| 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** | Dirección (E) Regional Antioquia |
| **ORDENADOR DEL GASTO** | Raúl Emilio Olarte Vargas |
| **OBJETO** | 5_406 Contratar la concesión de espacios físicos ubicados en el complejo central del Sena en Antioquia para la prestación de los servicios de cafetería-restaurante, fotocopiado-papelería y puesto para café. |

### 1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es un establecimiento Público de orden Nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio del Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al estado de invertir en el Desarrollo Social y Técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación social, económica y tecnológica del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

El SENA como Entidad del Gobierno, asociada a las políticas de competitividad, Innovación y Desarrollo Tecnológico Productivo, debe orientar sus políticas y programas para propiciar el desarrollo de competencias requeridas por el recurso humano y por ende para el cumplimiento de los resultados esperados.

En cumplimiento de su objeto misional la Dirección regional del SENA en Antioquia cuenta con tres (3) espacios físicos ubicados en la calle 51 Nº 57-70 en Medellín, destinados para la prestación de los servicios de Cafetería, Restaurante y Papelería; fines que no se encuentran encaminados en las actividades de común desempeño por el SENA, siendo necesario destinar estos espacios para atender de manera oportuna los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, contratistas y público en general que visitan dichas instalaciones.

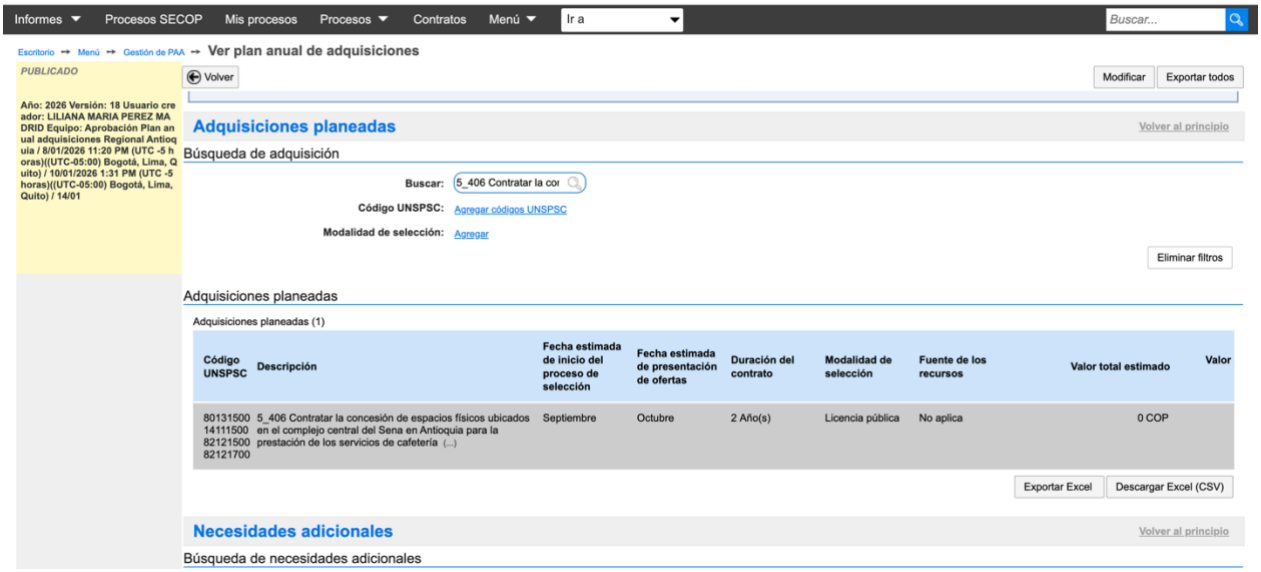
Adicionalmente, la Regional Antioquia cuenta con un cuarto espacio físico que se destinará para el funcionamiento de Cafetería, ubicado en la Sede Rodolfo Martínez Tono – El Pomar, ubicada en la Calle 76 Nº 39-76 de Medellín.

Lo anterior, con el fin de favorecer las condiciones de vida y entorno de la comunidad educativa, cumpliendo con las especificaciones de salubridad optimas y brindando una adecuada nutrición, favoreciendo y promoviendo el bienestar de la comunidad.

Para la administración y manejo efectivo de estos espacios físicos y los servicios anexos a ellos, es necesario entregar los mismos a personas naturales o jurídicas ajenas a la Entidad, que garantizarán la oportunidad y calidad en pos del bienestar de quienes hagan uso de ellos permitiendo que nuestra población fija y flotante acceda a estas prestaciones de manera fácil y segura sin retirarse de las instalaciones del SENA en Antioquia.

De conformidad con lo anterior es procedente adelantar un proceso, a través de una Licitación Pública, conforme lo estipula el artículo 2 numeral 1 de la Ley 1150 de 2007.

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




## 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 (o norma vigente)** | | | |
|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **GRUPO** | **CÓDIGO** | **DENOMINACIÓN** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **(Clase o producto)** |
| 1 | F - ) Servicios de viajes, alimentación , alojamiento y entretenimiento | 90101500 | Restaurantes |
| 2 | F - Servicios Editoriales, de Diseño, de Artes Gráficas y Bellas Artes | 82121701/82121702 | (82121701) Servicios de copias en blanco y negreo o de cotejo<br>(82121702) Servicios de copias a color o de cotejo |
| 3 | F - Servicios de producción industrial y manufactura | 73131507 | Servicios de elaboración del café |

### 1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

**No aplica.**

## 2. OBJETO

5_406 Contratar la concesión de espacios físicos ubicados en el complejo central del Sena en Antioquia para la prestación de los servicios de cafetería-restaurante, fotocopiado-papelería y puesto para café.

### 2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El presente contrato pretende entregar a título de concesión, TRES (3) espacios ubicados en la calle 51 Nº 57-70 en Medellín y UNO (1) ubicado en la Calle 76 Nº 39-76 de 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:

**LOTE 1. CAFETERIA – RESTAURANTE**
**LOTE 2. FOTOCOPIADO – PAPELERÍA Y PUESTO PARA CAFÉ**
**LOTE 3. CAFETERÍA DE LA SEDE RODOLFO MARTÍNEZ TONO – EL POMAR**

Los inmuebles deberán ser bien conservados en buenas condiciones por parte del contratista, se deberá solicitar autorización al SENA Regional Antioquia para hacer mejoras locativas o estructurales.

Así mismo, el contratista 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 de los servicios a prestar.

CONSTRUCCIÓN: Comprende todas las actividades que conllevan la construcción de los módulos necesarios para que funcionen los servicios de cafetería – restaurante principal, el puesto de café y la fotocopiadora – Papelería, ubicados en el complejo central del SENA Antioquia, al igual que la cafetería de la sede el Pomar, de conformidad con los diseños presentados por el concesionario, 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 cada uno de los espacios.

DOTACION: El concesionario deberá mantener el espacio concesionado con la dotaciones de elementos insumos, menaje, equipos, máquinas y similares necesarios para el desarrollo optimo y eficiente del ejercicio 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 concesionario, igualmente el personal necesario para el desarrollo del servicio anexo al espacio concesionado.

## 2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

| | |
|---|---|
| Concesión | |
| **Otro:** | Describa cual. |

## 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

Las áreas a concesionar se encuentran distribuidas en las instalaciones del Complejo central del SENA en Antioquia, el cual se encuentra ubicado en la calle 51 Nº 57-70 del Distrito de Medellín y se relacionan a continuación:

Cada una de las áreas definidas en este numeral constituye una concesión de espacio físico independiente, sin embargo, se espera la celebración de tres (3) contratos de concesión independientes, uno por cada lote adjudicado, regidos bajo el presente estudio.

**LOTE 1: CAFETERÍA Y RESTAURANTE PRINCIPAL**

Ubicado en la calle 51 Nº 57 – 70, segundo piso de la torre sur del Complejo Central del SENA, con un área total de **439,54 m2** aproximada, área que incluye espacio para mesas y público en general, área del servicio, área de cocina, administración, área de limpieza. Bodegas y de disposición de basuras.

Este espacio se entrega con las instalaciones propias para los servicios de agua, alcantarillado, energía eléctrica e iluminación, los módulos necesarios que integran el kiosco deberán ser construidos por el concesionario al igual que los elementos necesarios para la prestación del servicio anexo a él.

NOTA: El Concesionario deberá asumir el pago de los servicios públicos con que cuenta el espacio físico que se entregará en Concesión.

El espacio a concesionar se entrega en condiciones operativas y con los siguientes elementos, los cuales deben de ser mantenidos y/o reemplazados por el concesionario durante la ejecución del respectivo contrato, en el evento de que estos no se encuentren en funcionamiento el concesionario deberá repararlos o si es necesario reemplazarlos, siempre con autorización y visto bueno de la supervisión del contrato.

**Bien 1: REPISA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011196 |
| **Placa** | 1005218103200000070 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; uso: para oficina; unidad de medida: unidad. Marca: N/A; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: repisa doble en acero inoxidable, 297 x 24 x 31 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $133.650,00 |

**Bien 2: REPISA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011196 |
| **Placa** | 1005218103200000081 |

| | |
|---|---|
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; uso: para oficina; unidad de medida: unidad. Marca: N/A; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: repisa doble en acero inoxidable, 200 x 24 x 31 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $96.000,00 |

**Bien 3: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028284 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: en acero inoxidable de 96 x 1 x 81 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $153.000,00 |

**Bien 4: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028295 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: en acero inoxidable de 96 x 1 x 81 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $153.000,00 |

**Bien 5: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028306 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa en acero inoxidable de 185 x 60 x 1 cm; también figura la medida 184 x 60 x 86 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $186.000,00 |

**Bien 6: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028310 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa en acero inoxidable con lavaplatos incorporado, 290 x 69 x 86 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $296.000,00 |

**Bien 7: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028321 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa en acero inoxidable con 2 lavaplatos incorporados, 300 x 69 x 86 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |

| | |
|---|---|
| **Valor de ingreso** | $340.000,00 |

**Bien 8: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028332 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa en acero inoxidable con lavaplatos incorporado, 230 x 69 x 86 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $322.000,00 |

**Bien 9: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028343 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa en acero inoxidable con dos lavaplatos incorporados, 250 x 69 x 86 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $358.000,00 |

**Bien 10: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028354 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa de acero inoxidable, 4.70 x 73 x 94. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $636.000,00 |

**Bien 11: MESA**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 011219 |
| **Placa** | 1005218200820028365 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; material: metal. Marca: COLCOCINAS; serial: N/A; modelo: N/A. Observaciones: mesa en acero inoxidable de 100 x 55 x 77 cm. |
| **Fecha de adquisición** | 22/07/1993 |
| **Valor de ingreso** | $236.500,00 |

**Bien 12: DISPENSADOR DE BEBIDAS**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 232738 |
| **Placa** | 100584456 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad. Marca: COFRIMEL; serial:.; modelo: N/A. Observaciones: dispensador de agua con ozonizador, de 3 tanques. |
| **Fecha de adquisición** | 02/10/2012 |
| **Valor de ingreso** | $2.881.609,00 |

