PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	BIENESTAR AL APRENDIZ
ORDENADOR DEL GASTO	Honorio de Jesus Oliveros Gómez
OBJETO	05_9204_481 Contratar en concesión espacios físicos destinados a la prestación de los servicios integrales de alimentación (Restaurante, Cafetería) y suministro de papelería para la comunidad educativa del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada - Complejo Norte.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA- es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio e independiente, adscrito al ministerio de trabajo, regulado por la Ley 119 de 1994 y el decreto 249 de 2004, se encarga de cumplir la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

El SENA, dentro de sus responsabilidades sociales debe responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de formación profesional integral, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales, éticos, culturales y ecológicos y organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación integral en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

El decreto 249 de 2004, por medio del cual se modifica la estructura del SENA, define en su artículo 25, a los centros de formación integral, como las dependencias responsables de la prestación de servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El artículo 27 del decreto 249 de 2004, establece como funciones de los subdirectores de centro de formación profesional: "11. Garantizar que la formación profesional integral que imparte del centro, constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida"; 12. Fortalecer la articulación teórico – práctica de la formación profesional integral, aplicando estrategias de formación producción, por proyectos, compartida, en la empresa, en el trabajo, incubación de empresas y formación para el emprendimiento y empresarismo entre otras; en desarrollo de la formación por proyectos, podrán ejecutarse recursos para que mediante estos se provean bienes y servicios a la entidad; Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro."

El presente contrato, pretende entregar a título de arrendamiento, Tres (3) espacios ubicados en la dirección Diagonal 104 69-120 en Medellín - Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada sin que tal entrega implique transferencia de dominio, ni derecho adquisitivo alguno para el mismo o la persona jurídica que represente, para la prestación de servicios de (Restaurante, Cafetería) y suministro de papelería.

Los inmuebles deberán ser conservados en buenas condiciones por parte del arrendatario, se deberá solicitar autorización del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada para hacer mejoras locativas o estructurales, No podrá el arrendatario ejecutar en el inmueble mejoras de ninguna especie, excepto las reparaciones locativas, sin el permiso escrito del arrendador. Si se ejecutaren accederán al propietario del inmueble sin indemnización para quien las efectuó. El arrendatario renuncia expresamente a descontar de la renta el valor de las reparaciones indispensables.

Así mismo el arrendatario deberá efectuar las siguientes actividades:

INVERSIONES: Efectuar las inversiones requeridas en la oportunidad que corresponda para la construcción de las obras necesarias, el mantenimiento u operación del servicio de (Restaurante, Cafetería) y suministro de papelería del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada en Antioquia, ubicada en la Diagonal 104 # 69-120.

CONSTRUCCIÓN: Comprende todas las actividades que conllevan la construcción de los módulos necesarios para que funcionen los servicios de (Restaurante, Cafetería) y suministro de papelería del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada en Antioquia, de conformidad con los diseños presentados por el arrendatario, los cuales deberán ser aprobados previamente por el SENA.

EXPLOTACIÓN: Comprende todas las actividades de promoción y administración de los espacios físicos definidos, bajo los derechos y obligaciones que se prevén en el Contrato de Concesión.

MANTENIMIENTO: Comprende todas las actividades de conservación, reparación, rehabilitación y reposición de las instalaciones, equipos y bienes que conforman las instalaciones de (Restaurante, Cafetería) y suministro de papelería del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada.

DOTACIÓN: El arrendatario deberá mantener el espacio con la dotación de elementos, insumos, menaje, equipos, máquinas y similares necesarios para el desarrollo óptimo y eficiente del servicio a prestar dentro del espacio físico correspondiente.

LOTE 1. CAFETERIA

- Maquina Café Molido
- Horno Industrial para repostería
- Vitrina para postres
- Vitrina Neutra Caliente

LOTE 2. RESTAURANTE

- Mesa de trabajo en acero inoxidable
- Dispensador de jugo 2 tanques 12lt
- Horno a gas de 2 camaras
- Bandeja acero aluminizado 60x40x3 cm
- Freidor a gas
- Horno microondas 25l
- Licuadora velocidad variable 4l
- Procesador de vegetales 750w
- Balanza electrónica 40k
- Refrigerador Vertical
- Congelador Vertical

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

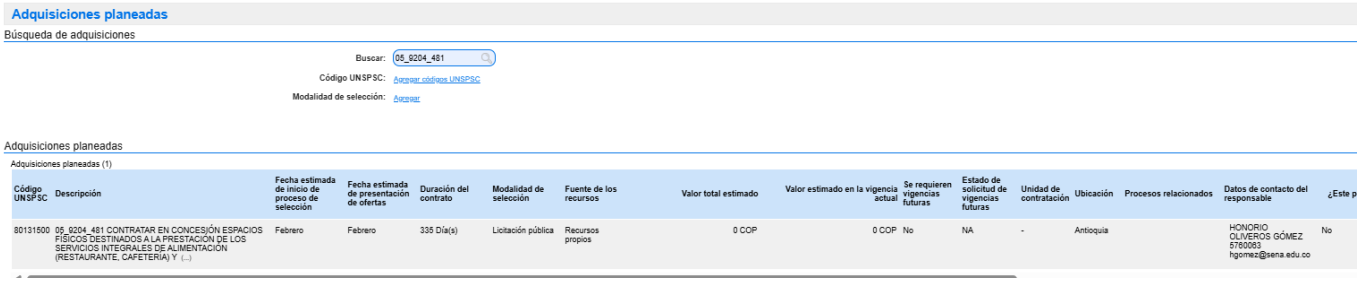
- Fotocopiadora

ADMINISTRACIÓN: El manejo, conservación y demás actividades necesarias para la administración del espacio físico concesionado corren de cuenta y riesgo del arrendatario, igualmente el personal necesario para el desarrollo del servicio anexo al espacio concesionado.

Todas las mejoras que se realicen por el Contratista la entidad no reconocerán ninguna a la terminación del contrato y estas quedaran de propiedad de la entidad a la terminación.

El presente contrato no se prorroga automáticamente para ellos debe existir el documento debidamente firmado en plataforma SECOP II.

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES


Adquisiciones planeadas

Búsqueda de adquisiciones

Buscar: 05_9204_481

Código UNSPSC: Agregar códigos UNSPSC

Modalidad de selección: Agregar

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación	Ubicación	Procesos relacionados	Datos de contacto del responsable	¿Este p
80131500	05_9204_481 CONTRATAR EN CONCESIÓN ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS A LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN (RESTAURANTE, CAFETERÍA) Y (...)	Febrero	Febrero	335 Día(s)	Licitación pública	Recursos propios	0 COP	0 COP	No	NA	-	Antioquia		HONORIO OLIVEROS GÓMEZ 5780083 hgomez@sena.edu.co	No

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (a norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	CAFETERIA	95121503	95121503
2	ARENDAMIENTOS DE INSTALACIONES COMERCIALES O INDUSTRIALES	80131502	80131500

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

2. OBJETO

05_9204_481 Contratar en concesión espacios físicos destinados a la prestación de los servicios integrales de alimentación (Restaurante, Cafetería) y suministro de papelería para la comunidad educativa del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada - Complejo Norte.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Entregar en arrendamiento el inmueble ubicado en la Diagonal 104 # 69 - 120, en el barrio El Pedregal de la ciudad de Medellín - Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada - Complejo Norte Para el desarrollo de la labor que será exclusivamente venta y consumo de alimentos con el fin de fomentar el bienestar a aprendices, instructores, contratistas, funcionarios, visitantes y público en general del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada SENA.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de arrendamiento	
Otro:	NO APLICA

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

NO APLICA

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

NO APLICA

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El área se encuentra en las instalaciones del centro de tecnología de la manufactura avanzada del SENA en Antioquia Complejo Norte el cual se encuentra ubicado en la Diagonal 104 # 69 -120 de la ciudad de Medellín – Barrio Pedregal – Antioquia se encuentra.
determinada en el siguiente plano:

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

El proponente, deberá presentar con su respectiva propuesta lo siguiente:

El proponente deberá presentar un listado de los artículos básicos para cada uno de los lotes de Restaurante, Cafetería y suministro de papelería que pretende ofrecer en cada uno de los sitios o áreas dispuestas para el cumplimiento del contrato de arrendamiento, con su valor de los elementos a ofrecer. Se anexarán lista de productos como: panadería, snacks, dulces y confitería, bebidas gaseosa, jugos y demás productos que comercializaría el proponente.

