PROCESO					
CONTRATACIÓN BIENES Y SERVICIOS					
NOMBRE DEL FORMATO					
SOLICITUD DE CONTRATACIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

DE: BIENESTAR AL APRENDIZ – CENTRO DE TECNOLOGIA DE LA MANUFAC TURA AVANZADA

PARA: HONORIO OLIVEROS GOMEZ
Subdirector (E) centro de tecnología de la manufactura avanzada.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Con el fin de garantizar condiciones adecuadas de **permanencia académica, bienestar estudiantil y calidad de vida** para los aprendices, instructores y personal administrativo del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada. Lo anterior busca mitigar la deserción, optimizar los tiempos de desplazamiento y asegurar el acceso a una alimentación balanceada y suministros educativos dentro de la infraestructura del centro.

El alto flujo de aprendices, sumado a las extensas jornadas de formación presencial, demanda la existencia de un espacio dotado, organizado y debidamente operado que preste el servicio de venta de alimentos y bebidas en condiciones higiénicas, seguras y accesibles. El arrendamiento de estos espacios permitirá contar con un operador responsable, seleccionado conforme a los principios de transparencia y legalidad, que garantice la oferta de productos adecuados nutricionalmente, a precios razonables, y con estándares de calidad que favorezcan la salud y el bienestar de la comunidad educativa.

Esta medida se fundamenta además en los principios institucionales del SENA relacionados con la formación integral, el desarrollo humano y la promoción de ambientes de aprendizaje dignos. Igualmente, responde a lo establecido en el Artículo 67 de la Constitución Política de Colombia, que reconoce la educación como un derecho fundamental y una función social, cuya garantía implica no solo la instrucción académica, sino también la creación de entornos que promuevan la permanencia y el desarrollo pleno del aprendiz.

En este sentido, los arrendamientos de (cafetería, restaurante) y suministros de papelería, no solo representa una solución operativa eficiente, sino que se alinea con los objetivos institucionales de promover el acceso, la equidad y el bienestar durante la formación profesional integral.

Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad	05_9204_481

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

El presente contrato, pretende entregar a título de arrendamiento, Tres (3) espacios ubicados en la dirección Diagonal 104 69-120 en Medellín, 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.

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.

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.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/PRESUPUESTO OFICIAL

Los espacios físicos objeto de este contrato no son establecimientos comerciales, sino un espacio con destino a satisfacer las necesidades de la comunidad educativa, enmarcadas están dentro de los propósitos institucionales de bienestar general de sus aprendices, funcionarios, contratista y público en general, sin generar por ello erogación presupuestal alguna por parte de la Entidad.	
El valor estimado del contrato se determinó así:	De acuerdo con el estudio de mercado realizado desde el área técnica.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

dos (02) años.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Conforme lo anterior, los siguientes son los elementos e ítems que requiere el SENA para suplir su necesidad:

LOTE 1. CAFETERIA SALUDABLE

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 combinados 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

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	

ALMUERZO NORMAL EN CRUDO

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	
44	Gaseosa dispensadora		
45	Jugo en leche	7 ON	
46	Agua en botella	360 ML	

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

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.

5.1 Especificaciones técnicas mínimas de los bienes (Si aplica)

Nota. El arrendatario podrá conforme a las necesidades que se presente solicitar al SENA incluir elementos nuevos y todo debe dejarse en su respectiva acta.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE

- ✓ 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**.**

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.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

En virtud del presente contrato el ARRENDATARIO adquiere para con EL SENA las siguientes obligaciones:
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. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Dado en Medellín, el 10 de febrero de 2026

YEISSON ARIS PARRA MOSQUERA
Profesional G03 Área Bienestar al Aprendiz
Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada