



ESTUDIO PREVIO

De conformidad con lo dispuesto en los numerales 7,12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el SENA Regional Guaviare, presenta el siguiente estudio previo con el fin de dar en arrendamiento el espacio físico que forma parte de las instalaciones del Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare, SENA Regional Guaviare, con el fin de prestar el servicio de cafetería para aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes eventuales del Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare.

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:

El Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare, cuenta dentro de sus instalaciones con un espacio físico destinado para el servicio de cafetería, con el fin de atender los requerimientos y las necesidades de productos comestibles para los aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes eventuales del Centro de Formación.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la Resolución 452 de 2014 "Por la cual se adopta la Política de Fomento del Bienestar y Liderazgo del Aprendiz "Vive el SENA" del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA." En su artículo 19 literal d, dispone:

d. Servicio de Alimentación: *Este servicio podrá ser prestado a través de contratación externa o en el marco de la política SENA proveedor SENA, debe tener un comité veedor de la calidad del servicio, los precios y el cumplimiento de las normas de calidad para la manipulación de los alimentos, el balance nutricional, y la pertinencia de los horarios de atención. Para ello, la Subdirección del Centro de Formación garantizará la creación y funcionamiento del comité de cafetería en concordancia con la normatividad vigente sobre la materia, el cual deberá estar integrado como mínimo por el Subdirector de Centro o su delegado, un representante de la coordinación administrativa, un representante de equipo de bienestar y los representantes de los aprendices o dos voceros delegados, quienes se reunirán mensualmente. Se brindarán apoyos de alimentación únicamente a aprendices de formación titulada en etapa lectiva con condiciones particulares cuando se identifique que requieren este apoyo nutricional, realizando la convocatoria y selección de los aprendices que cumplan con los requisitos del estudio socioeconómico.*

Para la necesidad presentada se requiere de la administración y manejo para la efectiva prestación del servicio de cafetería con oportunidad y calidad, toda vez que no se cuenta con personal que administre dicho lugar, por lo que se hace necesario ponerlo a disposición de una persona con conocimiento en preparación y manipulación de alimentos que preste un servicio óptimo de cafetería al servicio del Centro.

Así las cosas, el Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare, requiere adelantar un proceso de contratación directa conforme a lo previsto en la ley, con una persona natural o jurídica que reúna las condiciones establecidas para tal fin y cuente con el personal necesario, con el fin de cumplir con el objeto contractual que se pretende desarrollar a través de esta contratación para la vigencia 2019.



Por lo anterior, la mejor opción legal con que se cuenta para suplir en este momento la necesidad temporal, es mediante la suscripción de un contrato de arrendamiento con una persona natural o jurídica, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y cumpla los requerimientos establecidos por la entidad, conforme a las especificaciones que se indican posteriormente en este documento.

2. OBJETO DEL CONTRATO:

Dar en arrendamiento el espacio físico destinado para cafetería que forma parte de las instalaciones del Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare, SENA Regional Guaviare, ubicado en la carrera 24#7-10, con el fin de prestar el servicio de cafetería para aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes eventuales del Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare.

2.1 Clasificación UNSPSC

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
80000000: Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	80130000: Servicios inmobiliarios	801315: Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

2.1.1 Descripción del Inmueble a arrendar:

El espacio exclusivo destinado para el servicio de cafetería cuenta con un área superficial aproximada de noventa y seis metros cuadrado (96M²), que se encuentra dividido en dos secciones así:

- 1). Setenta y dos metros cuadrados (72M²), espacio libre para la ubicación de mesas.
- 2). Veinticuatro metros cuadrados (24M²) para la preparación de alimentos, protegido por una puerta de acceso lateral y una reja frontal que divide los espacios y facilita la venta de productos comestibles. Cuenta con un lavaplatos en acero inoxidable en perfecto estado y con servicios de agua y luz.

Nota. El espacio objeto de arrendamiento NO INCLUYE ninguna clase de dotación.

3. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS:

Los proponentes deberán presentar dentro de su oferta

- Copia del documento de Identidad.
- Copia de Rut



- Certificado de capacitación en higiene y manipulación de alimentos
- Carné de manipulación de alimentos vigente
- Certificación de cumplimiento de aportes parafiscales, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, se deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF, SENA.
- Acreditar experiencia relacionada con el objeto a contratar de mínimo un contrato suscrito en los últimos tres (03) años
- Listado de productos con sus respectivos precios a ofrecer

4. ASPECTOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Consumo de alimentos y bebidas.
- Viabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
- Generación de residuos no peligrosos.

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 1111 de 2017 Ministerio del Trabajo	- Manual del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. - Matriz de peligros.	Precontractual <i>(El proponente deberá presentarlo con su oferta)</i>
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37	Soportes de registros Sanitarios de los alimentos.	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: -Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos". - Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	Contractual



<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos" - Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. 	<p>Resolución 2674 de 2013, Artículo 51</p>	<p>- Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar. - Para la entrega los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. 	<p>Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,</p>	<p>Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. - Para la entrega del plan capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. 	<p>Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,</p>	<p>- Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios).</p>	<p>Contractual</p>
<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) - Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. 	<p>Resolución 2674 de 2013, Artículo 26</p>	<p>- Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)</p>	<p>Contractual</p>



<p>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:</p> <p>- 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).</p>	<p>Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo.</p>	<p>- Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan.</p>	<p>Contractual</p>
<p>Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con:</p> <p>- En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA.</p>	<p>Decreto 1077 de 2015. Título 2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36</p>	<p>- Manifiestos de entrega de los residuos.</p>	<p>Contractual</p>

5. OTROS REQUERIMIENTOS:

Con el fin de dar cumplimiento a las normas sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo entre otras, para prevenir la diseminación de enfermedades por alimentos al interior de la entidad, preservar el medio ambiente, y contribuir con la calidad nutricional; es necesario aplicar en la ejecución de cada uno de los proyectos de servicios de alimentación que hacen parte de las políticas de fomento y bienestar en el SENA, algunos componentes fundamentado en la siguiente normatividad aplicable:

- Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Ley 9 de 1979, Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.
- Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

5.1 COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

5.1.1 Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El Contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:



- Adoptar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OIRA, etc)
- Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos de restaurantes y cafeterías.
- Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional de la Regional o Centro de Formación.

5.1.2. Inspecciones de seguridad

Acompañar al Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional y miembros del COPASST, previa notificación a la Supervisión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el Programa de Inspecciones Planeadas **GTH-PG-002 V.02** del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajador a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

5.1.3. Equipos Contra Incendios

El Contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

El Contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

5.1.4. Botiquines

El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la Tabla 1.

Tabla 1. Botiquín.

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no latex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1



Ubique el botiquín en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal de la cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rótulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha adquisición
- Fecha vencimiento

5.2 COMPONENTE SANITARIO:

5.2.1. Concepto sanitario.

El Contratista debe tramitar en el término de veinte (20) días hábiles posteriores a la suscripción del contrato, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, para la solicitud de concepto sanitario.

Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el Contratista debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria, no exime al Contratista de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la Supervisión del contrato, grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo y COPASST, los cuales en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

5.2.2. Personal manipulador de alimento

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

- Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas,



coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apto para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

- Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria de Salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

- Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

5.2.3. Adquisición de alimentos.

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.

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.

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizara de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los producto 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.

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 riesgo según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto pre-cocidos 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.).



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.

El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

5.2.4. Almacenamiento y alistamiento de alimentos

- El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.
- El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.
- Se debe diligenciar éstos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.
- El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

5.2.5. Personal para recibo de alimentos

El Contratista debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.



5.2.6. Condiciones para el almacenamiento

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

- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 4°C) o congelación (menor a -18°C) dependiendo del tiempo de conservación deseado;
- Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar;
- Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.
- Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.
- 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;
- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.
- 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.
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

5.2.7. Sistema de rotulado de materia prima

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Contratista debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.



Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el contratista debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto.

Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

5.2.8. Distribución de las zonas de preparación

El contratista debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimentos y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación se señalan estas zonas:

- Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías;
- Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.
- Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

5.2.9. Descongelamiento de alimentos

El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. "Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine



superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua ”.

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

5.2.10. Preparación de alimentos con proceso térmico

El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos térmicos como son: carnes, sopas, arroz, granos, tubérculos pastas, etc., los siguiente:

- La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo
- Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.
- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora.

5.2.11. Preparación de alimentos sin proceso térmico

- El contratista deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, los siguiente: Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.
- Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los



cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Cuando se requiera la adición de atún, salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

5.2.12. Servido de alimentos

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

- Mantener disponible el menú diario en lugar visible;
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;
- No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;
- Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos;
- Los alimentos listo para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- 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 4°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;
- 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.
- 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 ($\Rightarrow 65^{\circ}\text{C}$, $= < 4^{\circ}\text{C}$)
- 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.



De ninguna manera se permite preparar ó 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.

5.2.13. Implementos para la Higienización

Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como:

Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El Contratista implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería.

Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El Contratista debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación se realiza una ilustración a manera de ejemplo:

- Amarillo: área de recibo de alimentos y almacenamiento.
- Azul: Baños.
- Negro: área de cocina.
- Verde: salón comedor, y/o pasillos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color, deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.

5.2.14. Almacenamiento de Productos Químicos

- El contratista debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.
- El lugar debe ser un cuarto, mueble ó un cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave. Puede también ser ubicado en el cuarto de alistamiento del personal, siempre que se mantenga protegido.
- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.



- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses.

6. COMPONENTE AMBIENTAL:

El Contratista que suministre alimentos debe adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

7. COMPONENTE NUTRICIONAL:

7.1. Suministro alimentario.

El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en el la Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 1999.

Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Contratista debe suministrar acorde al artículo 9 de la ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos basados en una ingesta calórica entre 2600 y 3000 Calorías diaria, así:

- Desayuno: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- Complemento alimentario jornada de la mañana (refrigerio): debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes. Este refrigerio se suministra de manera adicional no como único complemento alimentario.
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, según grupo de edad.
- Complemento alimentario jornada de la tarde: debe cubrir mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.
- Cena: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes.



El suministro de según grupo de alimentos se recomienda en la relación de macronutrientes 70% Carbohidratos - 10% Grasas - 20% Proteínas de alimentos crudos según la tabla 2:

Tabla 2: Recomendación de alimentos según grupo de alimentos.

Calorías	2600	2800	3000
Grupo de Alimentos	Gramos	Gramos	Gramos
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	143	153	164
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	37	41	44
Frutas	42	45	48
Carnes, huevos Leguminosas secas y mezclas vegetales	143	154	164
Lácteos	105	113	121
Grasas	21	23	24
Azúcares y dulces	63	68	73

Adaptado de: Sistema de lista de intercambio de alimentos, Universidad Javeriana, 1996.

7.2. Promoción de estilos de vida saludables

“El estilo de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación” (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tienen que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros.

El Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano responsable de la prestación del servicio. Este proceso puede ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que este afiliada la empresa contratista o con el nutricionista de apoyo; se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras.

Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas)”.

8. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:

Obligaciones Generales

- Conservar el inmueble objeto del contrato en buen estado, salvo el deterioro normal derivado de su uso.
- Pagar al Arrendador el canon de arrendamiento, de acuerdo a lo registrado en el numeral 14 del presente.



- Restituir el inmueble al Arrendador a la terminación del contrato en el mismo estado en que le fue otorgado salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimos.
- Abstenerse de realizar mejoras sin consentimiento del arrendador.