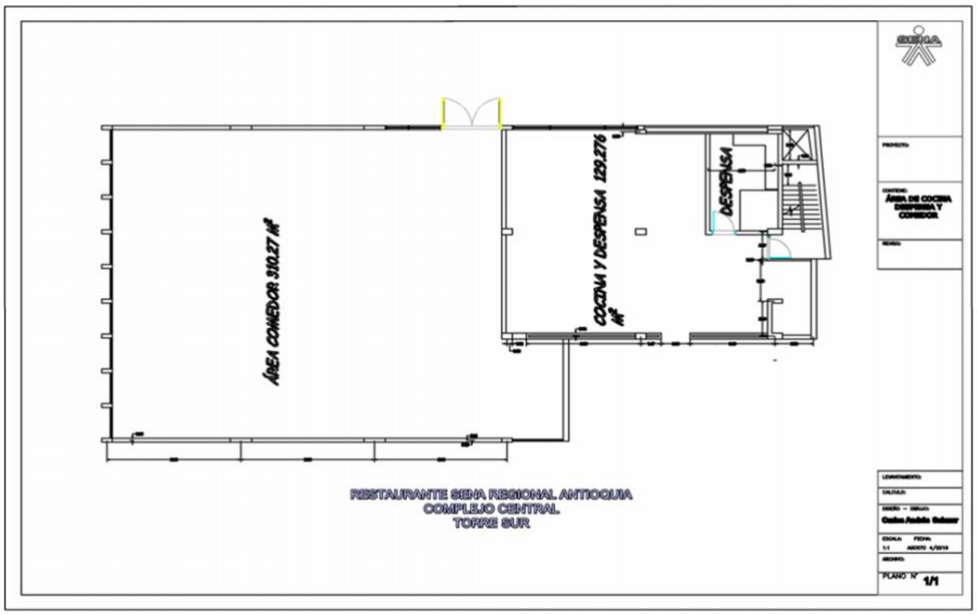
**Bien 13: ENFRIADOR**

| | |
|---|---|
| **Código / consecutivo** | 233135 |

| | |
|---|---|
| **Placa** | 100584459 |
| **Descripción y atributos** | Elemento devolutivo; unidad de medida: unidad; característica: 5 bandejas; material: N.A. Marca: TRUE; serial:.; modelo: N/A. Observaciones: ENFRIDOR VERT. (así aparece en el documento). |
| **Fecha de adquisición** | 02/10/2012 |
| **Valor de ingreso** | $9.521.635,00 |

Si para la prestación del servicio de restaurante y cafetería se requieren otros elementos estos deberán ser proporcionados por el concesionario.

El área total de Restaurante – Cafetería está configurada de la siguiente manera, y será responsabilidad del concesionario su conservación en condiciones óptimas para la prestación del servicio anexo a ella:




**LOTE 2. FOTOCOPIADO – PAPELERÍA Y PUESTO PARA CAFÉ (Un solo contrato):**

- **PUESTO DE FOTOCOPIADO Y PAPELERÍA**: Ubicado en la Calle 51 # 57 70, terraza del piso dos y medio de la torre sur del Complejo Central del SENA en Antioquia. Con un área total de **14.5 M²** aproximada.

Este espacio se entrega con las instalaciones propias para los servicios de energía eléctrica e iluminación, los módulos necesarios que integran el espacio deberán ser construidos por el concesionario al igual que los elementos necesarios para la prestación del servicio anexo a él.

NOTA: El Concesionario deberá asumir el pago de los servicios públicos con que cuenta el espacio físico que se entregará en Concesión. Igualmente, le corresponderá al Concesionario realizar la instalación del Internet como servicio público adicional.

El área total del espacio para fotocopiado y papelería está configurada de la siguiente manera, y será responsabilidad del concesionario su conservación en condiciones óptimas para la prestación del servicio anexo a ella:

Área total aproximada: 14.5 m²
• Dimensiones:
▪ Frente: 4.48 m
▪ Fondo: 3.36 m

▪ Altura: 2.75 m
Se anexa evidencia visual del estado actual del espacio, mostrando sus condiciones físicas, distribución interna y estructura frontal de acceso.

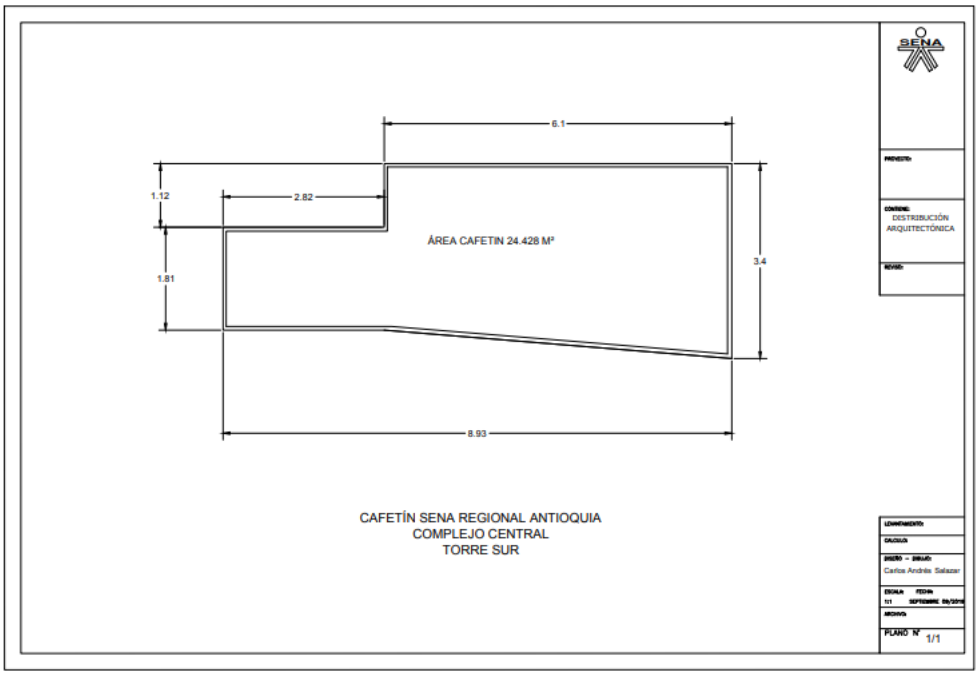



- **PUESTO PARA CAFÉ:** Ubicado en la calle 51 # 57 70, terraza del piso dos y medio de la torre sur del Complejo Central del SENA en Antioquia. Con un área total de **24,42 M²** aproximada, área que incluye dispensación y preparación, circulación y barra de servicio.

Este espacio se entrega con las instalaciones propias para los servicios de agua, alcantarillado, energía eléctrica e iluminación, los módulos necesarios que integran el kiosco deberán ser construidos por el concesionario al igual que los elementos necesarios para la prestación del servicio anexo a él.

**NOTA:** El Concesionario deberá asumir el pago de los servicios públicos con que cuenta el espacio físico que se entregará en Concesión.

El área total del puesto para café está configurada de la siguiente manera, y será responsabilidad del concesionario su conservación en condiciones óptimas para la prestación del servicio anexo a ella:




**HORARIO DE ATENCIÓN LOTE 1 Y 2**

El horario de prestación de los servicios contemplados en los lotes 1 y 2 será de 6:00 a.m. a 9:00 p.m., de lunes a viernes, los días sábados se atenderá de 6:00 a.m. a 02:00 p.m. El SENA, Regional Antioquia se reserva el derecho de realizar los cambios o ajustes al horario inicialmente programado.

**LOTE 3. CAFETERÍA DE LA SEDE RODOLFO MARTÍNEZ TONO – EL POMAR**

Para efectos de la estructuración técnica y financiera del LOTE 3, se establecen las siguientes condiciones operativas e infraestructura asignada:

1. Delimitación y Caracterización Física del Espacio
Se toma como referencia un área física total aproximada de 412,00 m², discriminada técnicamente
de la siguiente manera:

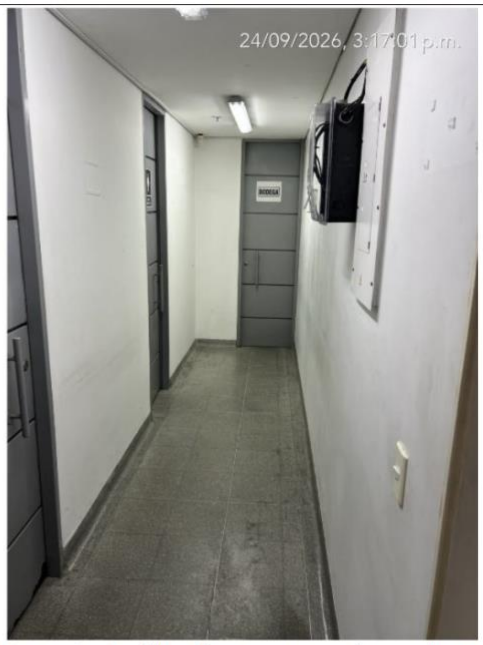
• Área de trabajo: 72,64 m²
• Área social: 337,00 m² (dimensiones conforme a la ficha técnica vigente del espacio destinado al servicio de cafetería).

2. Inventario y Régimen del Mobiliario del Área Social

El SENA pondrá a disposición del futuro concesionario el mobiliario existente en el área social (correspondiente a mesas y sillas) destinado a la atención de los usuarios.

El SENA pondrá a disposición del concesionario únicamente el mobiliario básico de mesas y sillas existente en el área social de la cafetería. La cantidad, identificación, placa de inventario (si aplica) y estado de los elementos efectivamente entregados se verificará y formalizará única y exclusivamente en el Acta de Entrega e Inventario Inicial suscrita entre las partes.

El concesionario deberá garantizar durante toda la ejecución contractual la custodia, cuidado, limpieza, conservación, mantenimiento y uso adecuado de dicho mobiliario, destinándolo exclusivamente a la prestación del servicio objeto de la concesión. Cualquier daño, pérdida, deterioro anormal, traslado o novedad deberá ser informada de inmediato a la supervisión. Cuando el daño o pérdida sea atribuible al uso inadecuado, negligencia o maltrato, el concesionario deberá reparar o reponer el elemento por uno de idénticas o superiores características. A la terminación del contrato, el mobiliario recibido deberá ser restituido al SENA en las mismas condiciones en que fue entregado, salvo el deterioro natural derivado de su uso legítimo.

| | |
|---|---|
| <br>Foto 1. Bodega – acceso y redes visibles<br>Puerta identificada como "BODEGA". Se observan redes y puntos de conexión. El registro evidencia el estado visible del espacio y no constituye inventario de bienes. | <br>Foto 2. Pasillo de acceso a áreas internas / bodega<br>Corredor interno hacia el área identificada como bodega, con iluminación e instalaciones visibles en muro. Condiciones técnicas por verificar. |

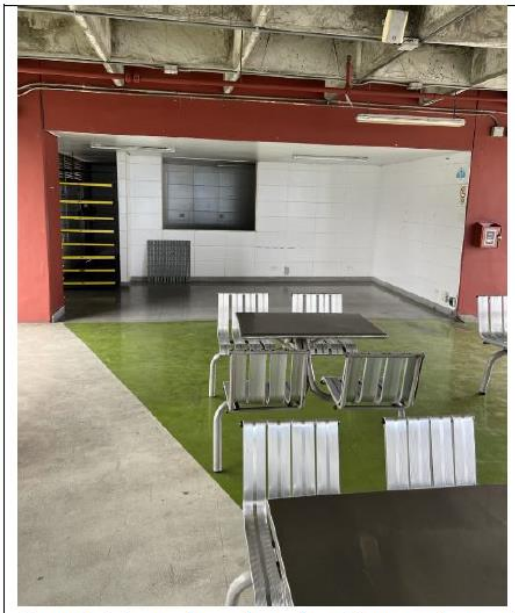


Foto 3. Zona de cafetería – frente de servicio y mesas

Vista del espacio de servicio hacia la zona de mesas. No se valida mediante la fotografía la existencia, cantidad o titularidad de equipos o mobiliario.

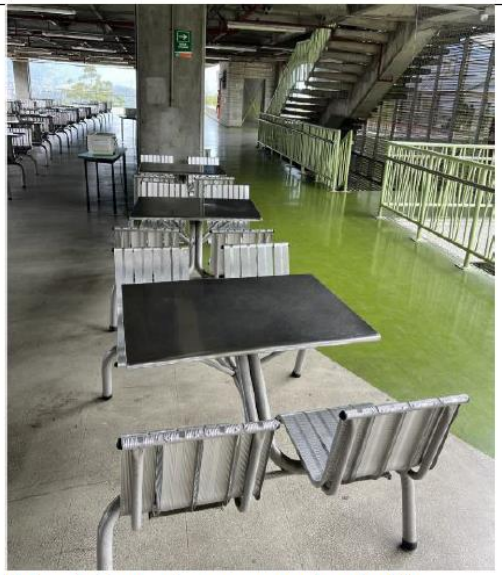


Foto 4. Zona de mesas y circulación

Vista general del área abierta de atención y circulación. Se observa mobiliario, únicamente como referencia fotográfica y sin carácter de inventario.




Foto 5. Acceso a oficina y área interna

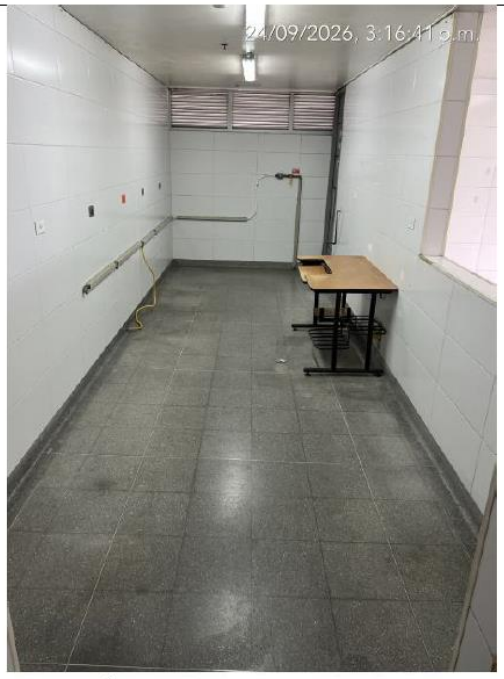
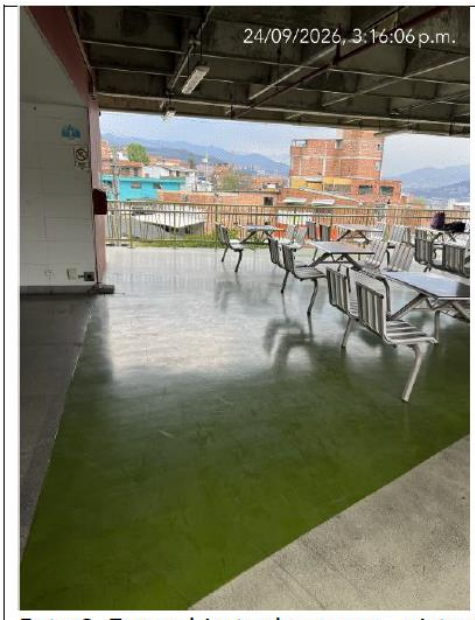
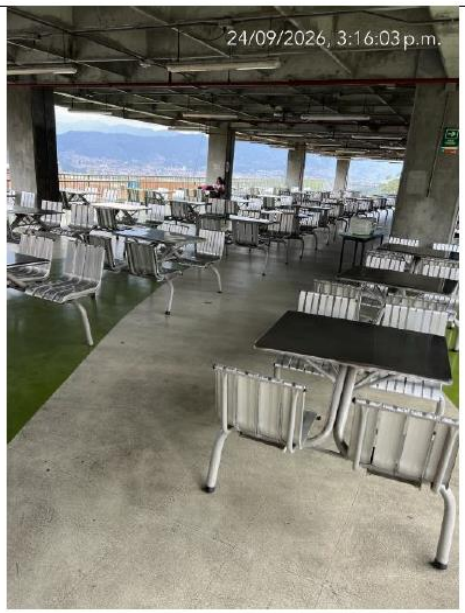



Foto 6. Área interior de apoyo / preparación

| | |
|---|---|
| Se evidencia puerta identificada como “OFICINA” y elemento contra incendio visible en el corredor. Estado interno por verificar. | Espacio revestido y despejado, con puntos y redes visibles. Dimensiones, capacidad y condiciones técnicas deberán validarse mediante revisión especializada. |
| <br>Foto 7. Accesos a oficina y baño de mujeres<br>Se observan accesos identificados como “OFICINA” y “BAÑO MUJERES”. El estado interior y operativo de la unidad sanitaria no se verifica con esta imagen. | <br>Foto 8. Área interior de servicio<br>Espacio interior con superficies revestidas, iluminación y puntos eléctricos visibles. Uso definitivo y condiciones operativas por validar. |

| | |
|---|---|
|  |  |
| Foto 9. Zona abierta de mesas – vista general<br>Vista del área abierta de atención, circulación y mobiliario existente. La fotografía no certifica cantidades ni bienes a entregar. | Foto 10. Zona general de comedor – vista panorámica<br>Vista panorámica del área de mesas y sillas. Los elementos visibles se documentan únicamente como parte del estado físico observado y no integran inventario. |

**HORARIO DE ATENCIÓN LOTE 3**

Para el LOTE 3 – Cafetería de la Sede Rodolfo Martínez Tono – El Pomar, se establece como horario ordinario de prestación del servicio: de Lunes a viernes 8:00 a. m. a 9:00 p. m.; Sábados, domingos y festivos no se exige atención ordinaria.

Dentro de este horario, el concesionario deberá garantizar la disponibilidad de los servicios ofrecidos en su propuesta, comidas rápidas, cafetería, snacks, bebidas, frutas, jugos, ensaladas y demás productos autorizados, de acuerdo con la demanda y las condiciones operativas del servicio.

Cuando existan actividades académicas, formativas, administrativas o institucionales especiales que requieran atención fuera del horario ordinario, el SENA lo comunicará previamente al concesionario con la anticipación razonablemente posible, para efectos de coordinación y planeación de la operación.

De igual manera, el SENA suministrará oportunamente el calendario académico y la programación institucional disponible, con el fin de que el concesionario pueda prever periodos de mayor o menor afluencia, recesos, vacaciones, cierres institucionales y demás situaciones que puedan incidir en la prestación del servicio.

El horario podrá ajustarse por necesidades institucionales, de acuerdo con lo previsto en los documentos contractuales. Las variaciones en la afluencia de usuarios, cierres institucionales o modificaciones en la programación no constituyen garantía de consumo, ventas o ingresos para el concesionario.

**PRODUCTOS Y SERVICIOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA CADA LOTE**

**LOTE 1: CAFETERIA Y RESTAURANTE PRINCIPAL:**

El proponente, deberá presentar con su respectiva propuesta dos tipos de desayuno y almuerzo:

NORMAL Y ECONOMICO. Para cada uno de los anteriores tipos de desayuno y almuerzo el proponente deberá presentar como mínimo tres tipos de menú de cada uno de ellos, especificando la carta y el valor.

El menú del desayuno y el almuerzo se conformará de los alimentos tradicionales que por lo general son consumidos en las horas habituales de alimentación de estas comidas, con el desayuno deberá ofrecer variaciones con fruta, granola y/o cereales.
El otro producto a considerar serían las comidas rápidas y/o snacks que hacen relación a una serie de alimentos livianos y fáciles de digerir, y que con esto se pretende mantener el cuerpo en buenas condiciones hasta el momento que se recibe alimentación normal. Un ejemplo de esto serían las hamburguesas, perros, arepas, parva, pasteles, entre otros Por último se tiene el grupo de las bebidas que son esenciales para acompañar los alimentos, aunque también se consumen solas, hacen parte de este grupo: las gaseosas, jugos naturales, leche, bebidas calientes y todo lo referente a refrescos y agua potable.

El proponente deberá diligenciar los siguientes cuadros, por cada tipo de desayuno y almuerzo.

Alimentos: En cuanto a los alimentos y sus costos, se deben establecer unos precios básicos para los más representativos, los cuales se tendrán como referencia para la interpretación económica de la propuesta, los valores propuestos pueden superar o disminuir el valor propuesto, así mismo el proponente deberá presentar con su propuesta un menú diario para cada día de la semana así:

| **DESAYUNO NORMAL** | | | |
|---|---|---|---|
| **GRUPO ALIMENTOS** | **ESPECIFICACIONES CON VALORACIÓN NUTRICIONAL** | **TAMAÑO PORCIÓN** | **VALOR UNITARIO** |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |

| DESAYUNO ECONÓMICO | | | |
|---|---|---|---|
| **GRUPO ALIMENTOS** | **ESPECIFICACIONES CON VALORACIÓN NUTRICIONAL** | **TAMAÑO PORCIÓN** | **VALOR UNITARIO** |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| ALMUERZO NORMAL | | | |
|---|---|---|---|
| **GRUPO ALIMENTOS** | **ESPECIFICACIONES CON VALORACIÓN NUTRICIONAL** | **TAMAÑO PORCIÓN** | **VALOR UNITARIO** |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| ALMUERZO ECONÓMICO | | | |
|---|---|---|---|
| **GRUPO ALIMENTOS** | **ESPECIFICACIONES CON VALORACIÓN NUTRICIONAL** | **TAMAÑO PORCIÓN** | **VALOR UNITARIO** |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

En cuanto a los artículos de cafetería El proponente deberá presentar un listado de los artículos básicos de cafetería que pretende ofrecer en cada uno de los sitios o áreas dispuestas para el cumplimiento del contrato de concesión, con su valor y la marca de los elementos a ofrecer.

Se anexaran lista de productos como: panadería, snacks, dulces y confitería, bebidas gaseosa, jugos y demás productos que comercializaría el proponente.

| **SUBTOTAL PRECIO CAFETERÍA** | **VALOR UNITARIO $** | **GRAMAJE** |
|---|---|---|
| Hamburguesa con carne de 125 gramos, sin queso ni tocineta (SENCILLA) | | 250 gramos |
| Hamburguesa con carne 125 gramos, con queso y tocineta (ESPECIAL) | | 300 gramos |
| Perro caliente, sin queso ni tocineta (SENCILLO) | | 200 gramos |

| | | |
|---|---|---|
| Perro caliente, con queso y tocineta (ESPECIAL) | | 250 gramos |
| Arepa de queso | | 100 gramos |
| Arepa de chócolo con quesito | | 100 gramos |
| Carne asada de res 150 gramos (Solomo redondo) con papas y ensalada | | 150 gramos |
| Sándwich de jamón y queso | | 100 gramos |
| **SUBTOTAL PRECIO PANADERÍA** | | **GRAMAJE** |
| Pastel dulce | | 180 gramos |
| Pastel de sal | | 180 gramos |
| Galleta dulce | | 100 gramos |
| Galleta de sal | | 100 gramos |
| Pan Croaisan | | 180 gramos |
| Torta dulce | | 120 gramos |
| Pandequeso | | 80 gramos |
| Buñuelo | | 80 gramos |
| Almojábana | | 80 gramos |
| Palo de queso horneado | | 80 gramos |
| **SUBTOTAL PRECIO DULCERÍA Y GALLETERÍA** | **$** | **GRAMAJE** |
| Maní Salado | | 60 gramos aprox. |
| Maní dulce | | 60 gramos aprox. |
| Chocolatina grande | | 100 gramos aprox. |
| Chocolatina pequeña | | 12 gramos aprox. |
| Paquete de galletas x4 | | 36 gramos aprox. |
| Paquete de galletas x6 | | 54 gramos aprox. |
| Paquete de papas fritas | | 110 gramos |
| Bombón | | 13 gramos |
| **SUBTOTAL PRECIO LÍQUIDOS** | **$** | **UNIDAD DE MEDIDA** |
| Tinto | | 100 mililitros |
| Perico | | 150 mililitros |
| Café con leche | | 225 mililitros |
| Té | | 225 mililitros |
| Aromática | | 100 mililitros |
| Gaseosa 350 cc | | 350 cc |
| Gaseosa dispensadora | | 7 onzas |
| Jugo en leche | | 7 onzas |
| Jugo en agua | | 7 onzas |
| Agua botella | | 600 mililitros |
| Agua bolsa | | 350 mililitros |

Los precios deben corresponder a los precios del mercado.

