de Formación Profesional Integral continúan garantizando la prestación de servicios de formación y bienestar al aprendiz, conforme a lo dispuesto en el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, integrando acciones que promuevan la permanencia, disminuyan la deserción y fortalezcan las condiciones de acceso y continuidad en los procesos formativos.

El Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación de la Regional Antioquia, como Centro Multisectorial, atiende los 23 municipios del Oriente Antioqueño mediante programas como SENA Emprende Rural – SER, Articulación con la Educación Media, atención a población vulnerable,

semilleros de investigación, unidad de emprendimiento, Agencia Pública de Empleo, certificación de competencias laborales, Tecnoparque y servicios tecnológicos, entre otros.

En desarrollo de estas acciones, el área de Bienestar al Aprendiz, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 1399 de 2021 y el Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz, proyecta para la vigencia 2026 la ejecución de actividades orientadas a la permanencia en la formación, el fortalecimiento de habilidades blandas, la promoción y prevención en salud, el desarrollo cultural, la recreación y las jornadas de inducción.

En este contexto, se hace necesario garantizar el suministro de alimentación ocasional a los aprendices que participen en actividades institucionales programadas con una duración mínima de cuatro (4) horas, como estrategia de apoyo al bienestar y permanencia, en concordancia con el enfoque de garantía del derecho a la alimentación y la seguridad humana.

Este apoyo alimentario tiene carácter ocasional, se otorga durante el desarrollo de la actividad de bienestar y no constituye subsidio permanente ni genera derechos adquiridos, razón por la cual no requiere convocatoria previa.

Para la vigencia 2026, el área de Bienestar al Aprendiz del Centro proyecta atender aproximadamente **20.274 aprendices**, mediante la ejecución de **1.069 actividades** orientadas a promover la permanencia, el bienestar y el fortalecimiento integral del proceso formativo. Estas acciones se desarrollan en el marco de las metas establecidas por la Dirección de Formación Profesional Integral y en cumplimiento de los lineamientos institucionales vigentes.

Dichas actividades contemplan estrategias de acompañamiento que incluyen, entre otros, el apoyo alimentario, el desarrollo de competencias socioemocionales y el fortalecimiento de condiciones que favorezcan el acceso, la permanencia y la culminación exitosa de los procesos de formación.

En este contexto, el servicio de alimentación se constituye en un componente clave para garantizar condiciones adecuadas durante la jornada formativa, contribuyendo al rendimiento académico y a la disminución de factores de deserción asociados a condiciones socioeconómicas de la población atendida.

