5-59549

Santa fe de Antioquia

SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DEL ÁREA Y LA ENTREGA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE PERMITAN LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Atendiendo al principio de planeación y transparencia para la contratación pública y en aras de contar con un análisis del sector y un estudio de mercado objetivo y público, por medio de la presente se invita a pre-cotizar conforme a las especificaciones que indican a continuación:

OBJETO: Disponer de espacios y realizar la operación logística para ejecutar las actividades de convivencia y eventos en el marco del plan de acción del área de Bienestar al aprendiz.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA: El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994; como principal motor de transformación productiva e inclusión social en el país, con el ofrecimiento de programas de formación profesional integral de alta calidad, como fomento del empleo, y de un servicio de intermediación laboral eficaz; soportados en el sector productivo, la investigación e innovación, la excelencia en su gestión y vocación de servicio.

El SENA cuenta actualmente con 33 regionales, cuyo objetivo es brindar formación técnica y tecnológica a los colombianos interesados en formarse para el trabajo y para aquellos que desean crear empresa. Cada regional de la entidad establece las necesidades de formación según las actividades económicas de los departamentos. En el Plan de Acción se establecen los lineamientos a través de los cuales se busca generar una adecuada articulación entre la estrategia y operación que permita posicionar al SENA, como la mejor escuela de formación para el trabajo en América Latina, orientada por los criterios de calidad y pertinencia de la formación, que busca el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando Formación Profesional Integral para su incorporación en actividades productivas.

El Plan de Acción articula la estrategia y la operación orientado por los criterios de calidad y pertinencia de la formación, el SENA es fundamental en el desarrollo de los ejes prioritarios que ha establecido el Gobierno Nacional: “legalidad, emprendimiento, equidad, transparencia y construyendo país”.

Teniendo en cuenta la misión de la Entidad, que es la formulación del Plan Estratégico, se tomó como punto de partida la misión del SENA, establecida por la Ley 119 de 1994, como la "… encargada de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad entró a nivel estratégico en la tarea de desarrollar la alineación institucional con nuevo Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2018-2022, "El Pacto por Colombia", el Plan Estratégico Sectorial del Ministerio del Trabajo 2018-2022 y los ejes prioritarios del Gobierno Nacional; debemos garantizar la continuidad de nuestra misión y la prestación de los servicios institucionales.

Por otro lado, la resolución 2203 de 2019, por el cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de obligatorio cumplimiento en cada uno de los centros de Formación Profesional, dispone que el SENA destinará como mínimo el dos (2) porciento de su presupuesto para atender las acciones anuales del Plan de Acción acorde con el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices, dentro de las cuales deberán ser promocionadas y divulgadas para los aprendices del centro de formación con el fin de lograr un mayor impacto en la comunidad.

Para dar cumplimiento a estas directrices nacionales, el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño diseña el Plan de Acción al inicio de la vigencia. Uno de los objetivos principales del proceso del fomento del bienestar y liderazgo del aprendiz es la potenciación del desarrollo humano de los mismos, mediante la implementación de estrategias y actividades dirigidas a la apropiación de competencias socioemocionales que favorezcan el crecimiento personal y el desempeño laboral, la disminución de la deserción y el aumento del logro educativo de los aprendices. Por esto, se requiere contratar espacios adecuados para el desarrollo de las actividades programadas con las diferentes formaciones, el objetivo principal es socializar con los aprendices el desarrollo progresivo del principio de igualdad y no discriminación en pro de generar una comprensión. Se proyecta realizar salidas tipo convivencia, en las que se fortalezcan la integración social de los aprendices y sus estilos de convivencia, talleres de habilidades blandas, la importancia del autocuidado y otras actividades programadas en el marco del plan de acción bienestar al aprendiz. En estos espacios físicos que propenden para el esparcimiento, el encuentro, el deporte, el entretenimiento se promueve la cohesión social y reúne los criterios y condiciones óptimas en el mercado que favorezcan el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad educativa del Occidente Antioqueño.

