



**EL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA
REGIONAL BOYACÁ**

De conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus PRECOTIZACIONES, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto: Contratar el suministro de alimentación para la comunidad educativa (desayunos, almuerzos corrientes, almuerzos típicos, refrigerios e hidratación) y almuerzo ejecutivo para seis (06) Trabajadores Oficiales del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá, en la vigencia del 2017.

Se solicita registrar sus precotizaciones al siguiente **Correo Electrónico:**
contratacioncedeadagro@misena.edu.co

Dirección de radicación correspondencia:

Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá Km 1 vía Duitama - pantano de Vargas. Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en Ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

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

FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRECOTIZACIONES: 28 DE FEBRERO DE 2017

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

a. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR

Contratar el suministro de alimentación para la comunidad educativa (desayunos, almuerzos corrientes, almuerzos típicos, refrigerios e hidratación) y almuerzo ejecutivo para seis (06) Trabajadores Oficiales del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA Regional Boyacá, en la vigencia del 2017.

1.1. ESPECIFICACIONES ESENCIALES REQUERIDAS:

Ítem	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA		
1	DESAYUNOS	1. Huevos (dos) revueltos con jamón, o huevos pericos, bebida caliente (café con leche, bebida achocolatada en leche, pan o mogolla (unidad) porcion de queso, vaso de 7 onz de jugo natural de frutas o porcion de fruta (papaya, piña, melon, mango, banano)		



Item	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA		
		2. Bebida caliente (café con leche, o bebida achocolatada en leche) sandwich de jamón y queso. vaso de 7 onz de jugo natural de frutas o porcion de fruta (papaya, piña, melon, mango, banano)		
		3. Caldo de papa con carne, arepa, bebida caliente (café con leche, o bebida achocolatada en leche). vaso de 7 onz de jugo natural de frutas o porcion de fruta (papaya, piña, melon, mango, banano)		
		4. Agua de Panela (pocillo). Queso (70 gr). Almojabana o pan de yuca, Huevos (dos) Revueltos o huevos pericos. Vaso de 7 onz de jugo natural de naranja o Porción de fruta Porción de fruta (papaya, piña, melon, mango, banano)		
		5. Cazuela boyacense (almojabana, queso, leche, dos huevos), con bebida caliente (Café con leche o bebida achocolatada en leche) pan o mogolla. porcion de fruta (papaya, piña, melon, mango, banano).		
2	HIDRATACION	1. Agua botella de 600 ml		
		1. Agua botella de 300 ml		
		2. Vaso gaseosa 7 oz		
		3. Vaso gaseosa 12 oz		
		4. Helados de crema o paleta		
		5. Jugo natural de frutas vaso de 12 oz		
3	REFRIGERIOS	1. Jugo 250 ml y sandwich jamón y queso		
		2. Perro caliente y vaso gaseosa 7 oz o jugo de 250 ml		
		3. Hamburguesa (120 gr) con porcion de papasa a la francesa y vaso de gaseosa 7 oz		
		4. Empanada (mixta, carne ó pollo de 200 gr) y vaso de gaseosa 7 oz		
		5. Pastel de pollo o hawaiano y vaso gaseosa 7 oz		
		6. Agua de Panela (pocillo). Queso (70 gr). Almojabana		
		7. Avena en leche (vaso 7 onz). Almojabana o Buñuelo		
		8. Tamal, bebida caliente (café con leche, o bebida achocolatada en leche), pan o mogolla		
		9. Jugo natural vaso de 7 onz con sandwisch de pollo		
		10. Salchipapa con gaseosa vaso de 7 onz		
		11. Ensalada de frutas con porción de helado		
		12. Croissan con jamón y queso o hawaiano y jugo de 250 ml		
		13. Salchicha enrollada en hojaldr2. Con vaso de gaseosa 7 oz o jugo 250 ml		

