Soacha, Julio 07 de 2026

Señor
Fredy Velez Niño
Subdirector E
Centro de Tecnologías del Transporte

Asunto: PROPUESTA TÉCNICA

Respetado Subdirector,

La Fundación Despertar al Mundo, identificada con NIT 900303827-1, representada legalmente por Martha Liliana Vanegas Pajoy, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 53.094.084 de Bogotá D.C., en ejercicio de nuestra vocación social y con experiencia en la operación de servicios alimentarios institucionales, presenta a consideración la siguiente propuesta técnica para participar en la convocatoria de arrendamiento del espacio destinado para la cafetería del Centro de Tecnologías del Transporte – SENA, conforme a las condiciones establecidas en la oferta pública.

1. Objeto

Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico ubicado en el Centro de Tecnologías del Transporte -Autopista Sur Carrera 4ª N° 53-54 Cazuca-, con el propósito de permitir la operación y prestación del servicio de restaurante y cafetería, dirigido a los aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de la entidad, conforme a las condiciones técnicas, administrativas y de uso establecidas por el SENA.

2. Alcance

Garantizar la prestación integral del servicio de cafetería mediante la producción, preparación, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos inocuos, nutritivos y de excelente calidad, cumpliendo las Buenas Prácticas de Manufactura, la Resolución 2674 de 2013 y las condiciones establecidas por el SENA.

3. Talento humano

La operación contará como mínimo con un administrador de cafetería y cuatro manipuladores de alimentos certificados.

5. Calidad e inocuidad

Se implementarán programas de saneamiento básico, limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, control de agua potable, trazabilidad, control de temperaturas, inspección de materias primas y auditorías internas.

6. Especificaciones técnicas generales:

i. Condiciones específicas sobre normas de higiene y manejo de alimentos

a) La dotación del operario debe ser de color claro sin botones, con cierres de pasta y preferiblemente ubicados en la espalda, sin bolsillos, gorro que cubra completamente el cabello, protector de boca.
b) No deben tener barba y el bigote no sobresalir de los labios; usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario uso de guantes, sin roturas y limpios.
c) El Personal manipulador de alimentos debe tener practicas higiénicas, esmerada higiene personal, lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al mismo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no se permite utilizar anillos, aretes, joyas, relojes u otros accesorios, en caso de utilizar lentes, asegurarlos a la cabeza, no comer, beber, masticar chicle o fumar en el área de preparación de los alimentos.

ii. Condiciones sobre alimentos

a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el arrendatario deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento.
b) Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.
c) Las frutas y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad
d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según las clases de alimento.
e) El contratista deberá proveer adecuada y suficientemente las canecas, calentador, tarimas, anaqueles, nevera y demás para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.
f) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

iii. Adquisición de alimentos

a) Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.
b) El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riego, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Supervisión.
c) Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
d) La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
e) Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Contratista debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto precocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).
f) Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
g) El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos y permisos sanitarios.

iv. Condiciones para los alimentos

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

a) Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado;
b) Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;

c) Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada;
d) Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

v. Forma de entregar los alimentos

Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

vi. Servicio de alimentos

El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:

a) Mantener disponible el listado de productos diarios en lugar visible;
b) La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
c) No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
d) Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;
e) Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
f) Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.
g) Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)
h) En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.
i) De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

vii. Espacio en arrendamiento

a) Las mesas con las que se cuenta en el espacio de la cafetería deben permanecer limpias al igual que las sillas y el piso.
b) Establecer contenedores diferenciados para residuos orgánicos y reciclables.
c) Los vidrios, puertas, divisiones y rejas de la cafetería deben contar con una limpieza periódica.
d) Se deben permitir las inspecciones del área ambiental y de seguridad y salud en el trabajo para la verificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

7. Gestión ambiental

Se dará cumplimiento a las obligaciones en materia de gestión ambiental solicitadas por la entidad.

- Gestión adecuada de residuos (orgánicos y reciclables).
- Lavado periódico de trampas de grasa (registro y soporte).
- Manejo responsable de aceites de cocina usados (con gestor autorizado).
- No uso de plásticos de un solo uso (cumpliendo normatividad).

8. Seguridad y Salud en el Trabajo

Se dará cumplimiento a las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitadas por la entidad.

- Exámenes médicos ocupacionales del personal, énfasis en manipulación de alimentos.
- Implementación del plan de saneamiento, limpieza y desinfección.
- Capacitación en BPM, SG-SST y primeros auxilios.
- Carnés de manipulación de alimentos para todo el personal.
- Dotación completa (gorros, delantales, calzado antideslizante, etc.).