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

ESTA LISTA ES PARA EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN ECONÓMICA. EL PRECIO DE ITEMS REPRESENTATIVOS ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, AUMENTARA AÑO TRAS AÑO CON EL INCREMETO DEL IPC Y NO SIGNIFICA QUE SEAN LOS PRECIOS FINALES AL CONSUMIDOR.

**Calidad Nutricional:**

- Se requiere determinar las calorías y los nutrientes teniendo en cuenta edad, sexo y actividad física de los consumidores. Lo anterior, teniendo en cuenta las normas establecidas en Colombia y siguiendo los lineamientos del Comité de expertos de la FAO – OMS para la población Colombiana.

- El proponente deberá anexar el menú patrón de alimentación ofrecido y debe estar acorde con las necesidades de calorías y nutrientes programadas para el desayuno y almuerzo o según sea la necesidad particular el servicio, incluyendo mínimo el análisis de Macronutrientes (Proteínas, grasas, carbohidratos). Deben aparecer también los grupos de alimentos y listas de intercambios determinando porciones.

Las porciones se determinarán de acuerdo a lo establecido por las guías alimentarias.

Se tomará como referencia las calorías necesarias para el grupo de edad entre los 16 y los 49 años, para hombre y mujeres según las recomendaciones diarias, para la población colombiana del ICBF.

El aporte calórico al día es de 3.000 Cal. El cual tendrá una distribución así:

| **Descripción** | **Porcentaje %** | **Cal** |
|---|---|---|
| Desayuno | 23.33 | 700 |
| Almuerzo | 38.33 | 1.150 |
| Comida | 38.33 | 1.150 |

**Minuta Patrón:**

Los menú que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación la acreditará acompañando la propuesta con: fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menú y la Resolución de Autorización para el ejercicio de la profesión expedida por parte de la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.

El contratista deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales (mínimo 20) por cada servicio, que cumpla con la minuta patrón que se describe a continuación con mínimo 3000 Kilocalorías.

| **VR. VALÓRICO TOTAL** | **MÍNIMO 3000 KILO/CALÓRICO** | **PORCENTAJES** |
|---|---|---|
| PROTEÍNAS | 75-210 GRAMOS | 15-30% |
| GRASA | 81-93 GRAMOS | 20-35% |
| CARBOHIDRATOS | 357, 5-390 GRAMOS | 45-65% |
| KILOCALORÍAS POR TIEMPO DE CONSUMO | | |
| DESAYUNO | 780-910 Kcal | 30-45% |
| ALMUERZO | 1040-1170 Kcal | 40-45% |
| **TIEMPO DE CONSUMO** | **GRUPO DE ALIMENTOS** | **FRECUENCIA SEMANAL** |
| **DESAYUNO** | Lácteos | Diario |
| | Huevo | 2 veces |
| | Carne, Pescado* | 3 veces |
| | Queso | 2 veces |
| | Cereales (Productos elaborados) | Diario |
| | Frutas | Diario |
| | Grasas o aceites | Diario |
| **ALMUERZO (SOPA)** | Raíces, Tubérculos o plátano | Diario |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Carnes, Pescado | Diario |
| **ALMUERZO (SECO)** | Carnes, Pescado | Diario |
| | Leguminosas** | 3 veces |
| | Verduras, hortalizas, leguminosas verdes | Diario |
| | Raíces, tubérculos, plátanos | Diario |
| | Aceites o grasas | Diario |
| | Azúcares, dulce, postre | Diario |

*Incluye Derivados Cárnicos
**Leguminosas combinada con otro alimento proteico

**LOTE 2:**

**2.1. PUESTO PARA FOTOCOPIADO Y PAPELERÍA:**

Se deberá ofrecer el servicio de fotocopias e impresiones a color blanco y negro, argollado, Guillotina, Velobind ampliaciones y reducciones, encuadernado, venta de lápices, esferos, borradores, carpetas de presentación, cartulinas, cintas de enmascarar y transparente, marcadores permanentes y borrables, pegantes en barra y colbón, reglas, resaltadores,

tijeras, transportadores, compás, carteleras, fotocopiadoras, clips sencillos y mariposa, colores, plumones, variedad de hojas, tajalápiz y demás implementos relacionados.

Se debe brindar a los usuarios otras alternativas en cuanto a papelería como lo son; carpetas plásticas y de cartón, folders, cuadernos y demás productos que intensifiquen una amplia variedad.

El proponente debe establecer unos precios básicos para los productos más representativos, los cuales se tendrán como referencia para la interpretación económica de la propuesta, los valores propuestos pueden superar o disminuir el valor propuesto, así:

| **PRODUCTO** | **VALOR UNITARIO** |
|---|---|
| Fotocopia tamaño carta en blanco y negro | |
| Fotocopia tamaño oficio en blanco y negro | |
| Ampliaciones al 150% en blanco y negro | |
| Impresión hoja tamaño carta | |
| Impresión hoja tamaño oficio | |
| Escaneo | |
| Anillado | |
| Empastado | |
| Plastificado | |
| Impresión Hojas de Vida | |
| Impresión de Certificados | |
| Impresión trabajos académicos | |
| Lapicero | |
| Lápiz mina negra Faber Castell | |
| Tajalápiz con deposito | |
| Marcador permanente color negro | |
| Carpeta plástica tamaño oficio | |
| Cuadernos | |
| Agendas | |
| Libretas | |
| Block de notas | |
| Cinta adhesiva | |
| Reglas | |
| Grapadoras | |
| Ganchos | |
| Calculadoras | |
| Memorias USB | |

NOTA: En este espacio no podrá realizarse expendio de cigarrillos, chicles, alimentos, elementos propios de cafetería, repostería y/o confitería, ni licores.

ESTA LISTA ES PARA LA EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN ECONÓMICA. EL PRECIO DE LOS ITEMS REPRESENTATIVOS ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, AUMENTARA AÑO TRAS AÑO CON EL INCREMETO DEL IPC Y NO SIGNIFICA QUE SEAN LOS PRECIOS FINALES AL CONSUMIDOR.

2.**2 PUESTO PARA CAFÉ**:

Para el puesto para café del lote 2, aplican los mismos requisitos mínimos relacionados para LA CAFETERÍA del LOTE 1. Listado anexo de productos como: panadería, snacks, dulces y confitería, bebidas gaseosa, jugos y demás productos que comercializaría el proponente.

**LOTE 3. CAFETERÍA DE LA SEDE RODOLFO MARTÍNEZ TONO – EL POMAR**

El interesado deberá presentar dentro de oferta de productos de cafetería que propone para la operación en la Sede Rodolfo Martínez Tono – El Pomar, indicando como mínimo la composición, presentación o gramaje y el valor unitario de los productos representativos.

La oferta de cafetería comprende comidas rápidas, snacks, productos de panadería, dulcería, confitería y bebidas:
1. **Comidas rápidas y snacks**: Alimentos livianos y de consumo ágil, como hamburguesas, perros calientes, arepas, sándwiches, entre otros.
1. **Panadería y repostería:** Alimentos horneados tradicionales como pasteles, pan de bono, buñuelos, palos de queso, galletas y tortas, entre otros.
2. **Dulcería y confitería:** Paquetes de maní, chocolates, galletas empaquetadas, papas fritas y dulces en general, entre otros.
3. **Bebidas:** Bebidas calientes (café, tinto, aromáticas), bebidas frías, gaseosas, jugos naturales en agua/leche, refrescos y agua embotellada o en bolsa, entre otros.

El proponente deberá diligenciar la matriz de precios unitarios con los productos representativos señalados a continuación y anexar la lista complementaria de productos que comercializaría.

| PRODUCTOS CAFETERÍA | GRAMAJE | UNIDAD | PRECIO UNITARIO |
|---|---|---|---|
| Hamburguesa con carne de 125 gramos, sin queso ni tocineta (SENCILLA) | | 250 gramos | |
| Hamburguesa con carne 125 gramos, con queso y tocineta (ESPECIAL) | | 300 gramos | |
| Perro caliente, sin queso ni tocineta (SENCILLO) | | 200 gramos | |
| Perro caliente, con queso y tocineta (ESPECIAL) | | 250 gramos | |
| Arepa de queso | | 100 gramos | |
| Arepa de chócolo con quesito | | 100 gramos | |
| Carne asada de res 150 gramos (Solomo redondo) con papas y ensalada | | 150 gramos | |
| Sándwich de jamón y queso | | 100 gramos | |
| PRODUCTOS DE PANADERÍA | GRAMAJE | UNIDAD | PRECIO UNITARIO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pastel dulce | | 180 gramos | |
| Pastel de sal | | 180 gramos | |
| Galleta dulce | | 100 gramos | |
| Galleta de sal | | 100 gramos | |
| Pan Croissant | | 180 gramos | |
| Torta dulce | | 120 gramos | |
| Pandequeso | | 80 gramos | |
| Buñuelo | | 80 gramos | |
| Almojábana | | 80 gramos | |
| Palo de queso horneado | | 80 gramos | |
| PRODUCTOS DE DULCERÍA Y GALLETERÍA | GRAMAJE | UNIDAD | PRECIO UNITARIO |
| Maní Salado | | 60 gramos aprox. | |
| Maní dulce | | 60 gramos aprox. | |
| Chocolatina grande | | 100 gramos aprox. | |
| Chocolatina pequeña | | 12 gramos aprox. | |
| Paquete de galletas x4 | | 36 gramos aprox. | |
| Paquete de galletas x6 | | 54 gramos aprox. | |
| Paquete de papas fritas | | 110 gramos | |
| Bombón | | 13 gramos | |
| PRODUCTOS DE LÍQUIDOS | UNIDAD DE MEDIDA | UNIDAD | PRECIO UNITARIO |
| Tinto | | 100 mililitros | |
| Perico | | 150 mililitros | |
| Café con leche | | 225 mililitros | |
| Té | | 225 mililitros | |
| Aromática | | 100 mililitros | |
| Gaseosa 350 cc | | 350 cc | |
| Gaseosa dispensadora | | 7 onzas | |
| Jugo en leche | | 7 onzas | |
| Jugo en agua | | 7 onzas | |
| Agua botella | | 600 mililitros | |
| Agua bolsa | | 350 mililitros | |

NOTA 1: Los precios cotizados deben corresponder a los precios reales del mercado.
NOTA 2: Queda estrictamente prohibida la venta y/o distribución de cigarrillos, vapeadores y bebidas alcohólicas.

