OFERTA TÉCNICA

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad.

Asunto: Presentación oferta técnica – Proceso de contratación por **MC-ANT-CTMA-0073-2026**

Respetados señores:

Yo, TATIANA JIMENEZ PINEDA identificada como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de Representante Legal de **CONSORCIO SYBONERA** presento oferta técnica dentro del proceso de contratación que tiene por objeto: **5_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.”**.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

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

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

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.

Atentamente,



TATIANA JIMENEZ PINEDA

C.C. nro. 1038411302

CONSORCIO SYBONERA.

Dirección Transversal 49 C 59 05

Teléfonos 3024397063

Correo electrónico tatijime28@gmail.com

Ciudad Medellin

TATIANA JIMENEZ PINEDA

C.C. nro. 1038411302