OFERTA TÉCNICA

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad.

Asunto: Presentación oferta técnica – Proceso de contratación por **No. MC-ANT-CTMA-0078-2026**

Respetados señores:

Yo, ANGY PAOLA MACIAS MARTINEZ identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de Representante Legal de Q.M COMPANY S.A.S presento oferta técnica dentro del proceso de contratación que tiene por objeto **5_9204_ 480** CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA APOYAR LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR AL APRENDIZ DIRIGIDAS A LOS APRENDICES DEL CENTRO DE TECNOLOGÍA DE LA MANUFACTURA AVANZADA**."**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	Código UNSPC	Descripción	Unidad	Cantidad
1	90121701	GUÍA PARA CAMINATAS ECOLÓGICAS CON RASTRILLO: Dirigido por persona con experiencia mínima de cinco años en el oficio, debe realizar actividad de calentamiento previo y charla se seguridad a los asistentes. Para aprobación previa de la supervisión del contrato debe entregar documento que contenga descripción de recorrido, nivel de complejidad y recomendaciones para los asistentes. La supervisión del contrato debe aprobar previamente el documento. El contratista asume el transporte y alimentación de la guianza y el rastrillo	UN	1
2	45111704	SERVICIO DE SONIDO de 10000 wts con operario de sonido, procesos, monitores, música y reproducción de musical, consola digital de mínimo 24 canales, 2 micrófonos inalámbricos, 4 micrófonos de cable y 4 cajas directas. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1
3	95131502	TARIMA 6x6 metros con carpa, a un metro de altura, con estructura en hierro o aluminio y piso en madera lisa con faldón negro. Con escalera de acceso. Incluye transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1

4	49121503	CARPA 6x6 metros con lona blanca totalmente, con estructura de hierro. Con transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1
5	39112503	LUCES LED: Set de iluminación, 4 luces de foco graduables según ubicación de presentador e invitados, luces móviles multicolores, 1 dmx dos reflectores metal hygh lyght de 1000 vatios. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1
6	60121011, 45121719	STAND PARA FOTOGRAFÍA DIGITAL POR HORA: Servicio de fotografía en cabina cerrada, cámara digital, iluminación profesional, backing impresora, cables y acometidas eléctricas necesarias con sus acoples y extensiones de luz. Persona que tome las fotos y maneje la impresora. Las fotografías deben ser instantáneas para que los aprendices se las lleven en el momento de la toma. Las fotos se entregan sin empaque. Impresión en papel fotográfico tipo tirilla de 5 cm de ancho por 15 cm de largo y con plantilla personalizada según elección de la supervisión del contrato. Tres (3) fotografías por tirilla. El stand debe tener disponibilidad de accesorios (sombreros, lentes, pelucas, diademas).	UN	1
7	93141701	ANIMADOR PRESENTADOR POR JORNADA: Debe presentar la agenda del evento y animar al público. Debe tener dos (2) años de experiencia comprobada Tiempo: Por la franja horaria del evento a realizar	UN	1
8	72154003	ALQUILER DE TOLDOS POR DÍA: Dimensiones de 150 cm de frente X 80cm aproximadamente y con altura total de 2.15 mts. aproximadamente, con faldón y carpa impermeable de varios colores (incluye transporte, armada y desmonte).	UN	1
9	50193101	MAQUINA DISPENSADORA DE CRISPETAS POR HORA: Alquiler de máquina para dispensar paquetes de crispetas de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y bolsa de entrega.	UN	1
10	50193101	MAQUINA DISPENSADORA DE ALGODÓN DE AZÚCAR POR HORA: Alquiler de máquina para dispensar paquetes de algodón de azúcar de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y palito de entrega.	UN	1

