SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN

El Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios de la Regional Norte de Santander, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad para la contratación estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus PRECOTIZACIONES, como parte del siguiente estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto: **54_9537_612 Entregar el uso de los espacios de cafetería de las sedes de Cúcuta para atender clientes externos, funcionarios, contratistas y aprendices de la regional Norte de Santander.**

Se solicita registrar sus precotizaciones a los siguientes contactos:

- Aplicativo SECOP II con el número de la solicitud de información o identificación del proceso.
- La cotización no debe ser mayor a veinte (20) días.
- De igual forma, si usted lo considera puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico a las siguientes direcciones electrónicas: contratociesn@sena.edu.co, rdblanco@sena.edu.co, aalarcon@sena.edu.co
- Anexar archivo digital, este debe estar en dos formatos: PDF y Excel.

Podrán participar personas naturales, jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, quienes deberán acreditar no encontrarse incursos en algunas de las causales e inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Política de Colombia y demás disposiciones legales vigentes.

FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRECOTIZACIONES: 3 días hábiles después de publicar el presente documento.

ACLARACIÓN: La cotización que se solicita a los proveedores servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado; por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. **CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):**

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 numeral 2 del Decreto 1082 de 2015, la descripción del objeto a contratar identificado en el cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios UNSPSC con el código estándar de productos y servicios de las Naciones Unidas V. 14.0801:

UNSPSC - DECRETO 1082 DE 2015				
SEGEMENTO	**FAMILIA**	**CLASES**	**PRODUCTOS**	**DESCRIPCIÓN**
90	10	17	00	Servicios de cafetería
80	13	15	00	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones.

SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A PRECOTIZAR:

54_9537_612 Entregar el uso de los espacios de cafetería de las sedes de Cúcuta para atender clientes externos, funcionarios, contratistas y aprendices de la regional Norte de Santander.

2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR.

- Para el estudio de mercado, se deben cotizar todos los elementos solicitados descritos en el presente proceso considerando las características técnicas establecidas, conforme a las condiciones (presentación comercial solicitada). La cantidad es unitaria dado que se toma como referencia un valor promedio unitario; no obstante, las cantidades dependen de la demanda de los aprendices de acuerdo con la capacidad instalada de la Entidad.
- Los productos cotizados deben ser de excelente calidad y ORIGINALES de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas, se pueden cotizar e informar las marcas cotizadas, que en todo caso deben de ser reconocidas en el mercado nacional, no se aceptan artículos reutilizados.
- Los productos requeridos y de los que se solicita información son para ser entregados en sus empaques originales y sellados.
- Atender las demás especificaciones técnicas descritas en la invitación a participar de condiciones.
- El posible proponente preferiblemente ofertará productos de la Región.

2.2 ESPECIFICACIONES MÍNIMAS REQUERIDAS:

ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.
1	Agua en botella de 600 ml.	UNIDAD	1
2	Agua en botella de 300 ml o 420 ml.	UNIDAD	1
3	Agua en bolsa de 300 ml o 360 ml.	UNIDAD	1
4	Almendras en paquete de 30 a 35 gr.	PAQUETE	1
5	Almojábana de 40 gr o 50gr	UNIDAD	1
6	Arándanos de 100 o 200 gr	CAJA	1
7	Arepa asada mantequilla de 80 gr o 100 gr	UNIDAD	1
8	Arepa asada rellena pollo y/o carne de 150 gr o 200 gr	UNIDAD	1
9	Arequipe de 50 gr.	UNIDAD	1
10	Aromática en vaso de 3,5 oz.	VASO	1
11	Avena en bolsa de 200 ml.	UNIDAD	1
12	Avena en vaso de 250 gr.	VASO	1
13	Avena en vaso casera de 7 oz.	VASO	1
14	Banano (estándar)	UNIDAD	1
15	Bombones de 20 gr.	UNIDAD	1
16	Buñuelo de 75gr o 80 gr.	UNIDAD	1
17	Café vaso de 3,5 oz.	VASO	1
18	Café con leche vaso de 3,5 oz.	VASO	1
19	Café con leche vaso de 7 oz.	VASO	1
20	Chicharrón paquete de 45 gr.	PAQUETE	1
21	Chitos de 55 gr	PAQUETE	1

SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN

22	Chocolatina de 30 gr.	UNIDAD	1
23	Chocolatina de 100 gr	UNIDAD	1
24	Chocolatina de 12 gr	UNIDAD	1
25	Churro de bocadillo de 80 gr.	UNIDAD	1
26	Churro de jamón y queso de 80 gr.	UNIDAD	1
27	Empanada de harina de trigo con carne de 80 gr.	UNIDAD	1
28	Empanada de harina de trigo con pollo de 80 gr.	UNIDAD	1
29	Galleta integral dulce paquete de 24 a 35 gr.	PAQUETE	1
30	Galleta integral sin azúcar de 24 a 35 gr.	UNIDAD	1
31	Galleta integral salada paquete de 24 a 35 gr.	PAQUETE	1
32	Galleta de dulce de 30 gr.	UNIDAD	1
33	Galleta de leche de 14 gr	PAQUETE	1
34	Galleta de sal de 24 gr.	PAQUETE	1
35	Gaseosa en botella de 350 c.c.	BOTELLA	1
36	Gaseosa en botella de 1 litro	BOTELLA	1
37	Gaseosa en botella desechable plástica de 400 ml.	BOTELLA	1
38	Gaseosa en botella de 7 oz	BOTELLA	1
39	Gaseosa en botella de 10 oz	VASO	1
40	Gelatina en vaso de 120 gr.	VASO	1
41	Gelatina en vaso sin azúcar de 120 gr.	VASO	1
42	Jugo en botella de 250 ml.	BOTELLA	1
43	Jugo en botella de 350 ml.	BOTELLA	1
44	Jugo en caja de 200 c.c.	CAJA	1
45	Jugo Naturales en agua de 7 oz	UNIDAD	1
46	Jugo Naturales en leche de 7 oz	UNIDAD	1
47	Malta en botella de 225 c.c.	UNIDAD	1
48	Mandarina (estándar)	UNIDAD	1
49	Malta en lata de 330 cm3.	UNIDAD	1
50	Maní dulce en paquete de 40 gr.	PAQUETE	1
51	Maní salado en paquete de 50 gr.	PAQUETE	1
52	Mani con pasas en paquete de 50 gr	PAQUETE	1
53	Manzana (estándar).	UNIDAD	1
54	Mentas de 3.1 gr	UNIDAD	1
55	Pan de bono de 60 gr.	UNIDAD	1
56	Pan de queso 60 gr.	UNIDAD	1
57	Papas fritas de 35 gr.	UNIDAD	1
58	Pastel de arroz con carne de 150 gr.	UNIDAD	1
59	Pastel de pollo de 150 gr.	UNIDAD	1
60	Pastel de yuca de 150 gr.	UNIDAD	1
61	Pera (estándar).	UNIDAD	1
62	Perro caliente de 100 gr. (Pan, Salchicha, Queso, Salsas)	UNIDAD	1
63	Platanitos en paquete de 40 gr.	UNIDAD	1
64	Sándwich de jamón y queso de 100 gr.	UNIDAD	1
65	Tea en botella de 300 ml.	BOTELLA	1
66	Tinto en vaso de 3.5 oz.	VASO	1

67	Torta ponqué de 70 gr.	UNIDAD	1
68	Yogurt en vaso de 200 gr.	VASO	1
69	Yogurt griego de 200 a 300 gr.	VASO	1
70	Yogurt sin azúcar de 200 gr.	VASO	1

a) Experiencia: Como requisitos mínimos obligatorios, los proponentes interesados en participar deberán acreditar experiencia mediante dos (2) certificaciones relacionadas con la contratación o prestación de servicios de la misma índole o similares características al de este proceso de contratación, en donde el plazo o el tiempo de prestación de los servicios de cada certificación no puede ser inferior a 6 meses. En su defecto copia de los contratos con la correspondiente liquidación de este que evidencie su ejecución a satisfacción. Los bienes y servicios cotizados; deben contener y cumplir las especificaciones técnicas mínimas solicitadas en cada uno de los ítems en las calidades señaladas y debe ajustarse a las necesidades de la entidad.