2. ASIGNACIÓN PRESUPUESTAL

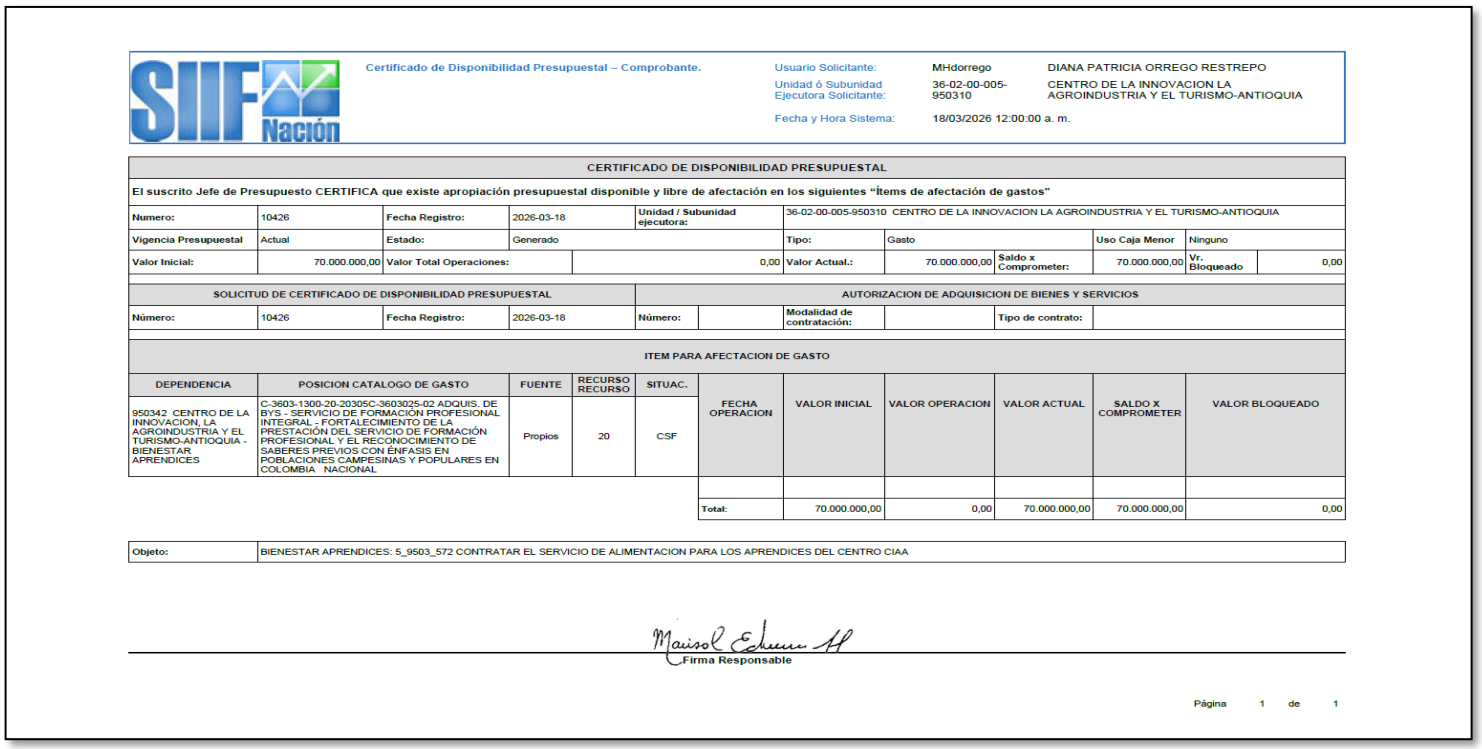
Para adelantar el proceso de contratación para la adquisición de materiales de formación, es importante indicar que los recursos fueron puestos a disposición del Centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación mediante: Resolución No. 1-00001 de 02/01/2026 (ANEXO 002)

DISTRIBUCIÓN PRESUPUESTO - APERTURA PRESUPUESTAL GASTOS 2026:

DEPE SIIF	POSICIÓN DEL GASTO	NOMBRE CONCEPTO INTERNO SENA	FUNC/INVERSION/ INGRESOS	CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCIONAMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2026	PRESUPUESTO 2026	DESCRIPCIÓN 2026
950342	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	INVERSIÓN	FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	$ 70.000.000	5_9503_572 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y AVIACIÓN.
					$70.000.000	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL – CDP

Los recursos citados, se encuentran amparados en el certificado de disponibilidad presupuestal N°**10426 Fecha Registro: 2026-03-18** expedido por el área financiera del Centro y el cual hace parte integral del presente proceso.



SIIF Nación — Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHdorrego — DIANA PATRICIA ORREGO RESTREPO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-005-950310 — CENTRO DE LA INNOVACION LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema: 18/03/2026 12:00:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	10426	Fecha Registro:	2026-03-18	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-005-950310 CENTRO DE LA INNOVACION LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA						
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	70.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual.:	70.000.000,00	Saldo x Comprometer:	70.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	10426	Fecha Registro:	2026-03-18	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
950342 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Propios	20	CSF						
					Total:	70.000.000,00	0,00	70.000.000,00	70.000.000,00	0,00