11	56101602	SILLAS PLASTICAS SIN BRAZOS: Color blanco en perfectas condiciones. Dimensiones: 46.5 * 87.5 * 52.5 Incluye transporte y ubicación en el lugar designado por la supervisión del contrato	UN	1
12	86131502	CLASES DE PINTURA ACRÍLICA Y OLEO POR DOS (2) HORAS: La clase incluye: **Profesional en artes**, con experiencia certificada de cinco (5) años como profesor, instructor o tallerista de artes, para dictar clase a 25 aprendices. Las clases son prácticas y contienen elementos teóricos como: uso adecuado de los materiales, colores primarios y secundarios, colores fríos y cálidos, colores complementarios, mezcla de colores, tipos de pincelada, luces y sombras, perspectiva, sensación de movimiento, efecto final. El contratista debe entregar a la supervisión del contrato documento escrito tres (3) días calendario antes del inicio de las clases, con la descripción de la clase en el que se especifique el objetivo y las temáticas a desarrollar El profesor de pintura debe traer para las clases los elementos para entregar a los aprendices durante el desarrollo de las clases, los cuales se le retornaran al profesor una vez finalicen estas. Este material de uso de los participantes es: •Pinceles sintéticos delineadores •Pinceles sintéticos planos de cerda suave •Paletas mezcladoras de colores Demás elementos que se necesiten para impartir las clases, de tal manera que cada aprendiz pueda recibir la clase contando con los elementos requeridos.	**1 clase**	1
13	90111601, 90111502, 95141707, 93131608,	**CONVIVENCIA:** **1. FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO** (Según indicación del supervisor del contrato) el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos, así: Mínimo una cancha fútbol o microfútbol o vóleibol o baloncesto, dicha cancha debe estar encerrada con maya alrededor y en la parte superior para evitar accidentes o daño de los espacios propios de la finca, dicha cancha debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes. Además, debe tener mínimo	Un	1

		una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridad. El contratista debe entregar para la aprobación del Centro de Formación el Plan de Prevención y Atención de Emergencias de la finca o parque recreativo. En la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • **Salón o auditorio:** Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • **Una zona de alimentación cubierta** para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. • **Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes**, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz. **2. ALIMENTACIÓN** La convivencia incluye dos (2) refrigerios con las siguientes opciones:	Aprendiz	

		Refrigerio tipo 1: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml).+ Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. **Refrigerio tipo 2:** Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Porción de lasaña pollo, carne o mixta de 500 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. **Refrigerio tipo 3:** Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega. **Refrigerio tipo 4:** Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega.		
14		Agrupación de música parrandera. (ver observaciones en OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)	Hora	1
15		Agrupación musical de mínimo 8 integrantes con capacidad de interpretar géneros variados.	Hora	1
16		Personajes circenses, estos pueden ser (acróbatas, contorsionistas, equilibristas, escapistas, forzudos, hombres bala, magos, malabaristas, mimos, motociclistas, payasos, titiriteros, tragafuegos, tragasables, trapecistas, ventrílocuos y zanqueros) (ver observaciones en OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)	Hora	1
17		Show de 2 trovadores personificados con elementos típicos de la región antioqueña. (ver observaciones en OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)	Hora	1
18		Balotera y tablero de bingo en el lugar de la actividad y disponibilidad de mínimo 200 tablas de Bingo físicas y 500 tablas de bingo virtuales, si la actividad se hace remota se deben enviar previamente por correo electrónico a los inscritos.	Evento	1
19		Carpa de 3*3 con cerramiento.	Evento	1
20		Carpa 12x 6 a dos aguas	Evento	1

21		Coro de navidad compuesto por mínimo 4 integrantes con acompañamiento musical en vivo (ver observaciones en OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS)	Hora	1
22		Humorista con capacidad de manejo de público evidenciable (ver observaciones en OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS)	Hora	1

NOTA: Es importante señalar que la forma de adjudicación será "contrato a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en el estudio previo son "indicativas" (no obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades según los requerimientos hasta agotar el presupuesto.
El Centro realizará adjudicaciones hasta el total del presupuesto disponible, con plena observancia de los principios contractuales de la función pública (economía, celeridad, eficiencia), para satisfacer la necesidad del Centro y del Sena, velar por la racionalización del gasto público.

Especificaciones técnicas mínimas:

Cada vez que el Área de Bienestar al Aprendiz demande un servicio logístico, éste (el operador) deberá presentar las diferentes opciones que hay, para que el supervisor del contrato determine el más apropiado, de acuerdo con el lineamiento previamente establecido.

El operador logístico debe contar con un portafolio de servicios amplio, que le permita dar respuesta variada, eficiente y efectiva, según las necesidades de la conmemoración o la actividad.

El contratista deberá disponer del personal idóneo y la logística necesaria para llevar a cabo la debida prestación del servicio.

Los precios presentados en la oferta deberán incluir todos los impuestos, gastos y los costos derivados de la prestación del servicio, los cuales corren por cuenta del contratista.

Los valores ofertados deben incluir el transporte y manutención de personal del operador logístico, al igual que el acarreo de los equipos y elementos al sitio de la conmemoración o actividad. Además, deben asumir montaje previo y desmonte de estos cuando se requiera, es decir que todas las actividades incluyen transporte, montaje y desmonte.

El Contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como a los propios del SENA, del ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

Presentar informe de actividades al supervisor del contrato como soporte de la factura para pago presentada por el Operador Logístico, de tal manera que se evidencien las acciones realizadas y el impacto de estas.

El objeto social del operador logístico debe ser coherente con el objeto de que se contratará conforme certificado expedido por la Cámara de Comercio. Además, debe acreditar con las certificaciones respectivas, expedidas por los contratantes, la celebración, ejecución terminación de mínimo dos (2) contratos, cuyo objeto sea la prestación de servicios logísticos para realización de eventos tales como: seminarios, encuentros y foros, cuyo presupuesto sea igual o superior al valor que se pretende contratar y que las certificaciones correspondan a los últimos cinco años.

Los eventos realizados por el operador logístico deben garantizar la calidad de los proveedores.

El operador logístico deberá tener capacidad económica para responder oportunamente a los proveedores; el incumplimiento frente a los proveedores será una falta grave la cual puede generar suspensión del contrato.

Una vez generado el servicio logístico, y todo lo que se derive de dicho servicio, será facturado tal cual como quedará en el contrato los tres primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio.

El contratista deberá asignar un (1) coordinador responsable de la realización, seguimiento y evaluación de las actividades, además de la articulación institucional que se encuentre en la ciudad de Medellín y que esté atento a las necesidades y se presente al Centro de Formación para reuniones en las que pueda ser requerido, además para el montaje y ejecución de los eventos.

La supervisión del contrato analizará hoja de vida y/o personal propuesto por el contratista, de tal manera que se hagan las acciones que se considere pertinente en este sentido, resultado de lo anterior puede exigir al contratista, el reemplazo de la persona propuesta, sin que este adquiera el derecho de elevar reclamos por esta causa.

PARA LAS CONVIVENCIAS

Para las salidas a convivencias se tiene en cuenta el cobro de manera individual (por aprendiz).

Se requiere ambiente campestre, que tenga espacio recreativo y formativo (finca o parque recreativo en el municipio que se le indique al contratista).

Se requiere de zona de alimentación para instalar unos 40 aprendices, dotado de mesas y sillas.

Espacios deportivos y recreativos (cancha fútbol o microfútbol o vóleibol o baloncesto, balones, mesas de ping pong y mesas para jugar ajedrez y demás juegos de mesa, con la respectiva dotación y elementos.

ñ) Zonas verdes.

Zonas húmedas (piscina amplia con capacidad para mínimo 40 personas, turco y/o sauna y/o Jacuzzi).

Auditorio o aula para 40 personas: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam.

Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes para el desarrollo de los talleres experienciales, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz.

Los sitios para las convivencias deberán estar cerca al centro de formación, preferiblemente área metropolitana de Medellín zona norte y que tenga fácil acceso para buses grandes.

Los sitios para las convivencias deberán estar dentro del área metropolitana, sin embargo, si por necesidades del servicio se requiera, previa aprobación por parte de la supervisión del contrato, podrán contratar otros sitios en el Departamento de Antioquia, siempre y cuando se cumplan con los precios ofertados.

La supervisión del contrato realizará visita a las instalaciones propuestas por el contratista y se verificará que cumpla con las condiciones del contrato.

Cada grupo de convivencia será acompañada por personal designado por el Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, a los cuales no se le cobra el ingreso al sitio de la convivencia, al igual que la alimentación.

El contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno y haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

Exámenes de Laboratorio:

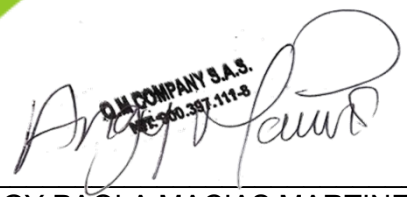
Coprocultivo para salmonella y shigella.

KOH para uñas.

Tiempos de entrega y/o realización de las actividades:

Las fechas y horarios establecidos para las actividades y entregas serán asignados por la supervisión del contrato según las necesidades dispuestas y por el supervisor del contrato y las actividades pactadas en este.

Cordialmente,



ANGY PAOLA MACIAS MARTINEZ
C.C:1.010.125.276 B/QUILLA
REPRESENTANTE LEGAL
Q.M COMPANY S.A.S
NIT: 900.397.111-8
CALLE 38 # 44-68 PISO 3 OFICINA 307
(605) 3922113 – 3041264786
Q.MACIASCPANY-SAS@HOTMAIL.COM
QMACIASCPANYSAS@GMAIL.COM

COMPANY S.A.S
NIT. 900397111-8