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas– PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Ítem	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA		
4	ALMUERZO EJECUTIVO	Producto	Unidad	Descripción
		Fruta fresca	Porción	Fresca en porciones.
		Entrada Caliente	Porción	Cremas — potajes — sopas — consomés - 270 gramos
		Alimento proteico	Porción - Neta	Res 250 gr -cerdo 250 gr -pollo 250 gr - pescado 250 gr entre otros.
		Energético (Cereal o Farináceo)	Porción	Arroz — papa — yuca — plátano - arracacha, entre otros - 100 gr
		Hortalizas	Porción	Frias, calientes, mixtas u otras - 125 gr
		Leguminosas	Porción	Frijol-garbanzo-lenteja-arveja entre otros - 140 gr.
		Postre	Porción	Pudines, gelatinas, flanes, pasteles, ó frutas en almibar.
		Bebida	cm3	Jugos (fruta), limonada, gaseosa, 210 cm3
5	ALMUERZO CORRIENTE	Producto	Unidad	Descripción
		Fruta	Porción	Fresca. Porciones
		Entrada caliente	Porción	Cremas, sopas, 270 gramos
		Alimento proteico	Porción - Neta	Res 150 gr -cerdo 150 gr -pollo 150 gr - pescado 150 gr entre otros.
		Farináceo	Porción	Arroz, papa, yuca, plátano, entre otros - 100 gr
		Leguminosas	Porción	Frijol, garbanzo, lenteja, arveja entre otros - 140 gr.
		Bebida	cm3	Jugos(fruta), limonada, gaseosa, 210 cm3
Hortalizas	Porción	Frias, calientes, mixtas u otras - 125 gr		
6	ALMUERZO TIPICO OPCION 1	Unidad	Descripción	
		Porción - Neta	Carne de Res a la llanera 250 a 300 gr y pollo (Pierna pernil)	
		Unidad	Papa (dos) y (arepa o envuelto) y porción de guacamole	
		Unidad	Jugo caja de 250ml	
Unidad	Reffana			



Ítem	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA		
		Unidad	Descripción	
7	ALMUERZO TIPICO OPCION 2	Porción - Neta	Gallina (porcion un cuarto)	
		Unidad	Papa (dos) y (arepa o envuelto) y porción de guacamole	
		Unidad	Rellena	
		Unidad	Jugo caja de 250ml	

OBSERVACIONES: Serán por cuenta del contratista, todos los costos que se refieran al pago de impuestos (Rete Fuente, Rete IVA y Rete ICA si a ello hubiere lugar), el pago de las pólizas que se causen en desarrollo y ejecución de la respectiva adjudicación. Además de conformidad con la ordenanza 030 del 25 de Octubre de 2005, para tramitar el pago deberá cancelar el valor del 1% del valor antes de IVA, de la factura o cuenta de cobro, aproximándolo al mil superior, a nombre de la UPTC-ESTAMPILLAS en la cuenta corriente del Banco Bogotá 616461240. El SENA sólo pagará los precios ofertados y aceptados, por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda. Además de las obligaciones tributarias, en los demás casos, el proveedor deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente adjudicación. Con relación al IVA, el PROPONENTE deberá discriminar en la oferta económica éste impuesto. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.

- b. **PLAZO DE EJECUCION:** El contrato tendrá un plazo de ejecución a partir de la expedición del Registro Presupuestal, aprobación de la póliza y suscripción del acta de inicio y hasta el 15 de diciembre.
- c. **VALOR DEL CONTRATO:** Se cuenta con un presupuesto oficial de setenta y tres millones quinientos mil pesos (\$73.500.000).
- d. **FORMA DE PAGO:** El SENA realizará pagos parciales al contratista, previa presentación de la correspondiente factura o cuenta de cobro hasta cancelar el valor total del objeto de la presente PRECOTIZACIÓN, previo visto bueno del supervisor.
- e. **LUGAR DE ENTREGA:** Centro de desarrollo Agropecuario y Agroindustrial SENA – Regional Boyacá, ubicado en el kilómetro 1 Vía Duitama Pantano de Vargas (Duitama – Boyacá)
- f. **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**
 - a. El precio de los alimentos (almuerzos, desayunos, bebidas, golosinas y otros) aprobados por parte del SENA, serán publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del Subdirector del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial; cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificará para ello los precios del mercado.