ESTA LISTA TIENE COMO FINALIDAD LA EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN ECONÓMICA DE LAS OFERTAS EL PRECIO DE LOS ÍTEMS REPRESENTATIVOS ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DURANTE EL PERÍODO INICIAL, SE AJUSTARÁ ANUALMENTE CON CONFORME AL INCREMENTO DEL IPC Y CONSTITUYE LA BASE DE REFERENCIA PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO.

**PERSONAL A CARGO.**

**LOTE 1: CAFETERÍA Y RESTAURANTE PRINCIPAL:**

El Concesionario seleccionado se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de concesión, en cuanto al personal de atención al público deberá contar mínimo con dos cajeras y cuatro auxiliares de atención, deberá disponer de las personas necesarias para la preparación de alimentos, personal de aseo, limpieza y desinfección de instalaciones, como personal de administración y nutricionista.

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

- Carnet sanitario vigente y carnet de manipulación de alimentos.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- No contar con Antecedentes Disciplinarios, fiscales, judiciales.
- No contar con multas y medidas correctivas pendientes por el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.
- No encontrarse inhabilitado por Delitos Sexuales contra Menores.
- No encontrarse moroso por cuotas alimentarias. REDAM

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

El SENA, Regional Antioquia por intermedio del Supervisor(es) del Contrato de concesión se reserva el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan un adecuado y eficiente servicio.

**LOTE 2:**

**2.1. PUESTO PARA FOTOCOPIADO Y PAPELERIA:**

El Concesionario seleccionado se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de concesión, en cuanto al personal de atención al público deberá contar mínimo con una persona para la atención al público con conocimientos de equipo de fotocopiado e impresión, deberá disponer del personal de aseo, limpieza y desinfección de instalaciones y sus alrededores.

El Concesionario 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 Concesionario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El personal de servicio del Concesionario deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- No contar con Antecedentes Disciplinarios, fiscales, judiciales.
- No contar con multas y medidas correctivas pendientes por el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.
- No encontrarse inhabilitado por Delitos Sexuales contra Menores.
- No encontrarse moroso por cuotas alimentarias. REDAM

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

El SENA, Regional Antioquia por intermedio del Supervisor del Contrato de concesión se reserva el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan un adecuado y eficiente servicio.

**2.2. PUESTO PARA CAFÉ:**

El Concesionario seleccionado se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de concesión, en cuanta al personal de atención al público deberá contar mínimo con una cajera y un auxiliar de atención, deberá disponer del personal de aseo, limpieza y desinfección de instalaciones y sus alrededores.

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

- Carnet sanitario vigente y carnet de manipulación de alimentos.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- No contar con Antecedentes Disciplinarios, fiscales, judiciales.

- No contar con multas y medidas correctivas pendientes por el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.
- No encontrarse inhabilitado por Delitos Sexuales contra Menores.
- No encontrarse moroso por cuotas alimentarias. REDAM

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

El SENA, Regional Antioquia por intermedio del Supervisor del Contrato de concesión se reserva el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan un adecuado y eficiente servicio.

**LOTE 3. CAFETERÍA DE LA SEDE RODOLFO MARTÍNEZ TONO – EL POMAR**

El concesionario deberá disponer, bajo su exclusiva responsabilidad, del personal suficiente e idóneo para garantizar la adecuada prestación del servicio durante la totalidad del horario de funcionamiento de la cafetería del Pomar.

La cantidad de personas, distribución de turnos y organización del trabajo deberán ser definidas por el concesionario de acuerdo con la demanda del servicio, los tiempos de atención y las actividades requeridas para la preparación y manipulación de alimentos, atención al usuario, caja, abastecimiento, limpieza, administración y control.

La selección, vinculación, dirección, remuneración y demás obligaciones respecto del personal utilizado para la ejecución serán de exclusiva responsabilidad del concesionario y no generarán vínculo laboral, contractual o de subordinación alguno con el SENA.
Cuando alguno de los trabajadores destinados a la operación no cumpla los requisitos sanitarios, de seguridad, atención o comportamiento establecidos para la prestación del servicio, el concesionario deberá adoptar oportunamente las medidas correctivas correspondientes.

El personal de servicio del Concesionario deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carnet sanitario vigente y carnet de manipulación de alimentos.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- No contar con Antecedentes Disciplinarios, fiscales, judiciales.
- No contar con multas y medidas correctivas pendientes por el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.
- No encontrarse inhabilitado por Delitos Sexuales contra Menores.
- No encontrarse moroso por cuotas alimentarias. REDAM

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

El SENA, Regional Antioquia por intermedio del Supervisor del Contrato de concesión se reserva el derecho de solicitar los cambios del personal que sean necesarios y que permitan un adecuado y eficiente servicio.

**CALIDAD DE LOS PRODUCTOR Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A RESTAURANTE, CAFETERÍA Y PUESTO DE CAFÉ.**

- 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 Concesionario, 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 Concesionario deberá realizar las acciones que sean necesarios para realizar el cambio de aquellos productos cuyas fechas de vencimiento vayan venciéndose.

**CALIDAD DE LOS SERVICIOS ANEXOS AL PUESTO DE FOTOCOPIADO Y PAPELERIA**

- El proponente deberá acreditar que posee al menos un (1) equipo que preste el servicio de copiadora, impresora y escáner, que cumpla como mínimo con las siguientes características: Resolución de copiado: 600 dpi Tiempo de calentamiento: 25 segundos Velocidad de primera impresión: 4 segundos Memoria de disco duro: 40 Gb Resolución de impresora: 600 * 600dpi Cincuenta (50) páginas por minuto Escáner a todo color. El proponente deberá acreditar que cuenta con el soporte técnico y garantía por parte del fabricante.

**PLAN DE LIMPIEZA**

- El Concesionario 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 Concesionario deberá detallar los horarios de las actividades de limpieza y disposición de basuras y residuos de acuerdo a 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 del Comedor, 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 del Grupo de Apoyo Mixto del Complejo Central, y quien haga sus veces en la Sede del Pomar, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los días sábado, domingo o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diarias 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 Concesionario deberá contar con las canecas o depósitos de basura de acuerdo a las normas ambientales.

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

El Concesionario seleccionado, una vez suscrito el contrato de concesión deberá realizar los trámites correspondientes a las licencias y/o permisos que se requieran por parte de las autoridades competentes para la prestación del servicios respectivos, bajo su costo en caso de requerirse, así como deberá comprometerse al cumplimiento de las normas y requisitos legales de higiene, saneamiento básico y seguridad industrial, tanto para las instalaciones entregadas, tratamiento de alimentos y del personal utilizado para la prestación del servicio, como también deberá atender los requerimientos que realicen las diferentes entidades que regulan el servicio anexo al espacio a concesionar.

## 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) EL CONTRATISTA se obliga a pagar a LA ENTIDAD la contraprestación mensual fija pactada, en la periodicidad y plazos establecidos previamente. Para la acreditación de

dicho pago, EL CONTRATISTA deberá allegar al supervisor el comprobante de consignación o transferencia, junto con el documento fiscal o factura electrónica que corresponda según la normatividad vigente, como requisito para la expedición de la certificación de cumplimiento mensual.

7) El contratista deberá presentar para cada informe de pago las constancias de verificación de antecedentes fiscales, penales, disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas, inhabilidades por delitos sexuales contra menores y el registro de deudores alimentarios.
8) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
9) 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 la continuidad del contrato.**
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) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las mujeres, las basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA
15) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
16) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

**Obligaciones específicas del contratista. En virtud del presente contrato EL CONCESIONARIO adquiere para con EL SENA las siguientes obligaciones:**

**Etapa de Preparación y adecuación:** En esta etapa el CONCESIONARIO se obliga, sin limitarse a las siguientes a:

1. Adecuación de los espacios entregados de manera armónica con el servicio a prestar.
2. Construcción y reposición de espacios necesarios para la prestación del servicio anexo al espacio físico concesionado.
3. Construcción o reconstrucción de obras complementarias tales como: instalaciones eléctricas, cableados, ductos, medidores y todas las demás obras que se requieran para la instalación de los elementos necesarios para la prestación del servicio anexo al espacio físico concesionado, conservando la estética y con aprobación de la supervisión.
4. Preparar y adecuar los elementos cuyo objetivo es la prestación del servicio en el espacio concesionado.
5. Preparar y adecuar equipos necesarios para la adecuada prestación del servicio anexo al espacio físico concesionado.
6. Preparar y adecuar las materias primas utilizadas en la prestación del servicio anexo al espacio concesionado.
7. Disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de concesión, en cuanto al personal de atención al público deberá contar con personal en caja, auxiliares de atención, deberá disponer de las personas necesarias para la preparación de alimentos, personal de aseo, limpieza y desinfección de instalaciones, como personal de administración y nutricionista.
8. Cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como siste mas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar y parafiscales y dotaciones.
9. Brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.
11. El Concesionario, deberá asumir todos los costos y gastos correspondientes a los Servicios Públicos con los que se entrega el Espacio Físico.
12. Las demás descritas en los Estudios Previos, Pliegos de Condiciones y sus Anexos.

**Etapa de Comercialización:** En esta etapa el CONCESIONARIO se obliga, sin limitarse a las siguientes:

1. Preparación única y exclusivamente para la comunidad Sena de los alimentos derivados de su servicio con las calidades y especificaciones requeridas para esta actividad.

2. Conservación de los precios estipulados en su oferta en el anexo respectivo y en forma regulada aprobados por el comité de seguimiento al contrato de concesión, los cuales variaran cada año acorde con el IPC del año inmediatamente anterior.
3. Asumir a sus costos los impuestos que se generen producto de la explotación del servicio anexo al espacio físico concesionado.
4. Efectuar las reparaciones y aseo correspondiente.
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. Restitución de los equipos cuando haya lugar
7. Implementación continúa de la última tecnología en la prestación del servicio que guarda relación con el objeto contractual.
8. Mantener los bienes que hayan sido entregados en estado de servir para el fin que ha sido entregado en concesión.
9. Velar por el correcto uso del espacio por parte de las personas que accedan al mismo.
10. Informar cualquier evento que afecte o pueda afectar el normal funcionamiento del espacio entregado en concesión y áreas comunes utilizadas con ocasión al objeto contractual.
11. 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 concesión y/o áreas comunes a utilizar con ocasión a la ejecución del objeto contractual, para que EL CONCESIONARIO (previamente autorizado por EL SENA) pueda ejecutar las respectivas acciones preventivas.
12. Permitir la instalación del mobiliario y los elementos propios para el correcto funcionamiento del espacio físico en concesión en el sitio indicado en el clausulado del contrato de concesión.
13. Proveer acceso a las instalaciones hidráulicas y eléctricas requeridas para la venta de alimentos a los funcionarios, aprendices y visitantes de acuerdo a la normatividad de salud ocupacional, ambiental y de carácter técnico.
14. Pagar el valor estipulado por el uso de la concesión 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.
15. Disponer del personal administrativo para la logística necesaria con el fin de prestar un eficiente servicio de restaurante a la comunidad Sena.
16. Usar y gozar de los espacios físicos entregados por medio del presente contrato para el uso exclusivo de la destinación que aquí se estipula.
17. Respetar las disposiciones contempladas dentro del reglamento de la Entidad.
18. Cumplir con todas y cada una de las normas generales principalmente estipuladas en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o internas de la Entidad por el Comité de Cafetería.