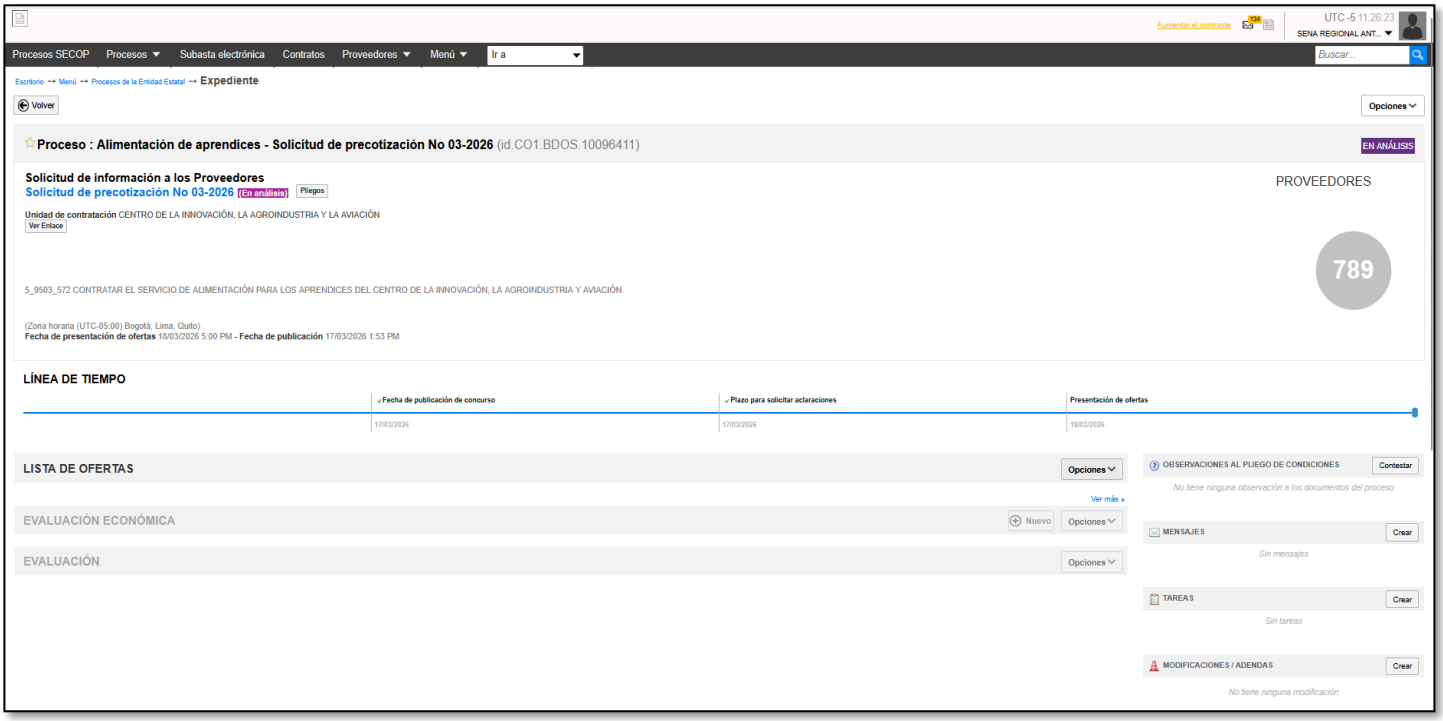
Objeto:	BIENESTAR APRENDICES: 5_9503_572 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO CIAA

Firma Responsable

Página 1 de 1

PRECOTIZACIÓN

Se informa que el proceso de compra de materiales de formación para el área de Automatización y Electrónica se encuentra actualmente en etapa de precotización a través de la plataforma SECOP II.



En esta fase se está realizando el sondeo de mercado correspondiente, con el fin de obtener referencias técnicas y económicas que permitan estructurar adecuadamente el proceso contractual, conforme a los principios de planeación y transparencia que rigen la contratación estatal.

Una vez surtida esta etapa, se continuará con las actuaciones administrativas correspondientes para la publicación del proceso definitivo en la plataforma. A continuación se detalla el enlace:

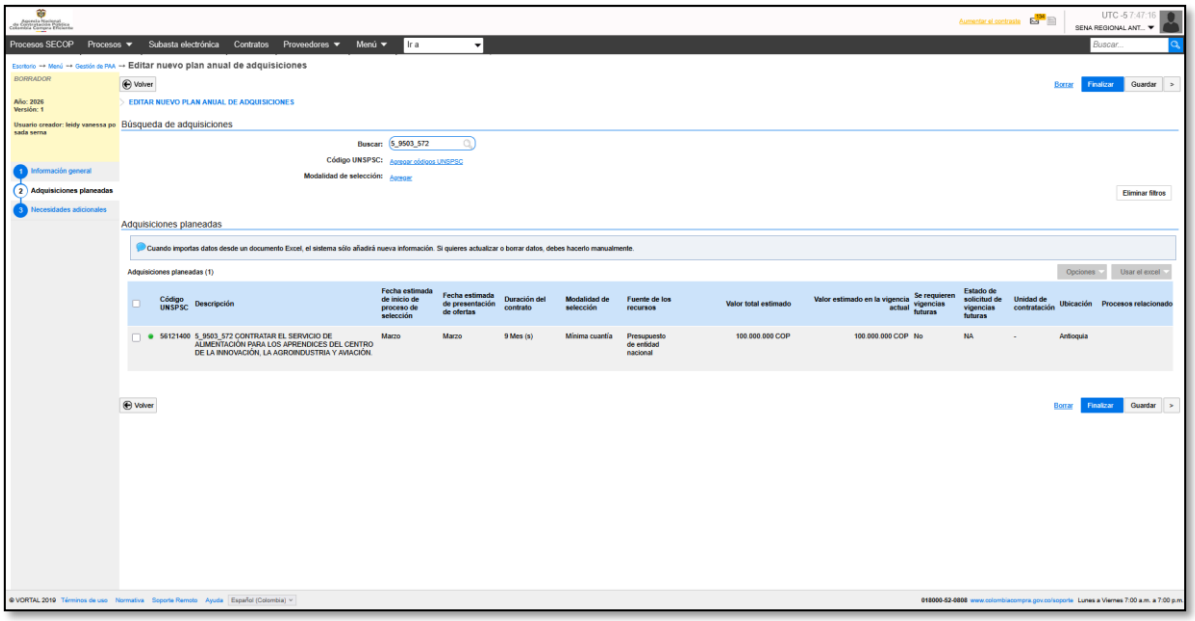
Solicitud de precotización No 03-2026

De conformidad con lo indicado el Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación incluyó dentro del Plan Anual de Adquisiciones el siguiente objeto:

Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad	5_9503_572

3. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El Plan Anual de Adquisiciones (PAA) del SENA es un instrumento de planeación que consolida todas las necesidades de bienes, servicios y obras que la entidad proyecta contratar durante la vigencia fiscal. Su finalidad es organizar, programar y estimar las compras, definiendo qué se va a adquirir, cuándo, por qué valor y bajo qué modalidad de selección, garantizando así el uso eficiente, transparente y oportuno de los recursos públicos. Para el presente proceso se aporta pantallazo:



4. ALCANCE DEL OBJETO

El presente proceso contractual tiene como alcance garantizar el suministro de alimentación ocasional (refrigerios y/o alimentos preparados) para los aprendices del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación de la Regional Antioquia que participen en actividades institucionales programadas por el área de Bienestar al Aprendiz durante la vigencia 2026, siempre que dichas actividades tengan una duración mínima de cuatro (4) horas continuas. Comprende la planeación, preparación, empaque, transporte, entrega y distribución de los alimentos, asegurando condiciones óptimas de calidad, inocuidad y oportunidad, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a los lineamientos institucionales del SENA.

Las actividades en las cuales se suministrará el apoyo alimentario podrán incluir, entre otras:

- Jornadas de inducción.
- Actividades de promoción y prevención en salud.
- Talleres de fortalecimiento de habilidades blandas.
- Actividades culturales, recreativas y deportivas.
- Estrategias orientadas a la permanencia en la formación.

El suministro se realizará de manera ocasional y conforme a la programación institucional, de acuerdo con las actividades definidas por el área de Bienestar al Aprendiz, en el marco de las metas establecidas para la vigencia 2026. El contratista deberá garantizar la entrega oportuna y suficiente de las raciones, de acuerdo con el número de aprendices participantes en cada actividad, previamente informado por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.

El servicio se prestará en la sede principal y subsedes del Centro, así como en los diferentes ambientes de formación autorizados dentro de la jurisdicción del Oriente Antioqueño, atendiendo la dispersión geográfica de los municipios.