- b. Prestar durante toda la ejecución del contrato, un servicio óptimo y eficiente, teniendo en cuenta que los aprendices y trabajadores oficiales, tomen oportunamente su alimentación.
- c. Suministrar los alimentos bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo a la Invitación.
- d. Los alimentos deben ser frescos, es decir, su elaboración debe ser el mismo día en que se requieran. Y dotar la cafetería de alimentos suficientes para un buen servicio.
- e. El alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
- f. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del decreto 1500 de 2007 y la resolución 2905 de 2007 expedidos por el Ministerio de la Protección social. Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 del Ministerio de la protección social.
- g. Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá realizar la señalización, instalación del extintor y botiquín.
- h. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar y limpiar las mesas y sillas.
- i. Garantizar la prestación del suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación.
- j. Forma de distribución de los alimentos: a) 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.
- k. El Contratista debe contar el número de empleados necesarios para la prestación del servicio, los cuales corresponden a un (1) administrador, un (1) Chef o cocinero con mínimo dos (2) años de experiencia en el ramo, mínimo dos (2) meseros, cajero, etc. El cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.
- l. La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: la vajilla podrá ser de loza o desechable; si alguna pieza de la vajilla presenta desperfecto, deberá eliminarse o cambiarse por una nueva; la vajilla deberá contar como mínimo: vaso para la bebida de 240cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa; las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí; antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, este no será entregado al usuario; En caso de visitas de aprendices o personal vinculado al Sena se deberá abastecer las necesidades de alimentos que se requieran.
- m. Las raciones alimenticias deben cumplir condiciones nutricionales adecuadas, el gramaje de las porciones servidas corresponderá a alimentación balanceada y saludable, con variabilidad de los menús, gramos en la porción ya cocida y servida y variación en la preparación de cada menú.
- n. Presentar al supervisor del contrato los menús a ofrecer con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el SENA, avalados por un profesional nutricionista o ingeniero de alimentos, el día veinticinco (25) de cada mes.
- o. Prestar el servicio de cafetería en cada una de las siguientes categorías — Bebidas no alcohólicas calientes. — Bebidas no alcohólicas frías — Productos de panadería, pastelería, paquetes, etc., en forma eficiente y económica con variedad de surtido.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas– PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- p. Utilizar recipientes desechables para jugo, agua, tinto, leche, café en leche y servilletas de papel.
- q. Adquirir el menaje, equipo de cocina y demás elementos necesarios para prestar un eficiente servicio.
- r. Restituir los bienes muebles, enseres, batería de cocina, nevera y menajes entregados como parte del inventario de la cafetería, en la misma cantidad y estado en que los recibió al tiempo de terminación del contrato.
- s. El personal requerido por el Contratista, debe estar capacitado y certificado, portando siempre el carnet de manipulación de alimentos por una Entidad o empresa autorizada para ello. Con el fin de dar 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, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.
- t. A la firma del acta de inicio del contrato y de acuerdo a las exigencias de ley o por necesidades del servicio se deben presentar los siguientes exámenes de laboratorio del personal que manipula los alimentos: Frotis de uñas, Fosas nasales, cultivo faríngeo, carpológico y serología; estos resultados deberán tener consulta médica y demostrar que han sido tratados si es del caso, con una fecha de expedición no superior a ocho (8) días.
- u. Contar con el personal suficiente para el suministro de alimentos en horas de alto movimiento de clientes. Para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. Los alimentos tendrán que servirse a una temperatura adecuada al tipo de alimento.
- v. El contratista debe suministrar y garantizar la utilización de ropa adecuada (delantal, gorro que cubra todo el cabello, guantes, tapabocas, zapatos antideslizantes, etc.) al personal que labore en la cafetería, a organizar los alimentos que se encuentren en la despensa, a capacitar al personal en atención al público.
- w. Normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e infección intestinal c) No se permitirá que se vincule personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general costeadado por el contratista.
- x. Prohibir el arreglo personal dentro de la cafetería (peinarse, maquillarse, etc.), el ingreso en pantaloneta, a exigir el orden para la atención en mesa.
- y. Contar con todo el personal necesario para suministrar el servicio de alimentación en la cafetería del centro.
- z. Destinar el local arrendado al funcionamiento de la cafetería y restaurante del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.
- aa. El horario de prestación del servicio en el Centro será de las 7:00 a.m a 7:00 p.m de lunes a viernes y el día sábado en el caso que haya una actividad académica o de bienestar de los aprendices, se le informará al contratista cuando se requiera que el servicio sea suministrado.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas- PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- bb. El contratista debe destinar una caseta adicional para la prestación del servicio, en caso de presentarse aumento en la afluencia de comensales, a fin de evitar traumatismos o demoras.
- cc. El contratista debe llevar una planilla diaria en la que se registre y firme cada trabajador oficial. Para el caso de los aprendices será enviada una planilla previa aprobación del Líder de bienestar de los aprendices del Centro, para lo cual, El aprendiz se debe identificar con su carné estudiantil y firma. El SENA podrá modificar este procedimiento.
- dd. El contratista debe dar cumplimiento el decreto 3075 de 1997, decreto 1500 de 2007, Ley 1355 de 2009, las instrucciones del ministerio de protección social (decretos 616 de 2006 y 2838 de 2006), así como garantizar el cumplimiento de cualquier otra norma de higiene, asepsia, salubridad, nutrición o similar previa o posterior a la firma del contrato.
- ee. El SENA hará controles y muestreos en materias primas y productos terminados del restaurante y cafetería en los laboratorios del Centro; en caso de presentarse alguna irregularidad el contratista debe asumir el pago de los controles en un laboratorio con certificación ISO. En el evento de encontrar alguna inconsistencia, el supervisor dará un tiempo prudente para que el contratista la corrija, en caso contrario el SENA podrá imponer multas sucesivas por cada día de incumplimiento por el 1% del valor del contrato. Si transcurrido el plazo señalado persistiere dicho incumplimiento, el SENA impondrá por una sola vez, una multa equivalente al 10% del valor del contrato a título de clausula penal pecuniaria. Si por causa del suministro de alimentos y bebidas, se llegare a causar algún daño o malestar comprobado a cualquier persona, el contratista asumirá toda responsabilidad por gastos médicos, incapacidades y transportes.
- ff. Efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo mediante revisión periódica mensual de las instalaciones y equipos, cuando estas sean consecuencia de la tenencia y uso del contratista o sus empleados, lo cual se llevará a cabo durante los periodos de descanso de los funcionarios y aprendices del Centro, en este caso los costos que demande la reparación y mantenimiento de los elementos serán por cuenta del contratista, el SENA se reserva el derecho a verificar que esta labor se cumpla en forma eficiente y oportuna.
- gg. El contratista debe tener disponible en el restaurante un Manual de Operaciones que será la Guía de trabajo para: manipulación de alimentos, funciones del personal, ciclo de menús, minuta patrón, recetas estandarizadas, porciones estandarizadas; cumplimiento de normas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, manejo de agua, técnicas y procedimientos de almacenamiento y seguridad industrial según decreto 3075/97. Los insumos deben conservarse en canastas porta alimentos y equipo propio de bodegaje y distribución que se encuentre en buenas condiciones físicas e higiénicas. Los OPERADORES tomarán las medidas pertinentes para la protección, almacenamiento y conservación técnica de los alimentos y demás productos.
- hh. Lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
- ii. Mantenerse a paz y salvo con el pago al sistema de seguridad social y parafiscales tanto del contratista como de sus empleados.
- jj. Prestar un buen servicio al cliente para todo el personal que utilice el servicio de la cafetería y restaurante.
- kk. Mantener estricto control de las entradas y salidas de las instalaciones del SENA, de los viveres e insumos mediante aviso al celador de turno. De lunes a viernes en jornada laboral. Y los sábados y domingos de 8:00 a.m a 1:00 pm