19. Ofrecer y garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas y de calidad que satisfagan la demanda de la población a quien va dirigida la prestación de éste servicio.
20. Pagar oportunamente los servicios públicos que se generen en el espacio concedido, el valor correspondiente con base al medidor o contador instalado.
21. Cumplir con el control sobre los precios de los productos que se expendan en el espacio físico dado en concesión verificando que estén acordes con los precios normales del mercado o sean más favorables para los usuarios y presentar la lista de precios en un lugar visible al público.
22. Adoptar definitivamente las medidas concernientes a la calidad de los productos que expiden, seguridad, aseo higiene y salubridad, necesarias para la eficiente prestación del servicio, en término no mayor a un mes, durante la ejecución del presente contrato.
23. Entregar para la respectiva autorización del comité de cafetería de acuerdo con el tipo de servicio a prestar en el espacio físico y cumplimiento estrictamente con la oferta de servicios el listado de alimentos y bebidas a ofrecer, así como su precio.
24. Implementar buenas prácticas de Manufactura (BPM) dando cumplimiento al Decreto 539 de 2014 y demás normas pertinentes, que lo modifiquen o deroguen.
25. Mantener buenas relaciones interpersonales con el personal del Sena y los usuarios. Dichas relaciones deben estar enmarcadas dentro del mejor ambiente laboral, donde predomine la cordialidad, el respeto y el profesionalismo, tanto en la comunicación oral, como escrita.
26. Cumplir con las normas laborales a favor de los trabajadores que ocupe. El personal operario deberá Cumplir con los requisitos mínimos de: Capacitación en temas alusivos a la prestación del servicio, debe Presentar certificación de manipulación de alimentos emitido por una entidad autorizada por la Seccional De Salud, según Decreto 3075 de 1997, cuando se requiera.
27. Dar cumplimiento en la ejecución de éste contrato y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, igualmente debe dar cumplimiento al Decreto 3075 de diciembre de 1997 y todos los requerimientos que efectúe la Secretaria de Salud y el INVIMA, y en general cualquier autoridad sanitaria del país.
28. Observar y respetar toda la normatividad de la Entidad, en especial a lo que se refiere las disposiciones, directrices e instrucciones de la División de Vigilancia y Seguridad, el Sistema de Gestión Ambiental, la División Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional de la Entidad o quien haga sus veces.
29. Atender los requerimientos que la Entidad emita en lo relacionado a prácticas en la prevención de accidentes, incendios y demás siniestros que se puedan presentar en las instalaciones objeto del preste contrato, teniendo en cuenta las posibilidades eventuales.

30. Garantizar que todos los alimentos a suministrar correspondan a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado vigente.
31. Garantizar que los proveedores de productos elaborados y/o materia prima cumpla con los requisitos de la Resolución de Ministerio de Salud y Protección social 2674 de 2013, así como utilizar elementos y productos amigables con el medio ambiente.
32. Cumplir con las normas que regulan el manejo de los residuos sólidos.
33. Reiterar diariamente las sobras que se generen con ocasión al suministro de alimentos y bebidas de acuerdo a lo establecido por la Oficina de Gestión Ambiental de la Entidad o quien hago sus veces.
34. No admitir aprendices o funcionarios, dentro de las instalaciones internas de venta del restaurante.
35. No prestar el servicio en horas o días en que la SENA no esté laborando, salvo autorización expresa por parte de la Dirección Regional que representa al SENA.
36. Asumir el costo de aquellos equipos que se requieran para una adecuada prestación del servicio de restaurante que no se encuentre incluidos dentro la dotación entregada.
37. Prestar los servicios en el horario señalado por EL SENA.
38. Adecuar las instalaciones para el manejo operativo y logístico de su actividad. Las adecuaciones del espacio físico necesarias para el desarrollo del objeto contractual son y corren a riesgo y responsabilidad, técnica y económica del CONCESIONARIO.
39. Permanecer con la estantería surtida y suministrar los productos requeridos.
40. Respetar y acoger todos los planes de intervención urbanística, arquitectónica, o de infraestructura física deba ser adoptado por parte del SENA, manifiesta su disposición favorable para atender cualquier tipo de requerimientos necesarios para la intervención de obra física en cualquiera de los espacios físicos entregados en concesión. Si a juicio del SENA se hace exigible la realización de obras que impliquen la restitución anticipada del espacio, EL CONCESIONARIO, acepta de manera anticipada la entrega o restitución, sin que haya lugar a ningún tipo de indemnización por esta situación.
41. Presentar cada mes Al SENA las constancias de los pagos de salarios y seguridad social del personal que preste sus servicios en el restaurante a no ser responsable fiscalmente, en virtud de lo dispuesto en la Ley 610 de 2000.
42. Atender las visitas y/o inspecciones del Comité de Cafetería conformado por parte del SENA, por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, y por el área Ambiental de la Entidad; Igualmente, atender las visitas de inspección sanitaria, realizadas por la Secretaría de Salud. Además, deberá cumplir los requerimientos y recomendaciones que hayan sido resultado de las mismas.
43. Las demás descritas en los Estudios Previos, Pliegos de Condiciones y sus Anexos.

PARÁGRAFO PRIMERO. Si eventualmente la Entidad tuviere un contrato de exclusividad con una marca de bebidas o con algún producto en específico de los que se han de vender en el restaurante, EL CONCESIONARIO deberá respetar los proveedores y los acuerdos suscritos con la Entidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Será también responsabilidad DEL CONCESIONARIO el mantenimiento y reparación de todos los equipos, bienes muebles o inmuebles por destinación o adhesión propios o de la Entidad, que se hayan entregado o que sea de uso para la operación del establecimiento.

PARÁGRAFO TERCERO. EL CONCESIONARIO, deberá dotar totalmente cada uno de los espacios para la óptima prestación del servicio y proteger la imagen corporativa de la Entidad.

PARÁGRAFO CUARTO. No se permitirá la subcontratación del servicio. La celebración del contrato implica un contrato de exclusividad para el CONCESIONARIO en el expendio de alimentos y bebidas al interior del complejo y de la sede el Pomar, solo puede generar oportunidad de prestación de servicios complementarios con los centros de formación adscritos al despacho de la Dirección Regional y necesidades del Servicio de la misma Dirección.

### 2.8.2 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

Se anexa las condiciones de seguridad y salud en el trabajo

### 2.8.3 Obligaciones ambientales del contratista

Se anexan las condiciones ambientales.

### 2.8.4 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) Recibir la contraprestación a la que tiene derecho la entidad, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

6) 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.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar los pagos o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

## 2.9 ETAPA DE REVERSIÓN

Se produce la restitución de los bienes, dicha etapa terminará en la fecha en que el SENA, Regional Antioquia expida el certificado en que conste haber recibido la totalidad de los bienes entregados en administración al Concesionario, solo a partir de la fecha de la certificación antes mencionada, se entenderá vencido el término del presente contrato generando los efectos de ley, y surgiendo para las partes la obligación de proceder a la liquidación del contrato. Estará a cargo del Concesionario la totalidad de los gastos, expensas, impuestos o en general cargas y costos que el proceso de restitución implique.

El SENA, solo otorgará el respectivo certificado de cumplimiento una vez se le haya demostrado a su satisfacción el cumplimiento de estas obligaciones. Deberá entregarse el bien objeto del contrato en la oportunidad estipulada con los bienes muebles o inmuebles por destinación o adhesión propios o de la Entidad, que se hayan entregado o que sea de uso para la operación del establecimiento dados para la administración en buen estado en iguales condiciones en que fue dado para su uso o en mejores condiciones, según se hará constar en el acta de inicio y en el presente documento así como en información que repose en el expediente contractual propia de la ejecución y de finalización una vez vencido el plazo de ejecución acatando lo contenido en los Estudios Previos, Pliegos de Condiciones y sus anexos, contrato y modificaciones.

## 2.10 PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Para la ejecución se pacta entrega de los siguientes productos:

- Soportes pago mensuales por concepto de pago mensual.
- Soportes pago mensuales por concepto de pago de servicios públicos.
- Soportes de pago de salarios, aportes a seguridad social y prestaciones, parafiscales y cuota de aprendizaje si a ello hubiere lugar.
- Informes mensuales de ejecución a la supervisión del contrato, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente al período informado. Estos informes deberán contener, como mínimo, la siguiente información:

1. Información general de ejecución:

- Identificación del concesionario y período reportado.
- Descripción de las actividades desarrolladas durante el mes.

- Relación de los servicios prestados en cada uno de los espacios concesionados.
- Novedades, dificultades o situaciones presentadas durante la operación.
- Acciones correctivas y de mejoramiento implementadas, cuando haya lugar.

2. Informe de operación por cada servicio:
   - Para el servicio de cafetería-restaurante y puesto para café:
   - Relación de productos ofrecidos y comercializados.
   - Cumplimiento de los horarios de atención establecidos.
   - Novedades relacionadas con la disponibilidad de productos.
   - Condiciones de higiene, limpieza, manipulación y conservación de alimentos.
   - Registro de quejas, reclamos y sugerencias de los usuarios.
   - Para el servicio de fotocopiado-papelería:
   - Relación de servicios prestados y productos comercializados.
   - Disponibilidad de insumos y materiales.
   - Cumplimiento de los horarios de atención.
   - Novedades relacionadas con equipos, mantenimiento y prestación del servicio.
   - Registro de quejas, reclamos y sugerencias.

3. Indicadores de seguimiento:
   - Porcentaje de cumplimiento de los horarios de atención.
   - Porcentaje de disponibilidad de los productos y servicios ofrecidos.
   - Número de quejas, reclamos y solicitudes recibidas y atendidas.
   - Número de novedades operativas presentadas y acciones correctivas implementadas.
   - Cumplimiento de las condiciones sanitarias y de calidad aplicables a los servicios de alimentación.

4. Cumplimiento de obligaciones contractuales:
   - Estado de cumplimiento de las obligaciones a cargo del concesionario.
   - Cumplimiento de las condiciones de operación y uso de los espacios entregados.
   - Reporte de novedades relacionadas con el mantenimiento, conservación y cuidado de las instalaciones.
   - Relación de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento realizadas, según corresponda.

5. Formatos y soportes:
   - Los informes deberán presentarse en formato digital, en documento PDF o en los formatos que establezca la supervisión del contrato, acompañados de los soportes que permitan verificar la información reportada, tales como registros de limpieza y desinfección, controles sanitarios, registros de mantenimiento, evidencias fotográficas, consolidado de quejas y reclamos y demás documentos relacionados con las obligaciones contractuales.

- La supervisión podrá solicitar aclaraciones, información complementaria o soportes adicionales cuando lo considere necesario para verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- El concesionario deberá atender los requerimientos formulados por la supervisión dentro de los términos establecidos para tal efecto.
- Informes de estado de implementación de acciones que apunten a los sistema de gestión ambiental y eficiencia energética y sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

## 2.11 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de dos (2) años. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

## 2.12 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en la Calle 51 57- 70 Medellín, Complejo Central Sena Regional Antioquia y en la Calle 76 Nº 39-76 de Medellín Sede el Pomar.

## 2.13 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Medellín.

## 2.14 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

| | |
|---|---|
| Otra forma de Pago: | Dado que el presente contrato se da por concesión, se recibirán pagos mensuales a la Entidad por concepto de pago mensual de la concesión y pago de servicios públicos. Para lo cual el concesionario deberá aportar Soporte pago, Soporte pago servicios públicos, Soporte pago de salarios y aportes a seguridad social y prestaciones sociales. |

## 2.15 PAGO DE ANTICIPOS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Se requieren anticipos:** | **SI:** | . | **NO:** | .X | |
| Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas: | | | | | |
| **Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato**<br><br>[Incluya el número de casillas que sean necesarias] | **Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato** | | **Amortización**<br><br>[Identifique los momentos de amortización] | | **Requisito para el desembolso**<br><br>[Ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto] |
| DESEMBOLSO 1 | N/A | | N/A | | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| DESEMBOLSO 2 | N/A | N/A | N/A |
| DESEMBOLSO 3 | N/A | N/A | N/A |

## 2.16 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

| | | |
|---|---|---|
| **El Contrato requiere interventoría:** (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X") | **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:** | De conformidad con lo establecido en la Ley 1474 de 2011, y la Resolución 0202 de 2014, proferida por la Dirección General del SENA, será responsable de la supervisión del presente contrato la persona designada por el ordenador del gasto, quien será la encargada de vigilar y controlar la iniciación, ejecución y liquidación del contrato que se suscriba; y así mismo deberá verificar el seguimiento, ejecución y pagos mensuales. |
| En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un profesional o técnico de la Coordinación del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto 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

| |
|---|
| Licitación Pública |

## 3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Ley 1150 de 2007 en su artículo 2° establece:

"*La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…)*

*Licitación Pública: La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo…*"

El futuro objeto contractual no se encuentra enmarcado dentro de las excepciones normativas señaladas por la ley 1150 de 2007.

La Licitación, se encuentra definida como un procedimiento por el cual una entidad del Estado convoca, públicamente y en igualdad de oportunidades, a personas interesadas en presentar ofertas, con el fin de seleccionar entre las mismas la que resulte más favorable para la entidad.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la modalidad de LICITACIÓN PÚBLICA, teniendo en cuenta el objeto de esta contratación, la naturaleza y finalidad del contrato.
Se aplicará las reglas establecidas para el proceso de selección de conformidad con lo señalado en la Ley 80 de 1993, el numeral 1) del artículo 2 de la Ley 1150 de 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas aplicable a la materia.

De acuerdo con lo establecido en el numeral 4° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, se tramitarán mediante la modalidad de Contratos de Concesión, aquellos que "Celebran las entidades estatales con el objeto de otorgar a una persona llamada concesionario la prestación, operación, explotación, organización o gestión, total o parcial, de un servicio público, o la construcción, explotación o conservación total o parcial, de una obra o bien destinados al servicio o uso público, así como todas aquellas actividades necesarias para la adecuada prestación o funcionamiento de la obra o servicio por cuenta y riesgo del concesionario y bajo la vigilancia y control de la entidad concedente, a cambio de una remuneración que puede consistir en derechos, tarifas, tasas, valorización, o en la participación que se le otorgue en la explotación del bien, o en una suma periódica, única o porcentual y, en general, en cualquier otra modalidad de contraprestación que las partes acuerden".

## 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 | | NO | X |

### 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.

## 4. VALOR ESTIMADO DE LOS CONTRATOS

Los concesionarios deberán realizar adecuaciones al lugar físico que dispone la Entidad para cumplir el objeto de la presente contratación para cada uno de los servicios anexos a los espacios concesionados. Los concesionarios deberán garantizar la operación de los servicios de RESTAURANTE-CAFETERÍA, FOTOCOPIADO-PAPELERÍA Y PUESTO DE CAFÉ EN EL COMPLEJO CENTRAL y en EL POMAR y desde el momento mismo de inicio del contrato. Toda inversión que se requiera para poner a punto el servicio concesionado será por cuenta y riesgo del concesionario.

El SENA, Regional Antioquia considera que la operación de los servicios trae como consecuencia la imperiosa adecuación del lugar físico que deberá realizar el concesionario, debiendo revertir estas inversiones una vez terminada el plazo de operación determinado en estos estudios.

Adicionalmente, la Entidad aspira a tener ingresos iguales o mayores a una tarifa mínima mensual de:

- **LOTE 1. CAFETERÍA Y RESTAURANTE PRINCIPAL:** Seis millones veintisiete mil novecientos veintinueve pesos ($6.027.929).
- **LOTE 2. FOTOCOPIADO-PAPELERÍA Y PUESTO PARA CAFÉ:** Siete millones cuatrocientos noventa y cinco mil noventa pesos ($7.495.090).

- **LOTE 3. CAFETERÍA SEDE RODOLFO MARTÍNEZ TONO – _EL POMAR:** Novecientos ochenta y ocho mil ochocientos sesenta y ocho pesos ($988.868).

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 concesión, no incluye el pago proporcional de servicios públicos ni demás costos directos e indirectos en los que incurra el concesionario para la prestación del servicio.

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.

La propuesta que no contenga como mínimo la tarifa expresada en este ítem por el respectivo espacio a ofertar no será considerada como hábil por lo que será rechazada.

Los valores de la tarifa podrán ser superiores a los establecidos en este ítem, y serán acorde a la propuesta presentada por cada uno de los futuros operadores del espacio y/o servicio concesionado y que tendrán un incremento anual igual al IPC (Índice de Precios al Consumidor).

### 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”.

### 4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

No aplica.

## 5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

### 5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El criterio de selección para este proceso de concesión será la oferta económica más alta, debido a que la naturaleza jurídica y financiera de este modelo contractual implica que los recursos económicos ingresan directamente al patrimonio de la entidad pública.

A diferencia de las licitaciones tradicionales de obra o prestación de servicios, donde el Estado genera un egreso y busca el menor costo, en esta concesión el contratista adjudicatario pagará una contraprestación a favor de la institución. Por lo tanto, con el fin de maximizar los ingresos públicos, garantizar la sostenibilidad financiera del proyecto y

asegurar el mayor beneficio económico para el Estado en cumplimiento de los principios de eficiencia y transparencia, el contrato se adjudicará a aquel proponente que presente la propuesta que represente el mayor valor o ingreso para la entidad, siempre y cuando cumpla a cabalidad con todos los requisitos técnicos, legales y financieros exigidos en los pliegos de condiciones.

### 5.2 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, EL SENA procederá a realizar el análisis jurídico, técnico y financiero de los procesos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y asignarles la respectiva habilitación.

El comité evaluador conformado para tal fin deberá verificar la información consignada en cada propuesta y solicitar las aclaraciones que considere pertinentes, realizando su labor de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a las reglas contenidas en los pliegos de condiciones.

Las aclaraciones y demás solicitudes que para efecto de la evaluación realice el Comité Evaluador, deberán ser resueltas por el proponente dentro de término que para efecto le determine la entidad, so pena del RECHAZO de su propuesta.

El estudio de las propuestas corresponderá inicialmente a la verificación de los requisitos exigidos por la entidad a través del pliego de condiciones, tal como se indica a continuación:

| FACTOR DE VERIFICACIÓN | CRITERIO |
|---|---|
| OFERTA ECONÓMICA | HABILITADO/NO HABILITADO |
| EXPERIENCIA | HABILITADO/NO HABILITADO |
| VERIFICACIÓN JURÍDICA | HABILITADO/NO HABILITADO |
| VERIFICACIÓN FINANCIERA | HABILITADO/NO HABILITADO |
| VERIFICACION TECNICA | HABILITADO/NO HABILITADO |

**ANEXO FORMATO DE OFERTA ECONOMICA**

La propuesta económica debe diligenciarse en el **ANEXO PROPUESTA ECONÓMICA del** Pliego de Condiciones y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Validez mínima de la oferta económica: durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
- Todos los gastos como gravámenes, impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la

garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

- Se recibe la presentación de una (1) propuesta por PROPONENTE en cada LOTE. No se acepta la presentación de propuestas parciales ni alternativas.
- El oferente deberá adjuntar su propuesta económica en el **formato Excel y PDF** publicado por la entidad **sin combinar o eliminar filas ni columnas, y sin hacer ningún tipo de modificación al formato, si esto llegare a ocurrir la oferta será rechazada de plano.**
- Teniendo en cuenta que este punto es de la esencia de la oferta, no podrá estar condicionado, ni ser adicionado, modificado o completado después de presentada la oferta.
- Las ofertas deben presentarse en moneda legal colombiana, PESOS COLOMBIANOS, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.
- Todos los valores contenidos deben ser expresados en valores enteros, no se aceptan ofertas con valores expresados en centavos. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos, por lo cual la entidad realizara la verificación aritmética y si la oferta está en decimales se aplicara la ley matemática de la aproximación, y si se presenta oferta por debajo de valor sugerido, su oferta será inhabilitada.
- Al presentar su oferta tenga en cuenta que la misma se entenderá presentada en moneda legal colombiana, con los impuestos, tarifas, transporte y descuentos correspondientes, deberán estar incluidos en el precio unitario incluido el IVA si hay lugar a él. **No deberá ESTAR POR DEBAJO del presupuesto unitario asignado para cada LOTE**, por lo cual deberá observar el estudio previo.
- La no presentación de la oferta Económica o la presentación incompleta o sin el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones, dará lugar a que la propuesta sea RECHAZADA.

### 5.2.1 Lotes

Del proceso de selección se suscribirán tres contratos de concesión:

**LOTE 1. CAFETERÍA Y RESTAURANTE PRINCIPAL:**

**LOTE 2. FOTOCOPIADO-PAPELERÍA Y PUESTO PARA CAFÉ:**

**LOTE 3. CAFETERÍA SEDE RODOLFO MARTÍNEZ TONO – _EL POMAR:**

## 5.3 REQUISITOS HABILITANTES

### 5.3.1 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 cada LOTE, 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, es decir, para el lote 2, se requiere recibir oferta para los dos servicios que se requieren LOTE 2: **FOTOCOPIADO-PAPELERÍA Y PUESTO PARA CAFÉ.**

*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.

#### *5.3.1.1 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.

*5.3.1.2 Documento de identificación*

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. 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.

*5.3.1.3 Documento que acredite la situación militar definida*

El 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.

*5.3.1.4 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.

*5.3.1.5 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.

**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.

*5.3.1.6 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.

***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.

*5.3.1.7 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.

*5.3.1.8 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** 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**. 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***

El 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.

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.

*5.3.1.9 Garantía de seriedad de la oferta*

De conformidad con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán otorgar una garantía de seriedad de la oferta por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total de la propuesta (que corresponde a la suma del valor ofertado mensual, multiplicado por los dos años de vigencia

de contrato), la cual debe estar vigente desde la presentación de la oferta y noventa (90) días calendario posteriores al cierre del proceso.

La referida garantía cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos:

a) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato sea prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
b) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
c) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
d) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta por noventa (90) días más y, en todo caso, debe estar vigente hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

En caso de que el proponente opte por contrato de seguro contenido en una póliza debe allegar las condiciones generales de la póliza.

Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el contrato, la entidad exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

**La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de esta**.

**NOTA.** En caso de que la oferta sea presentada por un proponente plural que no cuente con NIT, la garantía podrá estar expedida a nombre de uno solo de los integrantes. No obstante, en ella se deberán relacionar todos los integrantes del consorcio, su NIT y el porcentaje de participación de cada uno de ellos en la forma asociativa.

*5.3.1.10 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.

*5.3.1.11 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.

*5.3.1.12 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.

*5.3.1.13 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.

*5.3.1.14 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.

*5.3.1.15 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.