b) Productos y condiciones de estos: Garantizar que los productos ofrecidos sean de primera calidad.

c) Las marcas de los productos ofrecidos en el proceso por el proponente en su propuesta deben ser las marcas que utilizara y se comercializaran en las instalaciones del SENA si se le adjudica el contrato.

d) El proponente deberá cumplir con el alcance del objeto y todas las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos e invitación.

e) Los precios de la propuesta serán invariables durante el término del estudio, trámite, perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato.

f) El contratista o proponente debe pagar todos los derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón de perfeccionamiento del contrato y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con las leyes colombianas.

g) Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

h) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

2.3 IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	SOPORTE/EVIDENCIA	ETAPA
CRITERIOS PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (CAFETERÍAS O RESTAURANTES)		
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes. 1. Fotocopia de cedula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluación de estándares mínimos (Vigente) y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Resolución 0312/2019.	Certificación firmada. Fotocopia de cedula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos Formato de estándares mínimos firmado por el representante legal y la profesional de SST.	Precontractual
Según Resolución 692 del 29/04/2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Se solicita documento de protocolo de Bioseguridad con la respectiva aprobación de la ARL y/o ente competente (Alcaldía, Secretarías). Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el Gobierno	Protocolo de bioseguridad avalado por la entidad competente (alcaldía o gobernación, ARL) Evidencias de entrega de EPP y evidencia de socialización de protocolo.	Precontractual

Nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.		
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura – BPM; y, conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente de 10 horas anuales en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración) de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.	Documento del plan de capacitación anual continuo y permanente de 10 horas anuales en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,)	Precontractual
De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Precontractual

CRITERIOS AMBIENTALES	SOPORTE/EVIDENCIA	ETAPA
CRITERIOS PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (CAFETERÍAS O RESTAURANTES)		
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la	Enviar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con	Precontractual

cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente de acuerdo con lo siguiente: Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los 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).	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	Precontractual

De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Se deberá demostrar la solicitud de notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Contractual

No se requiere el cumplimiento de criterios ambientales para este proceso de contratación.

Nota: Los requisitos Precontractuales son solicitados en la participación del proceso, y los requisitos Contractuales son solicitados en la ejecución del contrato.

3. PRESENTACION DE LA PRECOTIZACION:

El oferente debe presentar su cotización con base en el criterio y número de bienes/servicios del presente proceso, según especificaciones que se anexa en la presente invitación a cotizar.

Al realizar la cotización se deberán tener en cuenta las siguientes condiciones:

a) Cotizar los productos bajo las características técnicas establecidas, conforme a las condiciones y cantidades previstas para tal efecto.
b) La ejecución del contrato se realizará en el municipio de Cúcuta.
c) Se anexa listado con el detalle de los artículos que se requieren cotizar. Es indispensable que los proveedores revisen las características y presentación comercial que se solicita, e informe en la cotización si hay alguna inconsistencia o las presentaciones comerciales que actualmente se comercializan, si son diferentes a las incluidas en el siguiente listado.

La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir ítem por ítem, la descripción, la cantidad, unidad, características técnicas, el valor unitario con el IVA y el valor total pre cotizado.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y/O ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO CON IVA INCLUIDO

A los interesados en cotizar se les recomienda que antes de elaborar y presentar sus cotizaciones leer cuidadosamente el documento y tener en cuenta los siguientes requisitos, siempre que correspondan:

a) Incluir el valor del IVA en el valor unitario de cada artículo; En el evento en que los valores cotizados tengan centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos, después del cálculo del IVA para el valor unitario final.
b) En lo posible, indicar la marca o referencia del producto cotizado.
c) La validez de la oferta debe ser de 90 días o Superior.
d) Considerar los costos adicionales en que deberá incurrir para el proceso contractual como por ejemplo las garantías – pólizas de seguros, transporte, etc.

4. FORMA DE PAGO

El contratista dará en contraprestación al SENA un valor en especie mensualmente, mediante refrigerios que constan de un sólido de mínimo 170 gr. y un líquido no menor a 350 ml debidamente empacados para el beneficio de los aprendices de los centros de formación.

➢ Cantidad de bonos a entregar se informará dentro del estudio del sector que la entidad divulgará dentro del proceso.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 18 de diciembre de 2026 una vez firmado el contrato**,** sin superar la vigencia en mención, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 y los demás que se señale al efecto en el estudio previo y hasta agotar el monto presupuestal.

6. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Responsabilidad Civil Extracontractual, 200 SMMLV por el total del plazo del contrato.**
X	**Calidad del servicio:** por el (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 12 meses más.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tales garantías deberán constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato.

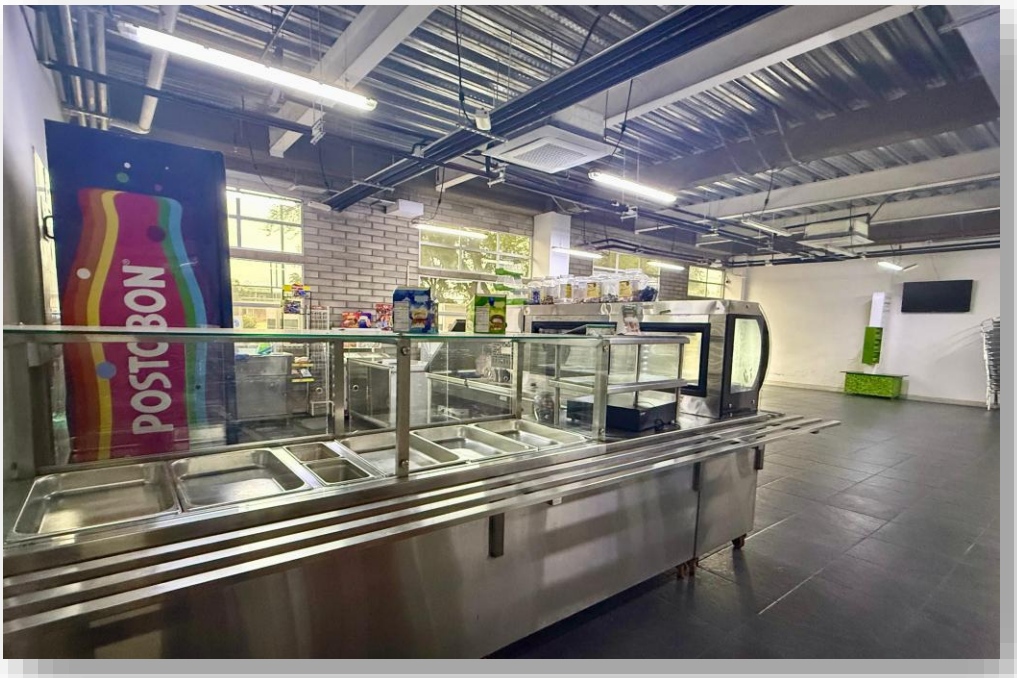
De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o se adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