El suministro de alimentación tendrá carácter ocasional, estará sujeto a la programación institucional y se otorgará exclusivamente durante el desarrollo de las actividades programadas, por lo cual no constituye subsidio permanente ni genera derechos adquiridos para los aprendices.

Condiciones Generales del Servicio

Para la adecuada ejecución del objeto contractual, el contratista deberá garantizar:

- Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable a la manipulación y suministro de alimentos.
- Calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.
- Adecuadas condiciones de preparación, manipulación, empaque, transporte y conservación.
- Capacidad logística, operativa y técnica para atender las cantidades requeridas conforme a la programación institucional.
- Cobertura en la sede principal, subsedes y demás ambientes de formación autorizados dentro de la jurisdicción del Centro.
- Implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Manejo adecuado de residuos generados durante la prestación del servicio.

- Cumplimiento de las disposiciones en materia de seguridad y salud en el trabajo y sostenibilidad ambiental.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS MATERIALES A CONTRATAR

Para el presente proceso de selección se establecen las especificaciones técnicas detalladas en el Anexo denominado “Estudio de Mercado”, el cual hace parte integral de la presente solicitud.

Para mayor detalle, consultar el documento “Estudio de Mercado” (archivo en formato Excel adjunto)**.**

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total estimado del contrato es de **SETENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. ($70.000.000)**, incluido IVA y todos los costos asociados, necesarios para cumplir plenamente con el objeto y alcance establecidos en el contrato.

NOTA: De acuerdo con el análisis de mercado realizado, el cual se fundamentó en el histórico de precios de la vigencia 2025 ajustado con el IPC, así como en dos cotizaciones adicionales correspondientes a la vigencia 2026, y en concordancia con lo establecido en el estudio del sector, se cuenta con una referencia para la suscripción de contratos similares con otras entidades. Es de anotar que la presente contratación se adjudicará por el valor total de la bolsa, por tratarse de un suministro de insumos de formación.

El valor unitario de los elementos tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo el contrato se ejecutará por la totalidad del presupuesto disponible, no obstante si en su momento la entidad llegara a necesitar algún insumo con relación directa al objeto del presente proceso de contratación, el proveedor suministrará al SENA dicho elemento o servicio por el valor del mercado, previo aprobación y suscripción de los actos administrativos correspondientes debidamente publicitados a través de la plataforma Transaccional SECOP II.

Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del Sistema operador Minhacienda SIIF NACIÓN según directrices de la circular externa 042 del 26/12/2023.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del sector.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El término de ejecución del negocio jurídico será de ocho (8) meses calendario, sin exceder el 10 de diciembre de 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

Nota: el plazo de ejecución es contado desde la fecha de suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la póliza y su finalización no podrá exceder el día diez (10) de diciembre de 2026, por lo cual, si el término inicialmente previsto no pudiere cumplirse en su totalidad, el plazo efectivo del contrato será el que resulte hasta dicha fecha límite**, ocurriendo lo que primero se configure**.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en los municipios de Rionegro, La Ceja, Marinilla, Guatapé, Guarne, El Carmen de Viboral, Santuario, zona urbana y rural, lo anterior en los diferentes horarios de la formación SENA (entre las 6:00 am y 8:00 pm) según la necesidad o actividad académica a desarrollar, previa solicitud enviada al contratista para su gestión y entrega.

La alimentación deberá ser entregada a domicilio en los espacios solicitados por el SENA, en un tiempo máximo de 3 horas siguientes a la realización del respectivo pedido, en las condiciones solicitadas, garantizando la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto.

9. OBLIGACIONES

9.1 REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO (PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA - PRECONTRACTUAL)

1) Entrega del servicio:

El proponente deberá garantizar el servicio de entrega de alimentos a domicilio en el Valle de San Nicolás que incluye los municipios de Rionegro, Carmen de Viboral, El Santuario, Guarne, La Ceja del Tambo, La Unión, Marinilla y San Vicente de Ferrer, tanto en zona urbana como rural, conforme a los horarios de formación del SENA (entre las 6:00 a.m. y 8:00 p.m.), de acuerdo con las solicitudes previamente realizadas por la entidad. Las entregas deberán efectuarse en los espacios definidos por el SENA, dentro de un tiempo máximo de tres (3) horas contadas a partir de la solicitud, asegurando en todo momento la calidad nutricional, microbiológica y organoléptica de los alimentos. El proponente deberá certificar, mediante documento firmado por el representante legal, que cuenta con el personal, capacidad operativa y logística necesaria para atender entregas simultáneas o de gran volumen. **(Aportar con la oferta)**

2) Infraestructura y condiciones sanitarias

El proponente deberá contar con instalaciones que cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la preparación y suministro de alimentos, ubicadas preferiblemente en el municipio de Rionegro (Antioquia) o en los municipios que conforman la subregión del Valle de San Nicolás. **Para acreditar este requisito mediante certificado de existencia y representación legal, acompañada de registro fotográfico del lugar de preparación de los alimentos. (Aportar con la oferta)**

3) **Personal manipulador de alimentos**

El proponente deberá relacionar el personal que intervendrá en la preparación y manipulación de los alimentos, anexando los certificados vigentes de curso de manipulación de alimentos de cada uno. **Aportar con la oferta los certificados vigentes**.

4) Condiciones de salud del personal manipulado

El personal encargado de la manipulación de alimentos deberá contar con exámenes médicos vigentes que incluyan como mínimo: frotis de uñas, frotis de fosas nasales, examen médico con énfasis en piel y vías respiratorias, y examen coprológico. En caso de hallazgos, se deberá evidenciar el respectivo tratamiento. **(Aportar con la oferta).**

5) Condiciones operativas y de personal

El proponente deberá certificar, mediante documento firmado por el representante legal, el cumplimiento de los siguientes aspectos:

a) Disponibilidad de personal suficiente para garantizar la prestación oportuna del servicio.
b) Dotación adecuada del personal (uniformes, gorros, tapabocas, calzado y demás elementos de protección personal requeridos).

b) Afiliación del personal al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).
d) Transporte de alimentos en vehículos que cumplan con las condiciones sanitarias exigidas, anexando documentación del vehículo y evidencia fotográfica.**(Aportar con la oferta).**

6) **Capacidad logística (consolidada)**

El proponente deberá certificar, mediante documento firmado por el representante legal, que cuenta con la capacidad logística, técnica y operativa para atender de manera simultánea múltiples solicitudes o servicios de gran volumen, garantizando oportunidad y calidad en la prestación del servicio. **(Aportar con la oferta)**

9.2 OBLIGACIONES GENERALES

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.

2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

9.3 OBLIGACIONES PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO (CONTRACTUAL)

1) El SENA a través el supervisor del contrato llevará a cabo reuniones periódicas con el contratista, desde su designación hasta la liquidación del contrato, con el fin de determinar las condiciones de ejecución contractual. Además, dejará constancia de cada reunión mediante un acta, que incluirá el registro de asistencia, fotografías, correos electrónicos, entre otros, los cuales se incorporarán al expediente contractual. (Manual de Supervisión e Interventoría numeral 4.2.) **Aportar acta con evidencia fotográfica y registro de asistencia**.

2) Una vez prestado el servicio o recibido los insumos/compra, según el caso que aplique, el contratista presentará la (s) factura (s) de conformidad al servicio prestado o al insumo entregado. EL SENA verificará cuidadosamente las facturas en la plataforma SIIF Nación, a través del supervisor quien se asegurará de que los montos, conceptos y demás detalles coincidan con lo estipulado en el contrato. Una vez verificada la información, procederá con la aprobación correspondiente en la plataforma. **Aportar reporte de SIIF Nación e incluirlo en el informe de supervisión.**

3) Así mismo, para el respectivo pago, el supervisor deberá asegurarse de que el contratista haya subido al Secop II y/o Tienda Virtual, la(s) factura(s) correspondiente (s), junto con los soportes necesarios, y verificar que el valor a pagar coincida con lo pactado. Posteriormente, el supervisor deberá realizar la aprobación correspondiente en dicha plataforma. **Adjuntar pantallazos de la publicación en la plataforma Secop II.**