Como mínimo los oferentes deberán ofertar los siguientes productos, con el fin, de que la entidad realice la selección del oferente, no obstante, si la entidad requiere otro elemento o el proveedor necesita adicionar otro elemento, estos se realizarán mediante aprobación del comité de precios acordes a los precios el mercado.

Los precios deben corresponder a los precios del mercado.

LOTE 1. CAFETERIA

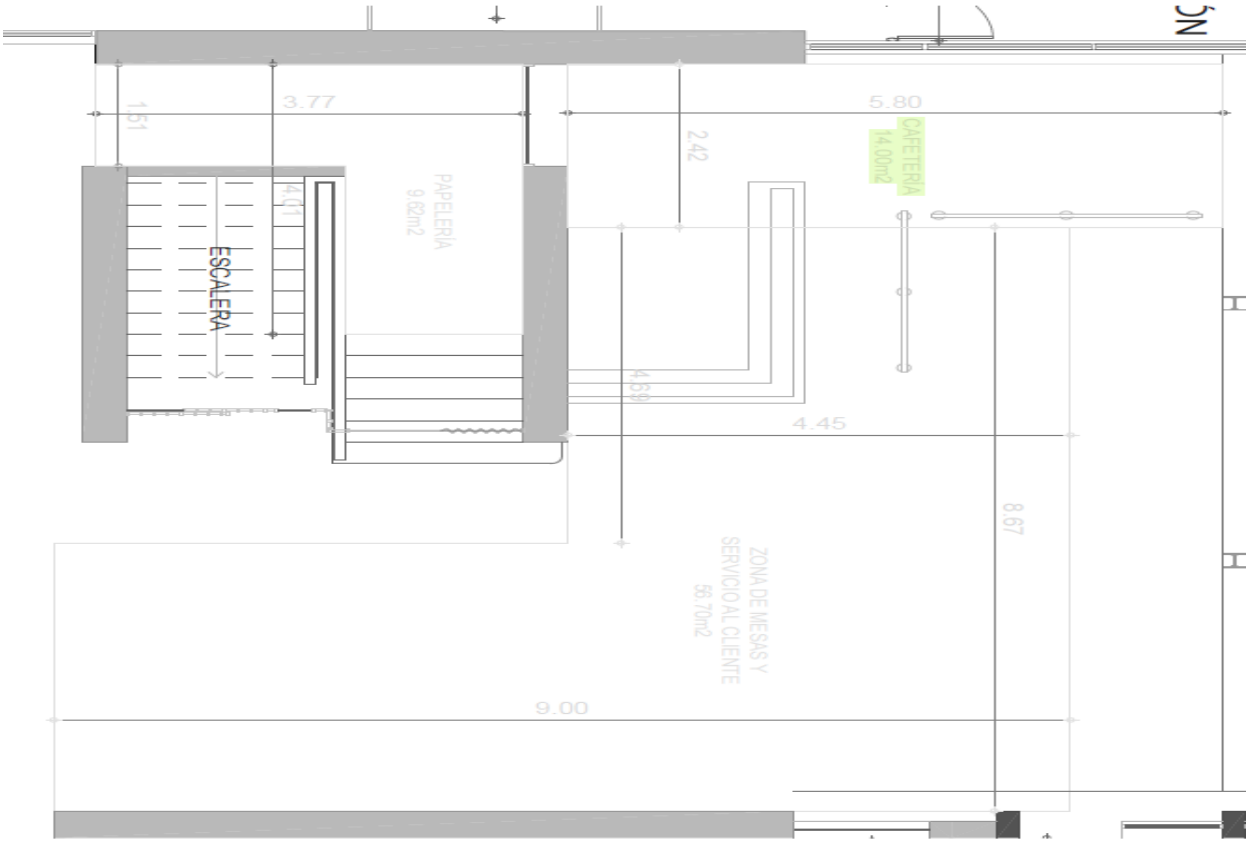
Ítem	Descripción	Medida	Cant. Inicial
1	Soda Hatsu Frambuesa Rosas	300m	1
2	Soda Hatsu Uva Blanca Romero	300m	1
3	Soda Hatsu Sabor A Limón Y Hierbabuena	300m	1
4	Agua Aloe Pet	330ml	1
5	Agua Sin Gas Pet	600ml	1
6	Agua Sin Gas	1000ml	1
7	Agua Con Gas	Pet x 600ml	1
8	Agua H2Oh!	Pet x 600ml	1
9	Agua Saborizada Con Gas	Pet x 600ml	1
10	Agua Saborizada Sin Gas	Pet X 300ml	1
11	milo preparado a base de leche	12 ONZ	1
12	Tinto	4 ONZ	1
13	Tinto	6 ONZ	1
14	aromática	4 ONZ	1
15	aromática	6 ONZ	
16	Capuchino	6 ONZ	1
17	Café con leche deslactosada o entera	6 ONZ	1
18	Bon Yurt	170gr diferentes sabores	1
19	Yogurt Griego Sabor Natural	150gr	1
20	Avena en bolsa	200ml	1
21	Kumis Bolsa	150ml	1
22	Yogur Bolsa	150ml diferentes sabores	1

23	Yogurt Deslactosado Vaso	200gr diferentes sabores	1
24	Bebida Del Valle Pet Frutas Cítrica	400m	1
25	Bebida Del Valle Pet Mandarina	400m	1
26	Bebida Del Valle Pet Mango/ Fresa	400m	1
27	Bebida Del Valle Pet Mora	400m	1
28	Jugo Hit Sabor A Frutas Tropicales Pet	500ml	1
29	Jugo Hit Sabor A Mora Pet	500ml	1
30	Jugo Hit Sabor A Naranja / Piña Pet	500ml	1
31	Jugo Tuttifruti Salpicon Pet	400m	1
32	Jugo Tangelo Botella	400m	1
33	Refresco Del Valle Sabor A Salpicón Pet	500ml	1
34	Soka Alpina Botella Mango	410m	1
35	Soka Alpina Botella Maracuyá	410m	1
36	Tampico Citrus Botella	240m	1
37	Tampico Citrus Botella	330m	1
38	Tampico Citrus Botella	500m	1
39	hamburguesa con carne y verduras frescas (preferiblemente cocidas) (EMPACADO)	250 GR	1
40	hamburguesa con pollo y verduras frescas (preferiblemente cocidas) (EMPACADO)	250 GR	
41	perros calientes sencillos; incluye salsa de piña, papitas, salsa de tomate etc. (EMPACADO)	200 GR	1
42	perros calientes con salchicha queso y tocineta; incluye salsa de piña, papitas molidas, salsa de tomate, mayonesa etc.(EMPACADO)	250 GR	1
43	sándwich doble con queso amarillo, mortadela, jamón y verduras frescas (EMPACADO)	250 GR	1
44	sándwiches sencillos; incluye queso costeño, o amarillo, mortadela. (EMPACADO)	200 GR	
45	Ensaladas (Futras combinadas al gusto)	300 GR	1
46	Cereales y Granolas (yogurt o leche)	10 onzas, en vaso	1
47	Jugo Natural en agua de	7 onzas, en vaso	1
48	Jugos naturales en leche	7 onzas, en vaso	1
49	Helados artesanales	70 GR	1
50	Granizados	10 onzas, en vaso	1
51	Arepa de Queso	100GR	1
52	Arepa de chócolo con quesito	100GR	1
53	Pastel de jamón y queso Horneado	130 gramos	
54	Pastel de pollo y champiñones Horneado	130 gramos	
55	Ensaladas	Unidad	1
56	Jugos Naturales	Unidad	1









14.00 mts cuadrados

LOTE 2. RESTAURANTE

Ítem	Descripción	Unidad	Cant. Inicial
DESAYUNO NORMAL			

1	Lácteo o bebida caliente	7 ONC	1
2	Cereal (Pan Integral o Arepa) 50 ,60 Gramos	Unidad	1
3	Proteína Huevo 2 Unid	Unidad	1
4	Frutas de temporada	50 gr	1

DESAYUNO ECONOMICO

5	Lácteo o bebida caliente	Unidad	1
6	Cereal (Pan Integral o Arepa) 50 ,60 Gramos	Unidad	1
7	Proteína Huevo 1 Unid	Unidad	1