8.1 Obligaciones del Arrendatario relacionadas con el servicio de cafetería:

- Hacer uso del establecimiento única y exclusivamente para la prestación del servicio de cafetería.
- Mantener la cafetería y en general el espacio entregado en arrendamiento, en condiciones óptimas de limpieza e higiene.
- Portar en todo momento el carné de manipulación de alimentos, elementos de asepsia tales como gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizante y guantes cuando se requiera.
- Prestar el servicio de cafetería en el horario de lunes a sábado en el horario de 6:00 a.m. a 09:30 p.m.
- Ofrecer dentro del servicio de cafetería, la venta de alimentos menores y artículos propios de cafetería de la mejor calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada (pasteles, empanadas, tortas, sándwich, porciones de frutas, comestibles en paquetes de sal y dulce, bebidas como lácteos, gaseosas, jugos, agua, café, etc.). No se autoriza la venta de cigarrillos ni bebidas alcohólicas. Los precios establecidos para dichos comestibles serán previamente aprobados por el Comité designado para el efecto, cualquier variación en el precio deberá ser autorizada por el supervisor del contrato quien verificara para ello los precios del mercado.
- Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y sillas limpias.
- Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad públicas exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendatario en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje.
- Limpiar permanentemente durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, con un paño desechable y atomizador que contenga líquido desinfectante.
- Cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Los empleados del arrendatario deben tener carné de manipulación de alimentos.



- El almacenamiento de las basuras debe efectuarse fuera del lugar de preparación y almacenamiento de alimentos, en recipientes plásticos tapados con bolsa plástica desechable, para el transporte hasta el lugar de recolección general de basuras, por cuenta del arrendatario.
- Efectuar periódicamente fumigación y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores.
- Suministrar en caso de daño o avería de la grifería y los repuestos con las mismas o mejores especificaciones de las averiadas.
- Contar con los equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de cafetería, sin costo alguno para la Entidad.
- En caso de requerir cambio de personal o contratar mayor personal, para la prestación del servicio de cafetería, estos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, y demás aspectos que considere relevantes.
- Contar con el número mínimo dos (2) personas, para la prestación del servicio
- Permitir en cualquier tiempo las visitas del Arrendador o de sus representantes, para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés, siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio a cargo de la Entidad Estatal contratante.
- El Arrendatario 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.

8.2 Obligaciones del SENA

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

- Prestar la mayor colaboración necesaria al ARRENDATARIO para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Poner a disposición del ARRENDATARIO la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.



9. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

En consideración a que se pretende contratar el dar en arrendamiento el espacio destinado para cafetería, que de conformidad con el artículo 2, numeral 4, literal i) de la Ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará según la modalidad de Contratación Directa, tomando como única consideración los precios del mercado sin que se requiera obtener previamente varias ofertas.

De conformidad con las normas mencionadas, este contrato en ningún caso genera relación laboral ni prestaciones sociales, no tiene subordinación y se celebrará por el término estrictamente indispensable.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del presente Contrato será hasta el 31 de diciembre de 2019, contado a partir del 20 de febrero de 2019, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución.

11. DOMICILIO CONTRACTUAL:

El domicilio contractual, en el que el contratista ejecutará el objeto del contrato, es la ciudad de San José del Guaviare, Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare, ubicado en la carrera 24 # 7-10 Barrio el Centro.

12. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

El objeto que se requiere contratar corresponde a un contrato de arrendamiento, que de conformidad con el artículo 2, numeral 4, literal i) de la Ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará según la modalidad de Contratación Directa.

13. VALOR DEL CONTRATO:

El valor del presente Contrato corresponde a la suma de **SEIS MILLONES CIENTO OCHENTA MIL PESOS** (\$6.180.000) M/cte, incluido el IVA., los cuales serán cancelados así:

Un primero pago correspondiente a nueve (09) días del mes de febrero por un valor de ciento ochenta mil pesos (\$180.000) mcte. y diez (10) mensualidades que corresponden de marzo a diciembre de 2019, por valor de seiscientos mil pesos (\$600.000) cada una.

El anterior valor nace del análisis económico realizado por la entidad según lo registrado en el numeral 15 del presente estudio.