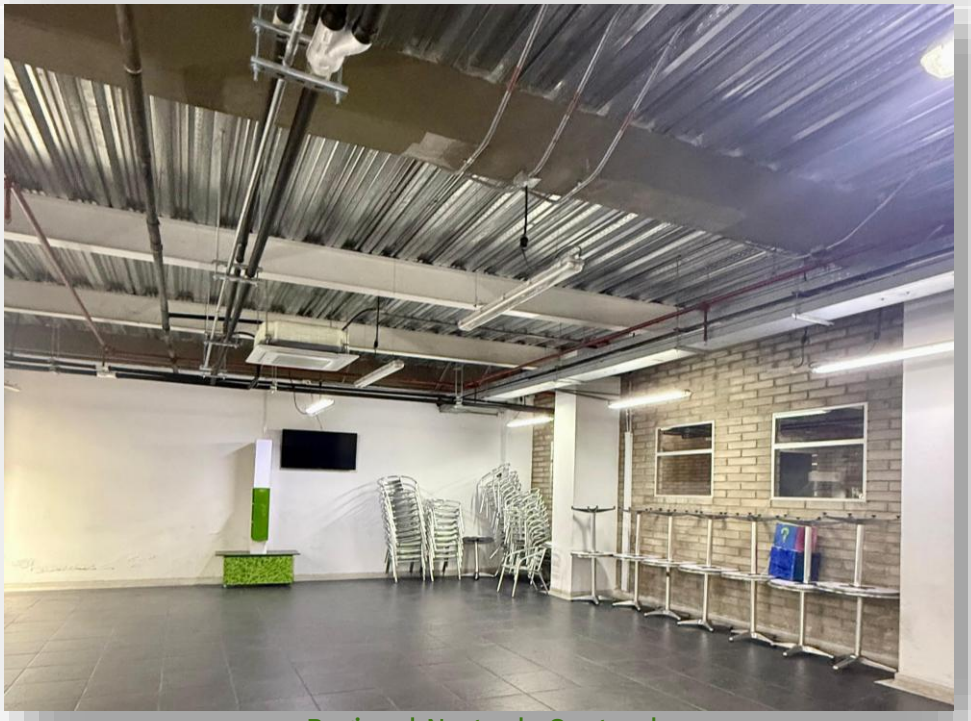
7. LUGAR DE ENTREGA - REFERIDO:

CIUDAD	LUGAR DE FORMACIÓN	DIRECCIÓN	VISITA
Cúcuta	Sede Cúcuta, se realizan 3 jornadas de formación diarias en las cuales aproximadamente asisten 2.325 aprendices durante las 3 jornadas (Edificio Formación Aprendices).	Calle 2N #1N-142, Barrio Pescadero.	Visita Obligatoria
	Sede Cúcuta, se realizan 3 jornadas de formación diarias en las cuales aproximadamente asisten 2775 aprendices durante las 3 jornadas (Sede Industria).	Calle 2N Av. 4 y 5, Barrio Pescadero	

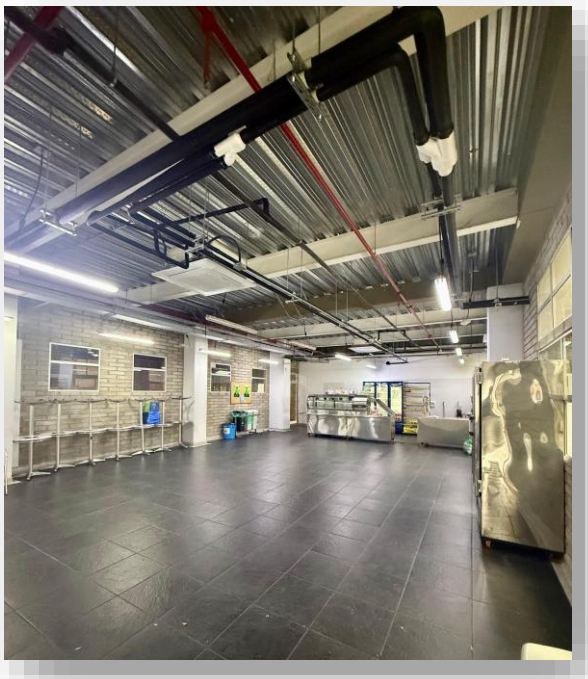
SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN

Sede Edificio Formación Aprendices.





SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN



Sede Industria.



SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN



8. **TIPO DE CONTRATO:** Prestación de Servicios.
9. **MODALIDAD DE SELECCIÓN:** Mínima Cuantía.

Atentamente,

Firmado digitalmente por Hugo Leon Taborda Ocampo
Fecha: 2026.01.29 14:17:54 -05'00'

HUGO LEÓN TABORDA OCAMPO
Subdirector (E) CIES

Proyectó: Angelith Alarcón Solano – Abogada Contratista
Aprobó: Luis Miguel Celemín – Profesional G04 (E)