ALMUERZO NORMAL

8	SOPA, Raíces, Tubérculos, plátano, caldo de carne o pescado.	Diario	1
9	Proteína (Res, Pollo, Cerdo o pescado)	150 grs	1
10	Carbohidrato (Raíces, tubérculos, plátanos)	Unidad	1
11	Ensaladas (Verduras, hortalizas, leguminosas verdes)	Unidad	1
12	Jugo, Fruta de temporada	7 ONC	1
13	Azúcares, dulce, postre	Unidad	1

ALMUERZO ECONOMICO

14	SOPA, Raíces, Tubérculos, plátano, caldo de carne o pescado.	Diario	1
15	Proteína (Res, Pollo, Cerdo o pescado)	100 grs	1
16	Carbohidrato (Raíces, tubérculos, plátanos)	Unidad	1
17	Ensaladas (Verduras, hortalizas, leguminosas verdes)	Unidad	1
18	Jugo, Fruta de temporada	7 ONC	1

PARRILLAS

19	Carne Cerdo 150 Gramos	150 gramos	1
20	Carne Res	150 gramos	1
21	Carne Pollo	150 gramos	1
22	Chorizos	Unidad	1
23	Papas Fritas o yuca frita	Unidad	1
24	Ensalada	Unidad	1

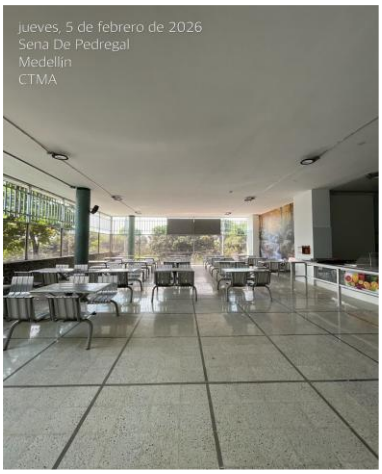
PANADERIA

25	Pasteles Dulces	180 gramos	1
26	Pasteles Salados	180 gramos	1
27	Galletas Dulces	100 gramos	1
28	Croissants	180 gramos	1
29	Tortas Dulces	180 gramos	1
30	Pandequesos	80 gramos	1
31	Buñuelos	80 gramos	1
32	almojábana	80 gramos	1

33	Palo de Queso	80 gramos	1

DULCERIA

34	Maní salado	60 gramos aprox.	1
35	Maní dulce	60 gramos aprox.	1
36	Chocolatina Grande	100 gramos aprox.	1
37	Chocolatinas pequeñas	12 gramos aprox.	1
38	Paquete de papas fritas	110 gramos	1
39	Paquete de galletas x4	36 gramos aprox.	1
40	Paquete de galletas x6	54 gramos aprox.	1
41	Bon Bon Bum Surtido	19G	1
42	Chocolate 225 ml	225 ml	1
43	Café en leche 225 ml	225 ml	1
44	Gaseosa dispensadora	10 ONZ	1
45	Jugo en leche	7 ONZ	1
46	Agua en botella	360 ML	1



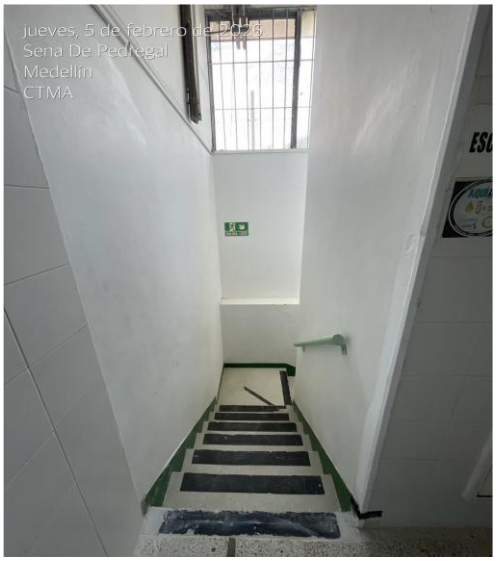


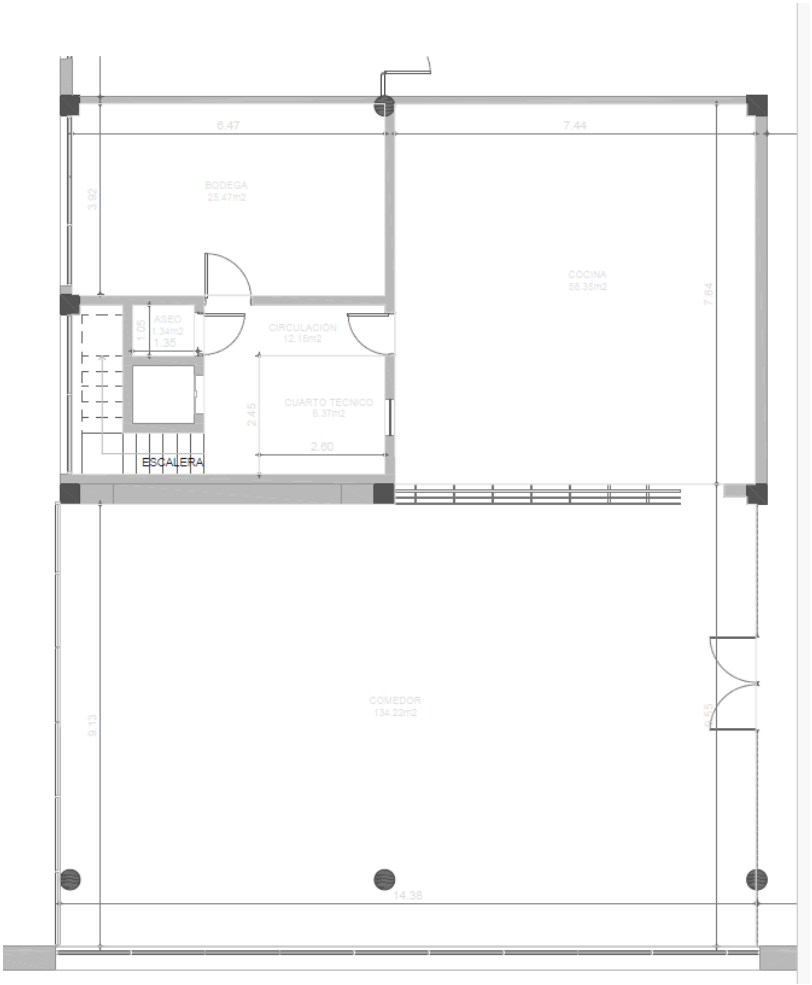









jueves, 5 de febrero de 2026
Sena De Pedregal
Medellín
CTMA



NOTA: No se permitirá la venta y/o distribución de cigarrillos y bebidas embriagantes.

ESTA LISTA ES PARA EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN ECONÓMICA. EL PRECIO DE ITEMS REPRESENTATIVOS ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, AUMENTARA AÑO TRAS AÑO CON EL INCREMENTO DEL IPC Y NO SIGNIFICA QUE SEAN LOS PRECIOS FINALES AL CONSUMIDOR LOS MISMOS SERAN REVISADOS CADA TRIMESTRE POR EL COMITÉ DE PRECIOS.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS AL RESTAURANTE Y CAFETERÍA

- ✓ Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad.
- ✓ Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales.
- ✓ Los jugos a prepararse serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del Arrendatario, agua envasada o agua tratada.
- ✓ Los alimentos deberán servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento, la satisfacción del usuario.

- ✓ Los productos envasados o empacados deberán permanecer vigentes en cuanto a su fecha de vencimiento. Para lo cual el arrendatario deberá realizar las acciones que sean necesarios para realizar el cambio de aquellos productos cuyas fechas de vencimiento vayan venciéndose.