14. FORMA DE PAGO:

El Contratista pagará al Arrendador el valor del canon mensual, mediante compensación de alimentos, hidratación y demás productos que tenga a disposición para la venta en la



cafetería, los cuales serán entregados dentro del mismo mes a los aprendices designados por el Centros de Formación

Los valores que se tendrán en cuenta para determinar los productos entregados serán los que el arrendatario registró dentro de su oferta económica presentada en su propuesta, los cuales fueron previamente evaluados por parte del comité de cafetería de la entidad y acordes con los precios del mercado.

La entrega de estos productos se realizará previa concertación por parte del supervisor del contrato, quien mediante documento escrito autorizará la entrega de los productos.

Nota. El Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico, asumirá el pago de los correspondientes servicios públicos de energía eléctrica y agua del espacio físico arrendado, como quiera que no existe instalaciones que aisle la zona objeto de arrendamiento.

15. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, INDICANDO VARIABLES CONSIDERADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN:

De conformidad con el literal d. del numeral 2 de la circular de lineamientos para la elaboración de Estudios previos, se podrán usar para establecer el valor estimado del contrato: Estudio de mercado, revisión de base de datos, análisis de precios históricos. Por tanto se tomó como factor el valor del canon de arrendamiento por M2, así:

ANÁLISIS DEL SECTOR Y ESTUDIO DE MERCADO SITIOS ALEDAÑOS AL CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURÍSTICO Y TECNOLÓGICO DEL GUAVIARE						
ITEM	LUGAR	UBICACION	M2	CANON	VR/M2	
1	CAFETERÍA LA NAPA	Carrera 24#7-51	100	\$ 610.000	\$ 6100	
2	CAFETERÍA NORTEÑA	LA Carrera 24#7- 45	92	\$ 588.800	\$ 6400	
PROMEDIO CANON ARRENDAMIENTO POR M2						\$ 6250

conforme al promedio se procede a presentar el siguiente estimado:

UBICACIÓN	M2	VALOR M2	TOTAL
Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare, Sena Regional Guaviare Carrera 24#7-10	96	\$ 6250	\$ 600.000



Basado en lo anterior, se determina para la vigencia 2019, un cánón mensual de arrendamiento de SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$600.000).

16. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES TANTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN COMO DEL CONTRATO:

Por tener presente que se trata de una contratación directa, el valor destinado para la contratación y la forma del contrato no se exigirán garantías bajo la potestad ofrecida por el artículo 2.2.1.2.1.4.5. del Decreto 1082 de 2015; la razón obedece a que como se trata de un contrato en donde el ingreso va a ser a favor de la entidad y que el pago es mes anticipado, el no pago del mismo en los términos previstos en las obligaciones, generaría la terminación del contrato el cual estaría respaldado su cumplimiento con una clausula penal pecuniaria equivalente al 10% del valor total del contrato que en cuyo caso soportaría el incumplimiento del mismo.

17. SUPERVISIÓN:

La supervisión del presente contrato será ejercida por el funcionario que sea designado por parte del ordenador del gasto, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme al manual de supervisión e interventoría publicado en la plataforma Compromiso.sena.edu.co, en el proceso de gestión contractual, documentos del proceso.

Se expide en San José del Guaviare, a los once (11) días del mes de febrero de 2019.

LUZ PIEDAD ECHEVERRY QUICENO

Subdirectora Centro de Desarrollo Agroindustrial

Turístico y Tecnológico del Guaviare, con funciones de Directora de la Regional

Asunto	Nombre	Cargo	Firma
Proyectó justificación, Criterios Ambientales y de seguridad y salud en el trabajo	Arlés Echeverry Giraldo	Técnico grado 01	
Revisó: Criterios Ambientales	Julio Ivan Moreno	Líder SIGA, Regional Guaviare	
Revisó: Criterios de Seguridad y Salud Ocupacional	Viviana Bravo	Líder del GSST, Regional Guaviare	
Proyectó: Aspectos Técnicos	Bibiana Sánchez	Abogada externa, Regional Guaviare	
Proyectó: Aspectos Jurídicos	Bibiana Sánchez	Abogada externa, Regional Guaviare	

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y/o disposiciones legales y/o técnicas vigentes.