9. Compromisos

Se garantiza cumplimiento de horarios, precios, disponibilidad permanente de productos, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, limpieza diaria y entrega mensual de bonos alimentarios conforme al contrato.

10. Tabla de precios propuesta

ITEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	Desayuno Sencillo	Huevos al gusto con pan y chocolate o café	UNIDAD	1	$5.500	$5.500

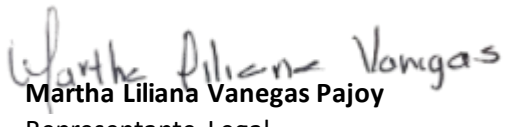
2	Almuerzo Aprendiz	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$8.500	$8.500
3	Almuerzo Especial	Fruta o sopa, carnes, cereal, farinaceas o harinas, hortalizas o verduras y bebidas	UNIDAD	1	$14.000	$14.000
4	Huevos al gusto (Dos Huevos)	Huevos al gusto (Dos Huevos)	UNIDAD	1	$3.500	$3.500
5	Caldo de papa de costilla	Caldo de papa de costilla	UNIDAD	1	$5.000	$5.000
6	Tamal	Tamal	UNIDAD	1	$9.000	$9.000
7	Café con leche (8.0 onzas)	Café con leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$2.200	$2.200
8	Agua aromática (6.0 onzas)	Agua aromática (6.0 onzas)	UNIDAD	1	$1.300	$1.300
9	Vaso de leche (8.0 onzas)	Vaso de leche (8.0 onzas)	UNIDAD	1	$2.200	$2.200
10	Gaseosa grande (500 ml)	Gaseosa grande (500 ml)	UNIDAD	1	$3.500	$3.500
11	Gaseosa pequeña (250 ml)	Gaseosa pequeña (250 ml)	UNIDAD	1	$2.000	$2.000
12	Botella de agua (600 cc)	Botella de agua POOL (600 cc)	UNIDAD	1	$2.000	$2.000
13	Jugo en botella grande (500 ml)	Jugo en botella grande (500 ml)	UNIDAD	1	$3.000	$3.000
14	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	Jugos naturales en agua (9.0 onzas)	UNIDAD	1	$1.500	$1.500
15	Empanada de carne 120 gramos	Empanada de carne 120 gramos	UNIDAD	1	$2.800	$2.800
16	Buñuelo 100 gramos	Buñuelo 100 gramos	UNIDAD	1	$2.500	$2.500
17	Papa rellena	Papa rellena	UNIDAD	1	$3.500	$3.500
18	Arepa rellena	Arepa rellena mixta carne	UNIDAD	1	$5.500	$5.500
19	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de	Sándwich jamón y queso (Dos rebanadas de pan tajado, una rebanada de jamón y una rebanada de queso, 180 gramos)	UNIDAD	1	$2.500	$2.500

	queso, 180 gramos)					
20	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	Hamburguesa (compuesta de pan de hamburguesa, dos hojas de lechuga, cebolla, carne y queso, 220 gramos)	UNIDAD	1	$6.000	$6.000
21	Pastel de pollo (150 gramos)	Pastel de pollo (150 gramos)	UNIDAD	1	$3.000	$3.000
22	Arepa con queso (100 gramos)	Arepa con queso (100 gramos)	UNIDAD	1	$2.500	$2.500
23	Papas de paquete	Papas de paquete	UNIDAD	1	$2.800	$2.800
24	Platanitos paquete	Platanitos paquete	UNIDAD	1	$2.500	$2.500
25	Pastel de carne	Pastel de carne	UNIDAD	1	$3.500	$3.500
26	Brownie	Brownie	UNIDAD	1	$4.000	$4.000
27	Flautas	Flautas	UNIDAD	1	$2.800	$2.800
28	Pastelitos de pollo	Pastelitos de pollo	UNIDAD	1	$2.500	$2.500

La Fundación Despertar al Mundo se compromete a cumplir integralmente con las condiciones del proceso de arrendamiento y garantizar un servicio de cafetería de calidad, con precios justos, en cumplimiento de la normatividad sanitaria, ambiental, laboral y contractual vigente de acuerdo al pliego y estudio previos propuestos para la oferta.

Quedamos atentos a cualquier requerimiento adicional o visita técnica que se considere pertinente.

Atentamente,



Martha Liliana Vanegas Pajoy
Representante Legal
Fundación Despertar al Mundo
C.C. 53094084
fdespertaralmundo@gmail.com
Calle 26 A # 13 -97 Oficina 1004