Para esto, se proyecta realizar salidas tipo convivencia cumpliendo con las normas y requerimientos de bio-seguridad, en las que se fortalezcan la integración social de los aprendices y sus estilos de convivencia, y charlas de capacitación sobre el cuidado personal, y temas que fortalezcan la formación profesional integral. Se requiere adquirir los elementos proporcionados como estímulos que se materializa en los objetivos descritos, para esta ocasión las actividades planteadas son con enfoque a generar escenarios de reconocimiento para aprendices en diferentes ejes para crear liderazgo, proyección social, formación y desarrollo de habilidades.

Por lo que la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es adelantar un proceso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía de acuerdo con el procedimiento señalado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, la Ley 2069 de 2021, desarrolladas por el Decreto 1082 de 2015, con el fin de suplir la necesidad inminente que se describe en este estudio.

Por todo lo anterior es viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación, para satisfacer la necesidad aquí determinada, dado que la Entidad no cuenta con el espacio idóneo ni con la infraestructura logística para satisfacer las necesidades planteadas en este estudio.

El objeto contractual deberá desarrollarse con una persona natural o jurídica especializada en las áreas requeridas con la experiencia en el ramo y que cumpla con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y de calidad exigidas por el SENA.

El establecimiento recreativo para convivencias de aprendices debe cumplir con todas las normas y protocolos de bio-seguridad vigentes, con zonas recreativas (auditorio o salón social apto para capacitaciones, zonas verdes, piscina), con provisión de desayuno y almuerzo o almuerzo y refrigerio, según jornada; debe estar ubicado en el municipio de Santa Fe de Antioquia.

De esta manera el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño de la Regional Antioquia, buscando asegurar el cabal cubrimiento del Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz de 2026 en cada una de las actividades, talleres y campañas para realizar, reconoce la necesidad, conveniencia y oportunidad de adelantar el proceso de contratación para disponer de espacios idóneos en los cuales se pueda llevar a cabo los encuentros de tipo pedagógico y de sensibilización con las diferentes. formaciones para impactar, así como el equipo de bienestar al aprendiz; con ello contribuir de manera satisfactoria y eficiente a la misión institucional y así suplir la necesidad aquí expuesta.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
		Espacio recreativo	Establecimiento recreativo para actividades de convivencia y fortalecimiento de habilidades blandas de los aprendices, con capacidad de aforo para 120 personas, con zonas recreativas (auditorio o salón social apto para charlas o capacitaciones, zonas verdes amplias para realización de actividades lúdico-pedagógicas y piscina), con provisión de desayuno, almuerzo y refrigerio, ubicado en el municipio de Santa Fe de Antioquia. Que incluye: Alimentación Desayuno: Menú: 1 arepa (90 gr), 2 huevos, 1 porción de quesito (50 gr),	1	Unidad			

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
			chocolate o café con leche (11 oz). Alimentación Almuerzo: Menú: Sopa o crema (100 gr), proteína (150 gr), farináceo No. 1 (Arroz 90 gr), farináceo No. 2 (yuca, papa, plátano, o pastas, 30 gr), verduras/vegetales (mixtas o ensaladas, 70 gr), bebidas (jugo o gaseosa, 14 oz) Alimentación Refrigerio (cotización que nos permita rotar/disponer de cualquiera de las tres opciones): Opción 1: Pan danés 250 gr, lechuga, jamón, queso, tomate y jugo en cajita de 200 ml. Opción 2: Salpicón (frutas variadas) con helado y barquillo; 12 oz. Opción 3: Pastel 200 gr (hawaiano,					

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
			ranchero, de pollo, o de verduras) con jugo en cajita de 200 ml.					
2		Sonido	Sonido con salida de 5.000 watios, con 2 micrófonos inalámbricos con sus respectivos parales con bandeja para CD con conexión USB, el sonido incluye personal que esté a cargo.	1	Unidad			
3		Tarima	Tarima con carpa 4X4 metros.	1	Unidad			
4		Pantalla	Pantalla o lona blanca para proyección de video beam.	1	Unidad			
5		Alimentación	Alimentación Refrigerio matutino (cotización que nos permita rotar/disponer de cualquiera de las dos opciones): Opción 1: Pan danés 250 gr, lechuga, jamón, queso tomate y jugo en cajita de 200 ml. Opción 2: Pastel 200 gr (hawaiano, ranchero, de	1	Unidad			