4) El SENA a través del supervisor verificará los pagos realizados al contratista, asegurando que se ajusten a los términos pactados en el contrato, tanto en monto como en plazos establecidos. Además, garantizar que los recursos asignados al contrato se utilicen conforme al presupuesto aprobado, realizando un seguimiento continuo al avance de la ejecución financiera. **Aportar pantallazo del Secop II del Balance Financiero.**

5) El suministro de alimentación se hará mediante el formato de solicitud enviado y debidamente firmado por el supervisor o supervisora del contrato. **Aportar evidencias por parte técnica**

6) El suministro de alimentación se realizará conforme a los requerimientos efectuados por el SENA mediante el formato de solicitud debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato. El contratista deberá atender dichas solicitudes en los términos y condiciones establecidos, y el supervisor deberá dejar constancia del recibido a satisfacción como evidencia de la prestación del servicio. **Aportar los formatos de solicitud de insumos debidamente firmados.**

7) El supervisor del contrato deberá garantizar que, con cada suministro de alimentos a los aprendices, diligenciarán el formato de registro de asistencia GOR-F-085 V02, el cual deberá estar debidamente firmado por los aprendices que reciben los alimentos, como soporte de la

entrega efectiva del servicio. **Dicho registro hará parte de los soportes para efectos de trámite de pago y registro fotográfico con fecha.**

8) El pago al contratista se realizará de conformidad con los avances en la ejecución del contrato, previa coordinación y concertación entre el supervisor y el proveedor, quienes acordarán el valor a pagar en cada desembolso y el número de facturas que lo respaldan, conforme al cumplimiento de las obligaciones contractuales. El contratista deberá registrar el respectivo plan de pago en la plataforma SECOP II, adjuntando las facturas correspondientes con sus debidos soportes. Para cada solicitud de pago, la totalidad de las facturas y documentos soporte deberá cargarse en un único archivo en formato PDF para aprobación por parte del supervisor. **Se deberá aportar pantallazo del Secop II con la aprobación respectiva del supervisor.**

9) Los elementos de un solo uso empleados en el suministro de alimentación deberán ser preferiblemente reutilizables, reciclables o compostables. En todo caso, se prohíbe el uso de productos elaborados en poliestireno (icopor) y de elementos como pitillos, mezcladores y globos decorativos. **Se deberá aportar evidencia fotográfica con fecha.**

10) El contratista será responsable de suministrar, cuando aplique, la vajilla, platos, vasos, cubiertos y demás elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación. Deberá garantizar que estos elementos se encuentren en óptimas condiciones de higiene y uso. **Se deberá aportar evidencia fotográfica con fecha, junto con la factura.**

11) El contratista deberá garantizar que el suministro de alimentación se realice conforme a la oferta técnica y económica presentada, particularmente en lo relacionado con el ciclo de menús aprobado. El supervisor del contrato verificará el cumplimiento de lo ofertado y dejará evidencia mediante **registro fotográfico al momento de la recepción de los alimentos.**

12) El contratista deberá aportar concepto sanitario favorable o acta de inspección sanitaria vigente emitida por la autoridad competente, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. **Aportar concepto sanitario vigente.**

13) El contratista será el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos que se requieran para la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo, sin que exista vínculo laboral ni responsabilidad alguna por parte del SENA. **Para acreditar esta obligación, deberá aportar certificación firmada por el representante legal en la que conste que asume dicha responsabilidad.**

13) El contratista deberá garantizar la presencia de un responsable del servicio durante la ejecución del contrato, quien tendrá la autoridad y responsabilidad para la adecuada operación. Así mismo, deberá contar con personal idóneo, preferiblemente un profesional o técnico en el área de alimentos, con experiencia en la prestación de servicios de alimentación. **Aportar certificación firmada por el representante legal para dar cumplimiento a esta obligación**.

14) El contratista deberá cumplir con todas las demás obligaciones que se deriven del contrato y de los documentos que hacen parte integral del mismo.

Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del SISTEMA operador Minhacienda SIIF NACION según directrices de la circular externa 042. **Por el contratista.**

9.4 OBLIGACIONES DEL SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

9.4.OBLIGACIONES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

9.4.1 Obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo

	Código: GCCON-AN-001 Versión: 06
PROCESO	
GESTIÓN CONTRACTUAL	
NOMBRE DEL FORMATO	
Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA	
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN	
Pública ☐	Pública Clasificada ☐ / Pública Reservada ☐
CONTRATO No/PROCESO No.:	NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO:	NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:
OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)	
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos no peligrosos - Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora) - Generación de vertimientos - Consumo de energía / gas - Consumo de agua	**RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** - Consumo de alimentos y bebidas - Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias. - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo, - Potencial de lesiones o afectaciones a la salud - Riesgo Físico - Riesgo Químico - Riesgo Psicosocial - Riesgo Locativo: Caídas a mismo y a diferente nivel. - Riesgo Biológico - Riesgo Mecánico - Riesgo Biomecánico - Riesgo Publico - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales

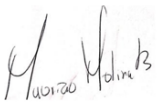
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST	PRECONTRACTUAL				

2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.	PRECONTRACTUAL				
3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL o evaluación de estándares mínimos reportados el ministerio del trabajo . Nota: Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	PRECONTRACTUAL				

4. Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos 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.	PRECONTRACTUAL				
5 De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, 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 acorde a	CONTRACTUAL				

la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015.					
6 Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, 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.	CONTRACTUAL				
7 Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos de ser transportado . Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	CONTRACTUAL				

• Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos					



Mauricio Molina Botero
Apoyo SST
CC. 15514702

9.4.2 Obligaciones ambientales y energéticas

SENA			Código: GCCON-AN-001 Versión: 06
PROCESO			
GESTIÓN CONTRACTUAL			
NOMBRE DEL FORMATO			
Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública ☐	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐	
CONTRATO No/PROCESO No.:		**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:**	
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO:		**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:**	
OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)			
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos no peligrosos - Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora) - Generación de vertimientos - Consumo de energía / gas - Consumo de agua		**RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** - Consumo de alimentos y bebidas - Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias. - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo, - Potencial de lesiones o afectaciones a la salud - Riesgo Físico - Riesgo Químico - Riesgo Psicosocial - Riesgo Locativo: Caídas a mismo y a diferente nivel. - Riesgo Biológico - Riesgo Mecánico - Riesgo Biomecánico - Riesgo Publico - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales	

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	PRECONTRACTUAL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente 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	PRECONTRACTUAL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				

suscripción del contrato.						
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	PRECONTRACTUAL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				
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.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental				
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.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental				

Maryori C.

Maryorie Cordoba Ramírez
Profesional Ambiental

10. FORMA Y PLAN DE PAGOS DEL CONTRATO

El SENA cancelará el valor del contrato mediante pagos **PARCIALES** dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega del servicio referido y/o con un solo pago siempre y cuando se agote con este el valor el total del presupuesto, recibidos a entera satisfacción y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.

Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. // Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del sistema operador Minhacienda SIIF NACION según directrices de la circular externa 042 u otra normativa que la complemente, sustituya o derogue.

PLAN DE PAGO

El pago al contratista se realizará de conformidad con los avances en la ejecución del contrato, previa coordinación y concertación entre el supervisor y el proveedor, quienes acordarán el valor a pagar en cada desembolso y el número de facturas que lo respaldan, conforme al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

El contratista deberá registrar el respectivo plan de pago en la plataforma SECOP II, adjuntando las facturas correspondientes con sus debidos soportes. Para cada solicitud de pago, la totalidad de las facturas y documentos soporte deberá cargarse en un único archivo en formato PDF. El plan de pagos requerirá la aprobación previa del supervisor para su trámite.

NOTA: REQUISITO PARA EL PAGO. De conformidad con los requisitos de facturación y requisitos legales para el pago, las obligaciones específicas para la ejecución del contrato (etapa contractual), las obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo SST (etapa contractual) y las obligaciones ambientales y/o de eficiencia energética (etapa contractual), estas se detallan en el punto de obligaciones en el presente estudio previo y según lotes contemplados en el proceso.

11. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (6) meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad del servicio:** por el (5%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Dado en Rionegro Antioquia a los 25 días del mes de marzo de 2026

Liliana Eugenia Toro Marulanda
Coordinadora Gastronomía y Turismo

Silvana Castrillón Fernández
Apoyo Técnico