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas- PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- ii. El contratista podrá considerar como proveedor al SENA, a través de los productos que se elaboren en la planta agroindustrial previa programación.
- mm. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de restaurante y cafetería, éstos deben ser suministrados por el contratista, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
- nn. Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades.
- oo. El contratista deberá realizar un adecuado manejo de los desperdicios: a) depositar directamente en canecas limpias, con tapa ajustable, b) Los desperdicios deberán retirarse del sitio de almacenamiento, preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, fuera de las instalaciones del Centro.
- pp. El contratista se obliga a entregar al SENA mensualmente una copia de la relación de los pagos de salarios de cada una de las personas con quien contrate, incluida la liquidación de las prestaciones sociales del personal que labora bajo su dependencia, además deberá entregar mensualmente al SUPERVISOR del contrato copia de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión, ARP.
- qq. El contratista debe pagar los derechos de Sayco y Acinpro en el caso de ser necesario
- rr. El suministro de los alimentos se debe realizar dentro de las condiciones más higiénicas y salubres posibles. Será obligación del contratista el suministrar en condiciones higiénicas y sanitarias, como la calidad de platos, tazas, pocillos, vasos, cubiertos, empaques, plásticos, utensilios, menaje o cualquier otro elemento que se requiera para un correcto proceso de alimentación.
- ss. En cuanto al **COMPONENTE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, deberá 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; Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia del este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisión del contrato e integrante de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Regional o Centro de Formación; 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.
- tt. Respecto **Inspecciones de seguridad**, será obligación 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.
- uu. En relación al **concepto sanitario**, deberá tramitar 20 días hábiles suscrito el contrato de cafetería y restaurante, 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