PLAN DE LIMPIEZA

- ✓ El Arrendatario deberá presentar un Plan de Limpieza Trimestral, que detalle las acciones necesarias para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el mismo que deberá adecuarse a las necesidades del SENA.
- ✓ En la presentación del Plan de Limpieza, el Arrendatario deberá detallar los horarios de las actividades de limpieza y disposición de basuras y residuos de acuerdo con la normatividad ambiental. En la limpieza de los muebles, menaje, etc. se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria.
- ✓ Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.
- ✓ Asimismo, deberá señalar y detallar acciones de Desinfección, fumigación y desratización de las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos, y en general de todas las áreas que sean entregadas para el servicio de cafetería.
- ✓ Estos servicios deberán ser previamente coordinados con la Coordinación Misional del centro, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los días sábado, domingo o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diaria del servicio. Deberán emplearse insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el Organismo Internacional de la Salud y cumplir con las normas de protección ambiental. Deberá emplearse personal técnico especializado y equipo adecuado.
- ✓ El Arrendatario deberá contar con las canecas o depósitos de basura de acuerdo con las normas ambientales**.**
- ✓ En relación con la generación de residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado y disposición final de los mismos, entregando mensualmente un listado con el total de residuos generados y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por un gestor autorizado (aplica para todos los residuos, el SENA NO realizará ninguna disposición de los residuos generados por el restaurante durante la vigencia del contrato). Para los ACU (aceites de cocina usado) se debe entregar al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental (Área Metropolitana del Valle de Aburrá AMVA) y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).
- ✓ El contratista deberá garantizar el correcto funcionamiento del sistema de pretratamiento de aguas residuales (Trampa de grasas) con el fin de asegurar el buen estado de la tubería del sistema de alcantarillado del SENA – Complejo Norte. Además, deberá presentar un cronograma de mantenimientos del sistema y sus respectivos informes con evidencias fotográficas.

PERSONAL A CARGO

El Arrendatario seleccionado se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de arrendamiento, igualmente, deberá disponer del personal de aseo, limpieza y desinfección de instalaciones y sus alrededores.
El Arrendatario deberá cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar y parafiscales y dotaciones.

El Arrendatario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio. El personal de servicio del Arrendatario deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- ✓ Carnet sanitario vigente y carnet de manipulación de alimentos.
- ✓ No tener antecedentes penales.
- ✓ No tener antecedentes disciplinarios
- ✓ No tener Medidas correctivas

Dentro de las instalaciones del Complejo norte del SENA en Antioquia deberá portar el carnet que lo acredite como empleado del Arrendatario.

El Centro De tecnología De La Manufactura Avanzada, Regional Antioquia por intermedio del Supervisor del Contrato de arrendamiento se reserva el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan un adecuado y eficiente servicio.

El oferente debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

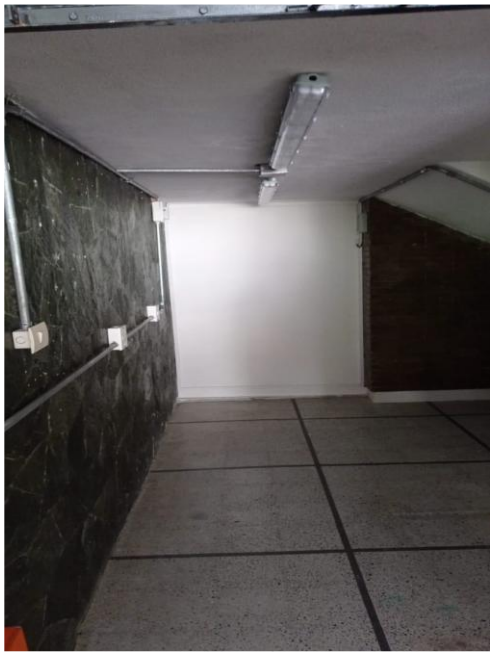
Exámenes de Laboratorio:
• Coprocultivo para salmonella y shigella.
• KOH para uñas.
• Secreciones nasofaríngeas.
• Seriado de baciloscopia.
• Certificado médico.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

Ítem	Descripción	Unidad	Cant. Inicial
1	Portaminas	Unidad	1
2	Minas para portaminas	Unidad	1
3	Esferos / bolígrafos (azul, negro, rojo)	Unidad	1
4	Marcadores permanentes	Unidad	1
5	Marcadores borrables para tablero	Unidad	1
6	Resaltadores	Unidad	1
7	Corrector líquido o en cinta	Unidad	1
8	Borradores	Unidad	1
9	Sacapuntas	Unidad	1
10	Resmas de papel tamaño carta	Unidad	1
11	Resmas tamaño oficio	Unidad	1
12	Papel bond 75/90 gramos	Unidad	1
13	Cuadernos de apuntes	Unidad	1
14	Libretas pequeñas	Unidad	1
15	Clips metálicos	Unidad	1
16	Clip mariposa (Binder)	Unidad	1
17	Ganchos legajadores	Unidad	1
18	Grapas	Unidad	1
19	Tijeras	Unidad	1
20	Cinta adhesiva transparente	Unidad	1
21	Cinta enmascarar	Unidad	1
22	Pegante en barra	Unidad	1
23	Pegante líquido	Unidad	1
24	Perforadora	Unidad	1
25	Grapadora	Unidad	1
26	Sobres manila y blancos	Unidad	1
27	Regla plástica o metálica	Unidad	1
28	Carpetas plastificadas	Unidad	1
29	Carpetas manilas	Unidad	1
30	Memorias USB	Unidad	1
31	Pilas AA / AAA	Unidad	1
32	Bandas elásticas	Unidad	1
33	Chinches	Unidad	1
34	Copias carta	Unidad	1
35	Copias oficio	Unidad	1
36	Block tamaño Carta	Unidad	1
37	Block tamaño Oficio	Unidad	1
38	Cartulina pliego	Unidad	1
39	Papel milimétrico	Unidad	1

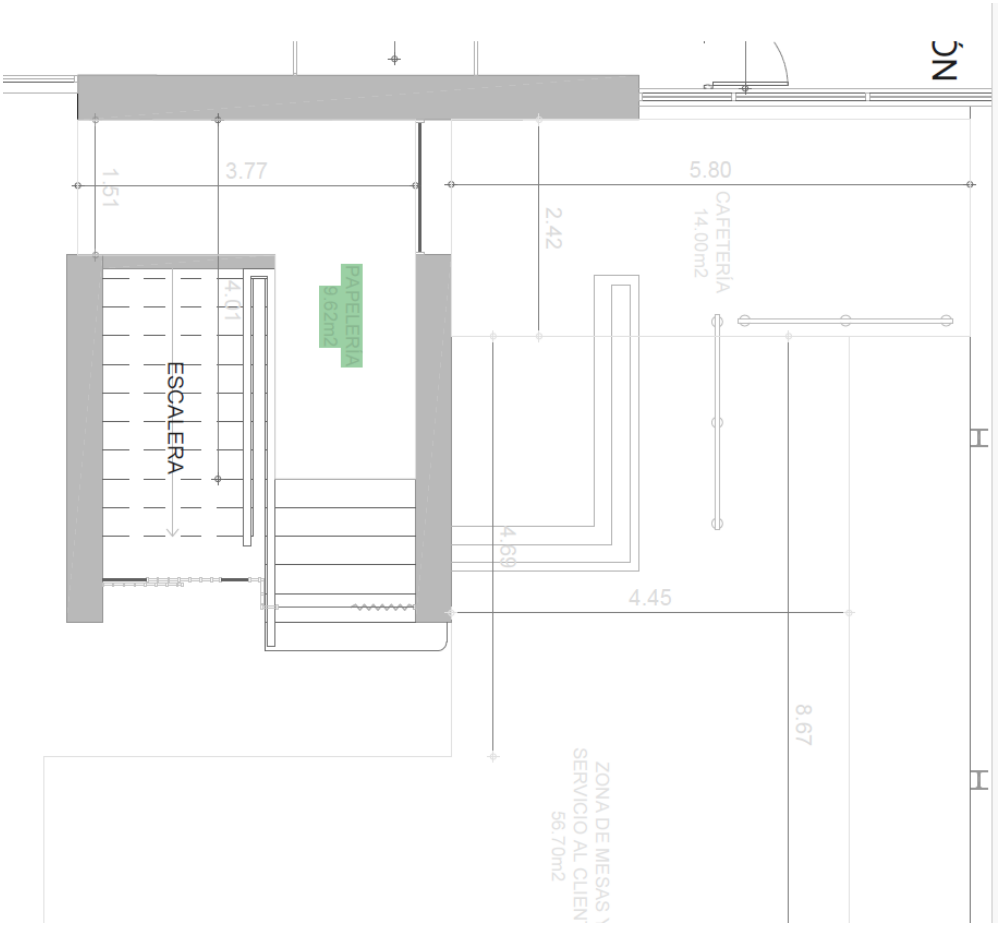
40	Post-it	Unidad	1
41	Cinta doble fast	Unidad	1
42	Gel antibacterial	Unidad	1
43	Toallas húmedas	Unidad	1
44	Cinta métrica	Unidad	1
45	Compás	Unidad	1
46	Transportador	Unidad	1











2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.