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
			pollo o de verduras) con jugo en cajita de 200 ml.					
6		Alimentación	Alimentación Refrigerio vespertino (cotización que nos permita rotar/disponer de cualquiera de las dos opciones): Opción 1: vaso de yogur con cereal, 200 gr. Opción 2: Salpicón (frutas variadas) con helado y barquillo; 11 oz.	1	Unidad			
7		Alimentación	Alimentación Desayuno: Menú: 1 arepa (90 gr), 2 huevos, 1 porción de quesito (40 gr), chocolate o café (11 oz).	1	Unidad			
8		Alimentación	Alimentación Almuerzo/Cena: Menú: Sopa o crema (100 gr), proteína (120 gr), farináceo No. 1 (Arroz 90 gr), farináceo No. 2 (yuca, papa, plátano, o pastas, 30 gr), verduras/vegetal	1	Unidad			

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
			es (mixtas o ensaladas, 70 gr), bebidas (jugo o gaseosa, 14 oz)					
9		Hidratación	Hidratación: Bolsa de agua mineral de 360 cc	1	Unidad			
10		Bocado Navideño	Bocado navideño: Caja con porción de natilla (120 gr), buñuelo (50 gr) y hojuela (10 x 5 cm)	1	Unidad			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS:
El proponente de servicios se ajustará a las condiciones de cada convivencia conforme a lo que solicite el Centro, dentro de las condiciones generales descritas en el numeral 2.6 de estos estudios previos y en concordancia con el análisis de costos que hace parte de estos.

REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO (Experiencia requerida, Certificados y los demás que se requieran)

El proponente deberá acreditar los siguientes requisitos de carácter técnico:

a) Experiencia del proponente:
La experiencia requerida para el presente proceso deberá acreditarse mediante la presentación de mínimo (2) certificados de contratos ejecutados en su totalidad (100%). Los objetos de dichos contratos deben estar estrechamente relacionados con el objeto de este proceso y haber tenido un valor igual o superior al del actual proceso de selección.

Los certificados deben ser expedidos por la entidad contratante, estar debidamente firmados y consignar claramente la fecha de expedición.

Los certificados deben contener mínimo los siguientes datos:

- Fecha de la certificación
- Nombre de la entidad que reporta y número de identificación (NIT o documento que haga sus veces conforme a la ley)

- Nombre de la persona natural o jurídica proponente y número de identificación (NIT o documento que haga sus veces conforme a la ley)
- Número del contrato
- Las fechas contractuales de iniciación y terminación a satisfacción.
- Objeto del contrato
- Valor del contrato.

El proponente deberá acreditar con los documentos de presentación de la oferta y con la oferta económica, la capacidad instalada de la que dispone. Lo podrá hacer mediante brochure institucional, presentación digital o cualquiera otro medio contrastable en el que además se evidencia su ubicación en sitio geográfico determinado.

La ubicación geográfica del o los establecimientos comerciales que el proponente pone a disposición del complejo, deberán estar ubicados en Santa fe de Antioquia, sede de operación del Complejo y los beneficiarios de los servicios contratados, así como la entidad contratante, no tienen obligación ni medios para asumir grandes desplazamientos a zonas diferentes del departamento de Antioquia o del país.

FECHA ESTIMADA PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: abril 2026

Plazo: El plazo de ejecución del contrato será de **240 DÍAS**, en todo caso sin superar el 30 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

Lugar de ejecución: El lugar de ejecución del contrato será en el municipio de Santa fe de Antioquia o donde el supervisor del contrato indique y sin que ello genere un costo adicional para la Entidad.

OBSERVACIONES:

- La pre-cotización presentada es necesaria y se utilizará para la elaboración del estudio de mercado previo y necesario para iniciar el proceso público de contratación, por lo que no es una oferta ni obliga a las partes.
- El objeto del proceso de selección puede estar sujeto a algún tipo de variación antes de la publicación oficial.
- Santa Fe de Antioquia se cobran los conceptos: Estampilla, Retención en la Fuente, ICA y Rete- ICA
- Usar el papel membrete de su empresa; que contenga el logo, nombre y firma de la persona que realiza la cotización

Cordialmente,

Proyectó: Henry Henao, líder de Bienestar al Aprendiz