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas– PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



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. Sin embargo, 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.

- vv. **Frente al 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, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios).
- ww. **Respecto a la 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. El Contratista deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo, y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la Suspensión. 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 frío, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- xx. 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 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.
- yy. En cuanto al 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. 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

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas- PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



derivados: productos derivados cárnicos y otros que requieran refrigeración o congelación. Así mismo, el Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y los 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.

zz. Respecto al **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 realizado 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 utilizados adecuadamente.

aaa. En cuanto a las 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.

bbb. En lo que tiene que ver con el 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

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas – PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



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.

ccc. Frente a la **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 o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada, así: - **Zona de preparación de jugos y ensaladas**: debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías; - **Zona caliente**: 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**: 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**: 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, además contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios el escurrido de los mismos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

ddd. En relación al **Descongelamiento de alimento**, 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. Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas cucharas, tranches 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.

eee. En lo que tiene que ver con la 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.

fff. Cuando se trate de **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

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas– PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



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 o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento debe 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, aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido. 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 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 o 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 ($\Rightarrow 65^{\circ}\text{C}$, $\Leftarrow 4^{\circ}\text{C}$). - 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 o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y-lo adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

ggg. En lo que tiene que ver con el **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 o 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 adquirir desinfectantes para almacenados por más de seis meses.

hhh. En el **componente nutricional**, el Contratista contara con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación, la realización de las siguientes actividades: - elaborar, consensuar y controlar la

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas- PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



planificación periódica de menús y dietas especiales; - Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentados; - Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios; - Planear y desarrollar el proceso de Promoción en Estilos de Vida Saludable; - El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional.