7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Conservación de los precios estipulados en su oferta y en forma regulada aprobados por el comité de precios o comité homólogo del Centro, los cuales variaran cada año acorde con el IPC del año inmediatamente anterior.
2. Asumir a sus costos los impuestos que se generen producto de la explotación del servicio anexo al espacio físico arrendado.
3. Efectuar las reparaciones y aseo correspondiente.
4. Mantener en excelente estado los elementos entregados en administración.
5. El montaje e instalación de equipos y elementos necesarios para su actividad se deberá efectuar en los horarios que no se prestan servicios.
6. Velar por el correcto uso del espacio por parte de las personas que accedan al mismo.
7. Informar cualquier evento que afecte o pueda afectar el normal funcionamiento del espacio entregado en arrendamiento y áreas comunes utilizadas con ocasión al objeto contractual.
8. Informar al SENA de manera oportuna, cuando por alguna razón inevitable se requiera realizar algún trabajo de mejora o cualquier otra actividad que pueda llegar a afectar el funcionamiento del espacio físico dado en arrendamiento y/o áreas comunes a utilizar con ocasión a la ejecución del objeto

contractual, para que EL ARRENDATARIO (previamente autorizado por EL SENA) pueda ejecutar las respectivas acciones preventivas.

9. Disponer del personal administrativo para la logística necesaria con el fin de prestar un eficiente servicio de cafetería a la comunidad Sena.
10. Pagar el valor estipulado por el uso del espacio físico señalado, por el valor pactado y actualizado y cumplir con lo acordado en este contrato y con las leyes vigentes y aplicables
11. Usar y gozar de los espacios físicos entregados por medio del presente contrato para el uso exclusivo de la destinación que aquí se estipula.
12. Respetar las disposiciones contempladas dentro del reglamento de la Entidad.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

LOTE 1. CAFETERIA

1. Certificar la implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
2. Aportar la fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL o Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
4. Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018 y resolución 773 de 2021.
5. Mantener en las instalaciones del SENA las fichas de datos de seguridad de los productos Químicos usados.
Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Decreto 1496 de 2018 y resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).
6. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
7. Disponer de extintores para suplir los que se encuentren en mantenimiento mientras esta actividad termina.
8. El Contratista debe 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.
9. Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
10. Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
11. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 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. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

12. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

13. 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

14. Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

15. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

16. Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 "Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones".

17. Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.

18. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.

19. Carne y productos cárnicos Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o

expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente

20. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y

control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o
medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.

21. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. Licencia de Conducción Registros de limpieza y desinfección del vehículo. Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.

22. Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

23. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente
sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos
desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

24. Para el Transporte de los Alimentos (Aplica cuando el vehículo sea propio o suministrado por la empresa) Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

25. Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar:
a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual),
b.) Concepto sanitario favorable,
c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas,
d.) protocolo de aplicación,
e.) Fichas de datos de seguridad.

26. Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.

27. Suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).

28. Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados.

29. 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 y/o manipula los alimentos.

30. Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.

31. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes.

Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

* Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con la resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad

* Acta de entrega de elementos de protección personal.

32. Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar:

a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual),

b.) Concepto sanitario favorable,

c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas,

d.) protocolo de aplicación,

e.) Fichas de datos de seguridad.

LOTE 2. RESTAURANTE

1. Certificar la implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
2. Aportar la fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL o Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
4. Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018 y resolución 773 de 2021.
5. Mantener en las instalaciones del SENA las fichas de datos de seguridad de los productos Químicos usados.

   Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos,

las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Decreto 1496 de 2018 y resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).

6. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
7. Disponer de extintores para suplir los que se encuentren en mantenimiento mientras esta actividad termina.
8. El Contratista debe 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.
9. Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
10. Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
11. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 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. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.
12. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).
13. 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
14. Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.
15. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.
16. Cumplir con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”.
17. Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y

actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.

18. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.

19. Carne y productos cárnicos Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o

expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente

20. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o

medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

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

21. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. Licencia de Conducción Registros de limpieza y desinfección del vehículo. Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.

22. Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

23. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente

sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos

desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

24. Para el Transporte de los Alimentos (Aplica cuando el vehículo sea propio o suministrado por la empresa) Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

25. Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar:
a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/anual),
b.) Concepto sanitario favorable,
c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas,
d.) protocolo de aplicación,
e.) Fichas de datos de seguridad.

26. Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

1. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.

2. El Contratista se obliga a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1072 del 2015 en concordancia con la Resolución 0312 del 2019 – Estándares Mínimos de SG-SST.

3. Prevención de accidentes y medidas de seguridad: Durante la ejecución del contrato, el Contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad.

4. Aportar certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

2.8.4 OBLIGACIONES AMBIENTALES DEL CONTRATISTA

LOTE 1. CAFETERIA

1. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, vaso de poliestireno, platos de poliestireno, recipientes de poliestireno, bolsas plásticas y globos decorativos, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.

2. En caso de que el contratista genere residuos orgánicos de cualquier tipo como resultado de su actividad, deberá garantizar su adecuada disposición final a través de un gestor autorizado. Para ello, deberá presentar al área ambiental del Centro de Formación del SENA la planilla donde se registre la cantidad de residuos generados (expresada en kilogramos), junto con los respectivos certificados de disposición final del material orgánico.
   Asimismo, el contratista deberá remitir previamente la documentación legal del gestor encargado de la disposición, con el fin de verificar que se encuentre debidamente autorizado y aprobado por la autoridad ambiental competente para realizar actividades de disposición final de residuos orgánicos, cuando aplique.
3. Garantizar que el suministro de bolsas y la instalación de puntos ecológicos necesarios para la adecuada separación de residuos se encuentren acordes con los requisitos normativos vigentes, atendiendo al siguiente código de colores:
   Verde: Residuos orgánicos aprovechables.
   Blanco: Residuos aprovechables.
   Negro: Residuos no aprovechables.
   Rojo: Residuos peligrosos.
   El SENA no realizará la disposición final de los residuos orgánicos y/o peligrosos que sean generados por el contratista. En consecuencia, estos deberán ser gestionados y dispuestos directamente por el contratista a través de gestores autorizados. Asimismo, el contratista deberá entregar al SENA, de manera mensual, los respectivos certificados de disposición final, cuando aplique.

LOTE 2. RESTAURANTE

1. Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.
2. El contratista deberá garantizar el correcto funcionamiento del sistema de pretratamiento de aguas residuales (Trampa de grasas) con el fin de asegurar el buen estado de la tubería del sistema de alcantarillado del SENA – Complejo Norte. Además, deberá presentar un cronograma de mantenimientos del sistema y sus respectivos informes con evidencias fotográficas.
3. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, vaso de poliestireno, platos de poliestireno, recipientes de poliestireno, bolsas plásticas y globos decorativos, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.
4. Garantizar que el suministro de bolsas y puntos ecológicos necesarios para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes
   Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables
   Blanco: Aprovechables
   Negro: No aprovechables
   Rojas: Residuos Peligrosos

5. En relación con la generación de residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado y disposición final de los mismos, entregando mensualmente un listado con el total de residuos generados (Aprovechables, No aprovechables, Orgánicos, Peligrosos y Especiales) y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por un gestor autorizado (aplica para todos los residuos, el SENA no realizará ninguna disposición de los residuos generados por el restaurante durante la vigencia del contrato). Para los ACU (aceites de cocina usado) se debe entregar al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental (Área Metropolitana del Valle de Aburrá AMVA) y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).
6. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.
7. En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio.
8. El contratista garantizará la realización de capacitaciones mensuales dirigidas a sus colaboradores en temas ambientales, tales como: uso adecuado del gas, separación de residuos, disposición de Aceite de Cocina Usado (ACU), entre otros que resulten pertinentes. De manera mensual, el contratista deberá remitir al líder ambiental del Centro de Formación las evidencias correspondientes a dichas capacitaciones (registro fotográfico y listas de asistencia), así como la programación de las charlas a desarrollar en el mes siguiente. Lo anterior, con el fin de garantizar que todas las personas que se encuentren laborando dentro de las instalaciones del Complejo Norte conozcan las normas ambientales vigentes y demuestren su compromiso con su adecuada implementación y cumplimiento.
9. El contratista deberá remitir mensualmente evidencias fotográficas de las actividades de pesaje y separación de residuos que realice, con el fin de garantizar la correcta segregación de los residuos generados. Asimismo, deberá enviar evidencias fotográficas de las actividades de mantenimiento realizadas a la trampa de grasas, como soporte del adecuado manejo y control de este sistema.
10. El contratista desarrollara campañas internas mediante piezas graficas o ayudas audiovisuales (cuando cuenten con televisores en la instalación) donde inviten a los aprendices a hacer un correcto uso de las instalaciones y a realizar una correcta separación de los residuos.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

1. Los plásticos de un solo uso requeridos que se vaya a suministrar o usar deberán ser reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, vaso de poliestireno, platos de poliestireno, recipientes de poliestireno, bolsas plásticas y

globos decorativos, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022. El contratista remitirá el registro fotográfico de las acciones realizadas para dar cumplimiento con el presente criterio ambiental según sea solicitado por el supervisor del contrato.

2. El contratista se compromete a implementar y promover buenas prácticas ambientales dentro de las instalaciones, tales como el ahorro de energía mediante la desconexión de equipos o elementos eléctricos y electrónicos que no se encuentren en uso, así como el apagado de luces cuando los espacios no estén siendo utilizados. De igual forma, se compromete a realizar una adecuada separación de los residuos generados y a evitar la distribución y uso de plásticos de un solo uso, contribuyendo así a la reducción del impacto ambiental derivado de sus actividades. El contratista remitirá el registro fotográfico de las acciones realizadas para dar cumplimiento con el presente criterio ambiental según sea solicitado por el supervisor del contrato.

2.8.5 Obligaciones del SENA

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

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de Dos (02) años, contados a partir de la aprobación de las garantías, el cual podrá ser prorrogable previo cumplimiento del objeto contractual.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro De Tecnología De La Manufactura Avanzada, Diagonal 104 69-120.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Medellin.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	4,16%	Valores que serán pagados mediante consignación a la cuenta que el SENA designe para tal efecto, el cual se pagará en mensualidades iguales, canceladas por anticipado los cinco (5) primeros días de cada mes, y la mora causará los intereses que se expliciten en el contrato. Para realizar el pago deberán ingresar a la página web https://gateway1.ecollect.co/eCollectPlus/SignIn.aspx loguearse y seguir las instrucciones.
PAGO 2	4,16%	
PAGO 3	4,16%	
PAGO 4	4,16%	
PAGO 5	4,16%	
PAGO 6	4,16%	
PAGO 7	4,16%	
PAGO 8	4,16%	
PAGO 9	4,16%	
PAGO 10	4,16%	
PAGO 11	4,16%	
PAGO 11	4,16%	
PAGO 12	4,16%	
PAGO 13	4,16%	
PAGO 14	4,16%	
PAGO 15	4,16%	
PAGO 16	4,16%	
PAGO 17	4,16%	
PAGO 18	4,16%	
PAGO 19	4,16%	
PAGO 20	4,16%	
PAGO 21	4,16%	
PAGO 212	4,16%	
PAGO 23	4,16%	
PAGO 24	4,16%	

Otra forma de Pago	NO APLICA

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**		**NO:**	X		
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**			**Amortización**		**Requisito para el desembolso**
NO APLICA	NO APLICA			NO APLICA		NO APLICA

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	
	NO: X	

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El supervisor del contrato siempre debe ser un funcionario de la Entidad Estatal. Para su selección debe tenerse en cuenta que el mismo no requiere un perfil determinado, pero es necesario que pueda actuar como par del contratista y que tenga funciones relacionadas con el objeto contractual.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del líder de BIENESTAR Yeisson Aris Parra como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2o. de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección, más específicamente en lo establecido en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, mediante el cual se adicionó el Articulo 2 de la Ley 1150 de 2007, “Transparencia en Contratación de Mínima Cuantía”, a saber: “La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a. Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas.
b. El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil.
c. La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.
d. Las comunicaciones de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal".

Además, el Decreto 1082 de 2015, SUBSECCION 5, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía así:
Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con cuarto nivel del Clasificador Bienes y Servicios.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

Artículo 2.2.1.2.1.5.2 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la Contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independiente de su objeto: La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

1. La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.
2. La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la Entidad Estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.
3. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.
4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.

5. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.
6. En caso de empate, la Entidad Estatal se remitirá a los factores de desempate y acreditación establecidos en el Decreto 1860 DE 2021.
7. La oferta y su aceptación constituyen el contrato.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI X		NO	

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitará a Mipyme nacional / Mipyme departamental / Mipyme municipal colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

LOTE 1. CAFETERIA

El valor estimado del contrato de **CAFETERIA** será por la suma de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($ 2.400.000) M/CTE.** IVA incluido, Mensualmente por 24 meses.

LOTE 2. RESTAURANTE

El valor estimado del contrato de **RESTAURANTE** será por la suma de **TRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS ($3.800.000) M/CTE**. **IVA incluido**, Mensualmente por 24 meses.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

El valor estimado del contrato de **SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)** será por la suma de **QUINIENTOS MIL PESOS ($500.000) M/CTE. IVA incluido**, Mensualmente por 24 meses.

LOTE 1. CAFETERIA

				COTIZACIÓN 1		COTIZACION 2		Valores (incluye servicios públicos luz, agua)	
Ítem	Descripción	Unidad	Cant. Inicial	Precio Unitario	enlace	Precio Unitario	enlace	Precio Unitario Promedio	Subtotal Promedio
1	INMUEBLE EN ARRIENDO DE 14,00 M2	M2	1	$ 2.600.000	Inmueble en Arriendo, Local en LAURELE	$2.750.000	Inmueble en Arriendo, Local en SURAMERICANA,	$ 2.400.000	$ 2.400.000

					S, Medellín, Precio $ 2.600.000,00		Medellín, Precio $ 2.750.000,00		

LOTE 2. RESTAURANTE

				HISTORICO 1		HISTORICO 2		HISTORICO 3		HISTORICO 4		Valores (incluye servicios públicos luz, agua)	
Ítem	Descripción	Unidad	Cant. Inicial	Precio Unitario	Año 2023	Precio Unitario	IPC año 2024 5,20%	Precio Unitario	IPC año 2025 5.10%	Precio Unitario	IPC año 2026 Proyección 6,3%	Precio Unitario Promedio	Subtotal Promedio
1	INMUEBLE EN ARRIENDO DE 237, M2	M2	1	$2.500.000	$2.500.000	$2.630.000	$2.630.000	$2.764.130	$2.764.130	$ 2.938.270	$ 2.938.270	$3.800.000	$3.800.000

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

				COTIZACIÓN 1		COTIZACION 2		Valores (incluye servicios públicos luz, agua)	
Ítem	Descripción	Unidad	Cant. Inicial	Precio Unitario	enlace	Precio Unitario	enlace	Precio Unitario Promedio	Subtotal Promedio
1	INMUEBLE EN ARRIENDO DE 9.62 M2	M2	1	$ 550.000	Inmueble en Arriendo, Local en ALEJANDRO ECHAVARRIA, Medellín, Precio $ 550.000,00	$ 560.000	Inmueble en Arriendo, Local en BOSTON, Medellín, Precio $ 560.000,00	$ 500.000	$ 500.000

De acuerdo con el análisis económico y de mercado realizado, se obtiene que el ingreso mensual mínimo esperado por concepto de arrendamiento de los tres (3) espacios por valor de **SEIS MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS ($6.700.000).** Mensualmente por 24 meses.

Con respecto al ingreso identificado, desde el punto de vista económico es importante mencionar lo siguiente:

• El valor mensual se incrementará anualmente a la celebración del contrato por el IPC del año anterior.

• El valor del pago mensual es por concepto de uso del espacio en arrendamiento, incluye el pago de servicios públicos para la prestación del servicio, excepto el pago de servicio de GAS para el RESTAURANTE, este deberá ser pagado por el contratista Adjudicatario.

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

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

A efectos de estimar el arrendamiento de los espacios del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, se adelantó un estudio de mercado donde se estimó que el valor del canon de arrendamiento para cada LOTE:

LOTE 1. CAFETERIA

El valor estimado del contrato de **CAFETERIA** será por la suma de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($ 2.400.000) M/CTE.** IVA incluido, Mensualmente por 24 meses.