- iii. El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y contratistas, basados en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICEIF 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 de manera balanceada.
- jjj. Frente al **componente ambiental**, el Contratista que suministren los alimentos deben 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.
- kkk. En relación a la **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. 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. Por lo tanto, el Contratista promoverá estilos de vida saludable, dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser despachado por un profesional que tenga las competencias técnicas requeridas de acuerdo al tema que se vaya a desarrollar, por ejemplo nutrición, enfermería, fisioterapeuta entre otros. Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual.
- lll. En lo que tiene que ver con **Implementos para la Higienización**, 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 organizadas.

Parágrafo 2: Las partes dejan constancia que el presente contrato por tratarse de un proceso contractual regulado por la Ley 80/93, Ley 1150 de 2007, decreto 1510 de 2013 y decreto 1082 de 2015, no origina ni conlleva entre las partes ninguna relación de naturaleza laboral, por tanto los pagos que se hagan con base en él no son salarios ni generan prestaciones sociales al contratante.

- g. Garantías.** El oferente favorecido, para el acto contractual a realizar deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA– Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial Regional,, una GARANTIA UNICA, en cumplimiento de lo dispuesto en el Título 1 Capítulo 2 Sección 3- Garantías- del Decreto 1082 de 2015, una vez registrado presupuestalmente, por intermedio de cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo contemplados en el Decreto 1082 de 2015, garantía que debe amparar los siguientes riesgos:
- a. De cumplimiento:** Cubrirá al centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial- CEDEAGRO- del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Este amparo cubrirá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se haya pactado. Será equivalente al diez (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
 - b. De calidad de los bienes suministrados:** Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios derivados de las deficiencias o mala calidad de los bienes suministrados o por el incumplimiento de los parámetros o normas técnicas establecidas para el respectivo bien. Será equivalente al diez (10%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
 - c. De calidad del servicio:** Cubrirá al Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, CEDEAGRO, del SENA Regional Boyacá, de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (ii) la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Será equivalente al diez (10%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
 - d. Pago de salarios, prestaciones sociales:** Para proteger perjuicios por incumplimiento de las obligaciones laborales a que está obligado el contratista, relacionados con el personal utilizado para la ejecución del contrato y será equivalente al diez (10%) del valor del contrato con vigencia igual al plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial

Kilometro 1 Duitama vía Pantano de Vargas– PBX (09 1) 5461500 Extensión 82353 - 82385

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



- e. **Póliza de Responsabilidad civil extracontractual** — QUE AMPARE A TERCEROS AFECTADOS Artículo 2.2.1.2.3.1.8. del Decreto 1082: Equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV), por el término de duración del contrato la cual no podrá tener limitaciones de coberturas, para con ella cubrir el costo de daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos, en uso de la cafetería y restaurante del Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial- CEDEAGRO

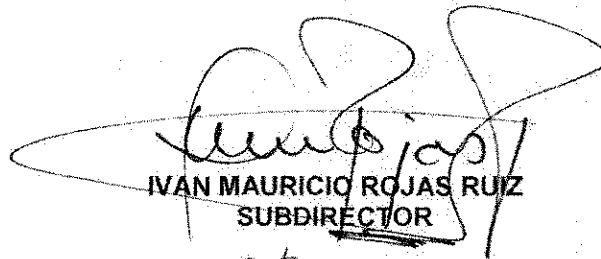
PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN

La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir el valor de cada uno de los ítems relacionados, con su descripción técnica, unidad de medida, cantidad, valor unitario, iva y valor total precotizado.


VIGENCIA DE LA PRECOTIZACIÓN:

La precotización presentada debe tener una vigencia mínima de dos meses, contados a partir de su entrega.

Atentamente,



IVAN MAURICIO ROJAS RUIZ
SUBDIRECTOR

Proyectó: Jonathan González/Asesor jurídico 
Revisó: Dora Inés Parra/Asesora jurídica 