LOTE 2. RESTAURANTE

El valor estimado del contrato de **RESTAURANTE** será por la suma de **TRES MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS ($3.800.000) M/CTE**. **IVA incluido**, Mensualmente por 24 meses.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

El valor estimado del contrato de **SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)** será por la suma de **QUINIENTOS MIL PESOS ($500.000) M/CTE. IVA incluido**, Mensualmente por 24 meses.

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

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**N/A**	**N/A**	**N/A**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	$

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El Centro del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, verificará los requisitos habilitantes que llegare a solicitar en la invitación publica y lo hará exclusivamente respecto del proponente que oferte, la adjudicación del contrato será al mejor postor, es decir, aquella oferta que presente el precio más bajo y cumpla en su totalidad con los requisitos solicitados en el presente estudio e invitación pública.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio, cumple con las condiciones de la invitación. Si está no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

1. El SENA establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y no tenga un precio artificialmente bajo.
2. Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
3. En caso de que el primero no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.
4. En caso de que el segundo tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3°) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.

5. Si sólo se presenta una oferta, ésta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.
6. En caso de empate la entidad se adoptará lo consagrado en el Decreto 1860 de 2021 “FACTORES DE DESEMPATE Y ACREDITACIÓN”.

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

5.1.1 Lotes

APLICA

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia

y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad. ***(Formato anexo No. 1)***

5.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería legible. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

La proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

NOTA: En caso de que la tipología contractual sea distinta a prestación de servicios no aplica el presente numeral.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.

h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso. ***(Formatos anexos No. 2 y 3)***

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP. Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con una fecha de expedición no superior a un (1) mes previo cierre del presente proceso de selección.

El proponente debe renovar el RUP a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de contratación, es decir, hasta el plazo para presentar ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido.

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta, el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona deben cumplir con la inscripción exigida en el presente documento.

En caso de proponentes extranjeros se aplicarán las reglas previstas en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad verificará que la inscripción en el RUP se encuentre vigente y en firme a la fecha de la presentación de la oferta y que no existan sanciones que puedan inhabilitar al proponente.

El RUP deberá estar en vigente al momento de la adjudicación.

NOTA: NO APLICA para procesos de mínima cuantía.

Inscripción de personas extranjeras en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes para poder participar en este proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecidas sucursales en Colombia no requerirán inscripción en el Registro Único de proponentes, pero en todo caso la entidad verificará directamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Dichas personas deberán, en su lugar, acreditar los requisitos previstos en estos estudios mediante los documentos establecidos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al proceso de contratación.

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT expedido por la DIAN con fecha de generación no superior a 180 días de la fecha cierre dispuesto para el presente proceso y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto contractual. ***(Aportar el RUT completo)***.

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso,

acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES *(Formato anexo No. 4)*** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES *(Formato anexo No. 4)***. Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

Personas naturales

La proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para

establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo. ***(Formato anexo No. 4)***

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

NO APLICA

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.16 Certificado de encontrarse a paz y salvo o acuerdo de pago de regulación de cuota de aprendizaje, por concepto de contratación de aprendices

Toda empresa privada que realice cualquier tipo de actividad económica diferente al sector de la construcción, y que tenga quince (15) o más trabajadores deberá certificar encontrarse a paz y salvo por concepto de contrato de aprendizaje Sena. ***(Formato anexo No. 5)***

5.2.1.17 Declaración de inhabilidades e incompatibilidades

El proponente deberá declarar de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993. Con la firma de la propuesta, la persona natural o el representante legal de la sociedad oferente, afirma bajo la gravedad del juramento, que no se halla incurso en las mencionadas inhabilidades e incompatibilidades. ***(Formato anexo No. 6)***.

5.2.1.18 Compromiso anticorrupción

El proponente deberá anexar compromiso anticorrupción. ***(Formato anexo No. 7)***.

5.2.1.19 Certificado de multas, sanciones, declaratoria de incumplimiento o caducidad

El proponente deberá anexar certificado de no encontrase incurso en multas, sanciones, declaratoria de incumplimiento o caducidad ***(Anexo formato No. 8)***.

5.2.2 De carácter técnico

5.2.2.1 Oferta Técnica

LOTE 1. CAFETERIA

Se verificará en la oferta técnica que los bienes y/o servicios contengan y cumplan con todas las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la Entidad. La oferta técnica deberá estar firmada por el representante legal. ***(Formato anexo No. 9).***

5.2.2.2 Experiencia del proponente para empresas plenas

Para la evaluación de la experiencia, el proponente deberá acreditar experiencia:

PERSONA NATURAL: Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, contados a partir de la expedición de la matricula mercantil, ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de selección, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

PERSONA JURÍDICA: Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, desde el momento de la constitución, ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD: La experiencia será la equivalente a la sumatoria de la experiencia de sus integrantes, se deberá establecer el porcentaje de participación del proponente y para efectos de calcular la experiencia del proponente, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del proponente en dicho contrato.

Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

En consecuencia, deberá presentarse junto con los documentos, copia de la respectiva acta de constitución del proponente conjunto.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar las aclaraciones que considere convenientes.

En el desarrollo para establecer el requisito de experiencia en la presente invitación, las certificaciones deberán contener como mínimo los siguientes datos:

Entidad contratante y NIT.
Contratista y NIT.
Valor del contrato.
Número del contrato (si es una entidad pública).
Fecha de inicio.
Fecha de terminación.
Objeto.

LOTE 2. RESTAURANTE

Se verificará en la oferta técnica que los bienes y/o servicios contengan y cumplan con todas las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la Entidad. La oferta técnica deberá estar firmada por el representante legal. ***(Formato anexo No. 9).***

- Presentar hoja de vida de Ingeniero(a) de alimentos, con sus respectivos soportes de estudio y experiencia de dos años o más.

- Presentar hoja de vida de técnico(a) en alimentos para controlar la salubridad y buenas prácticas de manipulación de alimentos.

5.2.2.3 <u>Experiencia del proponente para empresas plenas</u>

Para la evaluación de la experiencia, el proponente deberá acreditar experiencia:

PERSONA NATURAL: Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, contados a partir de la expedición de la matricula mercantil, ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de selección, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

PERSONA JURÍDICA: Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, desde el momento de la constitución, ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD: La experiencia será la equivalente a la sumatoria de la experiencia de sus integrantes, se deberá establecer el porcentaje de participación del proponente y para efectos de calcular la experiencia del proponente, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del proponente en dicho contrato.

Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

En consecuencia, deberá presentarse junto con los documentos, copia de la respectiva acta de constitución del proponente conjunto.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar las aclaraciones que considere convenientes.

En el desarrollo para establecer el requisito de experiencia en la presente invitación, las certificaciones deberán contener como mínimo los siguientes datos:

Entidad contratante y NIT.
Contratista y NIT.
Valor del contrato.
Número del contrato (si es una entidad pública).
Fecha de inicio.
Fecha de terminación.
Objeto.

EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Certificado y/o facturas que acredite atención al público empresarial con experiencia mayor a cinco (5) años, en eventos de más de 1.000 personas.
- Certificado y/o facturas que acrediten experiencia en instituciones educativas mínimo de cuatro (4) años.
- Certificado experiencia que acredite atención en panadería mínimo de cuatro (4) años.
- Certificado y/o facturas que acrediten experiencia en atención de eventos empresariales con refrigerios mayor a 3.000 personas.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

Se verificará en la oferta técnica que los bienes y/o servicios contengan y cumplan con todas las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas y se ajuste a las necesidades de la Entidad. La oferta técnica deberá estar firmada por el representante legal. ***(Formato anexo No. 9).***

5.2.2.4 Experiencia del proponente para empresas plenas

Para la evaluación de la experiencia, el proponente deberá acreditar experiencia:

PERSONA NATURAL: Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, contados a partir de la expedición de la matricula mercantil, ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de selección, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

PERSONA JURÍDICA: Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, desde el momento de la constitución, ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD: La experiencia será la equivalente a la sumatoria de la experiencia de sus integrantes, se deberá establecer el porcentaje de participación del proponente y para efectos de calcular la experiencia del proponente, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del proponente en dicho contrato.

Máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

En consecuencia, deberá presentarse junto con los documentos, copia de la respectiva acta de constitución del proponente conjunto.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar las aclaraciones que considere convenientes.

En el desarrollo para establecer el requisito de experiencia en la presente invitación, las certificaciones deberán contener como mínimo los siguientes datos:

Entidad contratante y NIT.
Contratista y NIT.
Valor del contrato.
Número del contrato (si es una entidad pública).
Fecha de inicio.
Fecha de terminación.
Objeto.

Criterio de experiencia diferencial para MiPymes aplicación decreto 1860 del 24 diciembre de 2021.

Para acreditar la experiencia A MIPYMES de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, la experiencia del proponente deber ser acreditada con los siguientes documentos y debe contener los siguientes lineamientos para cada uno de los LOTES.

PERSONA NATURAL: Máximo cinco (5) certificaciones de contratos ejecutados, contados a partir de la expedición de la matricula mercantil, ejecutados durante los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al ochenta por ciento (80%) del valor estimado a contratar del presente proceso de selección, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

PERSONA JURÍDICA: Máximo cinco (5) certificaciones de contratos ejecutados, desde el momento de la constitución, ejecutados durante los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al

objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al ochenta por ciento (80%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD: La experiencia será la equivalente a la sumatoria de la experiencia de sus integrantes, se deberá establecer el porcentaje de participación del proponente y para efectos de calcular la experiencia del proponente, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del proponente en dicho contrato.

Máximo cinco (5) certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, que deberá ser igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al ochenta por ciento (80%) del valor estimado a contratar del presente proceso de, cuyo objeto social o actividad económica este directamente relacionado con el objeto del presente proceso, para el presente proceso, la experiencia puede ser de entidades públicas o privadas.

En consecuencia, deberá presentarse junto con los documentos, copia de la respectiva acta de constitución del proponente conjunto.

En el desarrollo para establecer el requisito de experiencia en la presente invitación, las certificaciones deberán contener como mínimo los siguientes datos:

Entidad contratante y NIT.
Contratista y NIT.
Valor del contrato.
Número del contrato (si es una entidad pública).
Fecha de inicio.
Fecha de terminación.
Objeto.

5.2.2.5 De seguridad y salud en el trabajo

LOTE 1. CAFETERIA

- ***Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.***

El proponente deberá anexar el certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST, según Decreto 1072 de 2015.

- ***Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.***

El proponente deberá anexar:

- Fotocopia de cédula profesional responsable del SG SST.

- Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas.
- Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.

- ***Autoevaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019***

El proponente deberá anexar la evaluación de estándares mínimos emitida por la ARL y respectivo plan de acción, si el porcentaje obtenido es menor del 85%, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

- Aportar certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

LOTE 2. RESTAURANTE

- ***Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.***

El proponente deberá anexar el certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST, según Decreto 1072 de 2015.

- ***Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.***

El proponente deberá anexar:

- Fotocopia de cédula profesional responsable del SG SST.
- Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas.
- Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.

- ***Autoevaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019***

El proponente deberá anexar la evaluación de estándares mínimos emitida por la ARL y respectivo plan de acción, si el porcentaje obtenido es menor del 85%, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

- Aportar certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

- ***Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.***

El proponente deberá anexar el certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST, según Decreto 1072 de 2015.

- ***Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.***

El proponente deberá anexar:

- Fotocopia de cédula profesional responsable del SG SST.
- Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas.
- Licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.

- ***Autoevaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019***

El proponente deberá anexar la evaluación de estándares mínimos emitida por la ARL y respectivo plan de acción, si el porcentaje obtenido es menor del 85%, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

Aportar certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

5.2.2.6 DE GESTIÓN AMBIENTAL

LOTE 1. CAFETERIA

1. El proponente deberá enviar una carta firmada por el representante legal, mediante la cual manifieste que conoce y acepta los requisitos ambientales y de energía que serán exigidos en la etapa contractual, los cuales se encuentran establecidos en el numeral 2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista – Lote 1: Cafetería del presente documento. Así mismo, en dicha carta el proponente deberá comprometerse a cumplir al cien por ciento (100%) con cada uno de los requisitos allí descritos y a entregar los soportes que sean solicitados por el área ambiental y de energía del Centro de Formación que permitan verificar el cumplimiento de los diferentes criterios contractuales, los cuales permitirán garantizar el cumplimiento de lo establecido en dicho numeral.
2. El proponente deberá enviar una carta firmada por el representante legal, donde acepta conocer las políticas ambientales del SENA referentes a plásticos de un solo uso y acepta las normas de NO USO o distribución de plásticos de un solo uso dentro de las instalaciones del Complejo Norte.

LOTE 2. RESTAURANTE

1. El proponente deberá enviar una carta firmada por el representante legal, mediante la cual manifieste que conoce y acepta los requisitos ambientales y de energía que serán exigidos en la etapa contractual, los cuales se encuentran establecidos en el numeral 2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista – Lote 2: Restaurante del presente documento. Así mismo, en dicha carta el proponente deberá comprometerse a cumplir al cien por ciento (100%) con cada uno de los requisitos allí descritos y a entregar los soportes que sean solicitados por el área ambiental y de energía del Centro de Formación que permitan verificar el cumplimiento de los diferentes criterios contractuales, los cuales permitirán garantizar el cumplimiento de lo establecido en dicho numeral.
2. El Proponente deberá presentar una carta firmada por el representante legal en la que se comprometa a que, una vez adjudicado el contrato, realizará los trámites necesarios ante el Área Metropolitana del Valle de Aburrá para registrarse como generador de Aceites de Cocina Usados (ACU).
   Asimismo, se comprometerá a remitir al SENA las evidencias correspondientes de dicho registro y, posteriormente, a enviar los soportes que demuestren el reporte y registro de los ACU generados durante la vigencia contractual ante el Registro Único Ambiental (RUA), conforme a lo establecido en la normatividad ambiental vigente.

LOTE 3. SUMINISTRO DE PAPELERIA (FOTOCOPIADORA)

1. El proponente deberá enviar una carta firmada por el representante legal, mediante la cual manifieste que conoce y acepta los requisitos ambientales y de energía que serán exigidos en la etapa contractual, los cuales se encuentran establecidos en el numeral 2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista – Lote 3: Suministros de papelería del presente documento. Así mismo, en dicha carta el proponente deberá comprometerse a cumplir al cien por ciento (100%) con cada uno de los requisitos allí descritos y a entregar los soportes que sean solicitados por el área ambiental y de energía del Centro de Formación que permitan verificar el cumplimiento de los diferentes criterios contractuales, los cuales permitirán garantizar el cumplimiento de lo establecido en dicho numeral.

5.2.2 DE CARÁCTER FINANCIERO LOTE 2

LOTE 2. RESTAURANTE

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	VALOR PLENAS	VALOR PYMES
Liquidez	>=2,47	>=2,5
Nivel de Endeudamiento	<=50,8%	<=15%
Razón de Cobertura de Intereses	>=9,55	>=10

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez. De igual forma, el proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso y/o estados financieros con Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores.

4.1.1.1 Capacidad organizacional

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores organizacionales:

INDICADOR	VALOR PLENAS	VALOR PYMES
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	>=5,2%	>=0,86
Rentabilidad del Activo (ROA)	>=7,8%	>=0,54

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso y/o estados financieros con Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores.

5.2.3 Requisitos ponderables

NO APLICA

5.2.4 Oferta Económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

6 OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI**		**NO**	X
MUESTRA	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI**		**NO**	X

7 ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

8 GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 12 meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad del servicio:** por el (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 12 meses más.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

9 ACUERDOS COMERCIALES

[Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales]	**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
	SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO

Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	México	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
[Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales]		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	O
Comunidad Andina		N/A	N/A	NO	SI

10 ANEXOS

- Análisis y estudio del sector.
- Matriz de riesgos.

El presente documento se suscribe el 23 de febrero de 2026

Firmado digitalmente por Honorio de Jesús Oliveros Gómez
Fecha: 2026.02.23 09:10:57 -05'00'

HONORIO DE JESUS OLIVEROS GOMEZ
Subdirector (E) Centro de la Tecnología de la Manufactura Avanzada

Elaboró: *Jesus Antonio Alvarez Martinez*
Cargo: *Apoyo Contratación Bienes y servicios*

Revisó: Mariana Gallego Giraldo
Cargo: Abogada Contratación

Elaboró: Andrea Carolina Villota Tulcanes
Cargo: Dinamizadora Ambiental

Elaboró: Katherine María Castro Vásquez Cargo: Profesional S-SST