### 5.3.2 De carácter técnico

#### 5.3.2.1 EXPERIENCIA

Para el presente proceso de selección, cada proponente deberá aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes RUP, expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, que deberá estar vigente y en firme.

El proponente deberá aportar este certificado expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días, previos a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios o Uniones Temporales.

El proponente deberá acreditar experiencia relacionada directamente con el servicio a prestar del presente proceso de Licitación Pública de mínimo TRES (03) AÑOS en actividades relacionadas con la operación y prestación de servicios de alimentación, se podrán presentar contratos cuyo objeto o alcance comprenda, entre otras, actividades de administración y operación de restaurantes, cafeterías, comedores institucionales, servicios de alimentación institucional, Programas de Alimentación Escolar (PAE), suministro de alimentos preparados, preparación y distribución de alimentos, así como otros servicios relacionados con la actividad alimentaria, siempre que las obligaciones ejecutadas permitan evidenciar experiencia en actividades operativas, logísticas, de abastecimiento, almacenamiento, manipulación, preparación, distribución y control de calidad e inocuidad de alimentos, según corresponda.

En relación con los contratos de suministro de paquetes alimentarios y productos alimenticios, estos podrán ser considerados cuando su alcance y obligaciones ejecutadas acrediten actividades relacionadas con los servicios requeridos, sin que el suministro de productos por sí solo se entienda como equivalente a la administración y operación de establecimientos de alimentación.

En todo caso, la experiencia aportada deberá permitir verificar la relación material entre las actividades ejecutadas y los servicios objeto de la concesión.

Para ello se anexará formato de experiencia en el cual el proponente registrará los dos (2) contratos inscritos en su RUP que hará valer como experiencia específica y habilitante para continuar en el proceso.

El proponente deberá listar como mínimo, dos (2) contratos certificados que acrediten con entidades públicas o privadas, los cuales deben haber tenido como objeto o haber incluido dentro de su alcance y obligaciones actividades directamente relacionadas con el objeto del contrato.

El tiempo de experiencia se determinará mediante la sumatoria de los períodos efectivos de ejecución de los contratos aportados, expresados en meses, hasta completar un mínimo de treinta y seis (36) meses de experiencia. Cuando los contratos hayan sido ejecutados simultáneamente, los períodos coincidentes se contabilizarán una sola vez, con el propósito de evitar la doble contabilización del tiempo de experiencia.

La lista deberá contener como mínimo:

- Fecha de inicio del contrato
- Fecha de terminación del contrato
- Nombre del contratante y/o entidad
- Objeto del contrato
- Teléfono y dirección del Contratante y/o entidad
- Valor del contrato

Se verificará por parte de la entidad que los contratos ejecutados se encuentren debidamente registrados en el RUP, con los siguientes códigos del clasificador de bienes y servicios o afines al objeto contractual. Para el lote 1 y 3: 80131500, 80161800, 39121000, 80111600, 80111700, 80141600, 90101500, 95121500, 73131500, 90101600, 90101700, 90101800 Adicionales a los anteriores para el lote 2, la experiencia debe relacionarse con los siguientes códigos: 82121500, 82121600, 82121700.

*5.3.2.1 De seguridad y salud en el trabajo*

Se anexan criterios de seguridad y salud en el trabajo.

*5.3.2.2 De gestión ambiental*

Se anexan criterios de gestión ambiental.

### 5.3.3 De carácter financiero

#### 5.3.3.1 CAPACIDAD FINANCIERA

Se tendrá en cuenta que los oferentes cumplan los requisitos mínimos, que demuestren la solidez financiera y económica de las personas jurídicas, naturales, individuales o conjuntas que se habiliten para participar en el proceso contractual, brindando la certeza de su estabilidad, permanencia y sostenibilidad económica y financiera, requeridas del adjudicatario. Por ello se solicitará el RUP y se evaluarán los indicadores financieros y organizacionales sobre la información financiera reportada en el RUP que se encuentre vigente a la fecha de cierre del proceso, de conformidad con los establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y en el Decreto 1082 de 2015.

Los indicadores de capacidad financiera contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 son:

**Índice de Liquidez** = Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

Un activo líquido es aquel que se negocia activamente en un mercado y puede ser convertido rápidamente en efectivo. Los activos corrientes normalmente incluyen caja, títulos valores de corto plazo. Cuentas por cobrar e inventarios. Los pasivos corrientes normalmente incluyen las cuentas por pagar, deuda de corto plazo y gastos acumulados.

**Índice de Endeudamiento** = (Pasivo Total / Activo Total), el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

Los acreedores prefieren índices de endeudamiento bajos porque entre más bajo sea éste el respaldo del deudor frente a las pérdidas en caso de liquidación es mayor.

**Razón de cobertura de intereses**=Utilidad Operacional/Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menores la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

En caso de que la Razón de cobertura de intereses resulte indeterminada, la propuesta será habilitada siempre que este resultado sea producto de que los gastos de intereses se encuentren en 0.00.

### 5.3.3.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los indicadores de capacidad organizacional contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 (compilatorio del artículo 10 del Decreto 1510 de 2013) son:

**Rentabilidad sobre patrimonio:** Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

**Rentabilidad sobre activos:** Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operación al por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad de negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.

La exigencia de los requisitos financieros en los procesos de contratación del SENA es el resultado de un estudio objetivo de las condiciones del mercado y de la información financiera del sector al que pertenecen los posibles oferentes.

Teniendo en cuenta la duración del contrato, que el concesionario debe asumir con recursos propios la totalidad de las inversiones y pagar por anticipado la contraprestación mensual, se requiere que la empresa que resulte adjudicataria cuente con el suficiente músculo financiero para permitir el desarrollo normal del contrato. Por esto, para la determinación de los indicadores financieros a evaluar se tuvo en cuenta el comportamiento de las principales cuentas del balance general y del estado de resultados, tomadas de los reportes anuales publicados por el Sistema Integrado de Información Societaria – SIIS de la Superintendencia de Sociedades.

De acuerdo con todo lo anterior, la entidad determina en aras de que en el presente proceso exista una pluralidad de oferentes, sin que afecte el desarrollo de este, los siguientes indicadores financieros a verificar en los estados financieros de los proponentes que se presenten, guardando la proporción entre el valor del contrato, su grado de dificultad y el Riesgo asociado al Proceso de Contratación serán los siguientes:

| INDICADOR | REQUISITO MÍNIMO |
|---|---|
| Índice de liquidez | Mayor o igual a 3,5 |
| Índice de endeudamiento | Menor o igual a 0,50 |

| | |
|---|---|
| Razón de cobertura de intereses | Mayor o igual a 8,85 |
| Rentabilidad del patrimonio (ROE) | Mayor o igual a 0,28 |
| Rentabilidad del activo (ROA) | Mayor o igual a 0,18 |

Los indicadores de capacidad financiera (liquidez, endeudamiento y cobertura de intereses) y de capacidad organizacional (rentabilidad del patrimonio y del activo) se verificarán con la información financiera reportada en el Registro Único de Proponentes – RUP vigente y en firme a la fecha de cierre del proceso. En caso de que la razón de cobertura de intereses resulte indeterminada por gastos de intereses iguales a cero, el proponente cumple el indicador. En el caso de proponentes plurales, los indicadores se calcularán con base en la suma ponderada de los componentes de cada integrante según su porcentaje de participación.

Los indicadores financieros y organizacionales aquí fijados se exigirán a los proponentes de cualquiera de los tres (3) lotes del proceso.

La fijación de estos niveles obedece a que el concesionario debe asumir con recursos propios, desde el inicio del contrato, la totalidad de las inversiones de adecuación, dotación y puesta en marcha, así como el pago anticipado de la contraprestación mensual, sin recibir pago alguno por parte del SENA. Por ello se requiere un proponente con holgura de corto plazo, bajo apalancamiento, capacidad de atender sus obligaciones financieras y una operación rentable que garantice la sostenibilidad del servicio durante todo el plazo.

## 5.4 REQUISITOS PONDERABLES

### 5.4.1 CRITERIOS DE ASIGNACIÓN DE PUNTAJE:

La oferta más favorable para la Entidad se seleccionará de acuerdo a los factores técnicos, económicos legales y financieros, concerniente a las necesidades a satisfacer, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y **el literal a) articulo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto Nacional 1082 del 2015,** se opta por la siguiente:

La Regional Antioquia del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes. En la evaluación de las Ofertas la Regional Antioquia - Servicio Nacional de Aprendizaje SENA realizará la ponderación del factor de elementos de calidad (técnico) y precios soportados en puntajes de acuerdo con los porcentajes indicados.

Las Ofertas deben presentarse en los Formatos establecidos en el presente Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta de cada lote.

### 5.4.2 PUNTAJE POR CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| *1. Emprendimientos y empresas de mujeres* | 0,25 PUNTOS |
| 2. Incentivo en favor de personas con discapacidad | 1 PUNTO |
| 3. Apoyo a la industria nacional | 10 PUNTOS |
| 4. Oferta Económica | 45 PUNTOS |
| 5. Técnica | 43,75 PUNTOS |
| **TOTAL** | **100 PUNTOS** |

**1 EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25 PUNTOS):**

Se le asignara un total de 0,25 puntos, a los oferentes que acrediten su conformación como EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021.

**2 INCENTIVO EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (1 PUNTO):**

Se otorgará un (1) punto al proponente que acredite la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, conforme lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 392 de 2018, que establece:

*(…) En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:*

1. *La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.*

2. *Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.*

3. *Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1 punto, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:*

| *Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente* | *Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido* |
|---|---|
| Entre 1 y 30 | *1* |
| Entre 31 y 100 | *2* |

| | |
|---|---|
| Entre 101 y 150 | *3* |
| Entre 151 y 200 | *4* |
| Más de 200 | *5* |

*PARÁGRAFO. Para efectos de lo señalado en el presente numeral, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.*

*ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.7. Seguimiento durante la ejecución del contrato. Las entidades estatales a través de los supervisores o interventores del contrato según corresponda, deberán verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El proponente deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre.*

*Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.*

*PARÁGRAFO. - La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del proponente, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presente los casos de fuerza mayor o caso fortuito (…)* Subrayado fuera del texto.

**3 PUNTAJE PARA ESTIMULAR LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS)**

Para apoyar la industria nacional a través del sistema de compras y contratación pública, en la evaluación se asignarán DIEZ (10) puntos a los Proponentes que ofrezcan Bienes o Servicios Nacionales.

En los términos del artículo 2 de la ley 816 del 7 de julio de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública", el SENA asignara el siguiente puntaje:

| **Condición** | **Puntaje** |
|---|---|
| Los Proponentes ofertan en su totalidad servicios nacionales. | **10 puntos** |
| Las propuestas cuyos proponentes sean de origen extranjeros, pero que ofrezcan la incorporación de bienes nacionales o servicios con mano de obra Nacional. | **5 puntos** |

## 4 PROPUESTA ECONÓMICA EVALUABLE (45 PUNTOS)

Serán criterios para la asignación de puntaje de la propuesta económica. La propuesta económica que resulte de mayor valor (45 puntos). Se asignarán los 45 puntos a la oferta económica resultare la de mayor valor para la entidad, 35 puntos para la empresa que ofrezca el segundo valor más alto para la entidad, para la tercera propuesta de mayor valor se asignará 25 puntos, y así sucesivamente.

| PROPUESTAECONOMICA DE MAYOR VALOR | PUNTAJE (45) |
|---|---|
| Primera propuesta de mayor valor | 45 |
| Segunda propuesta de mayor valor | 35 |
| Tercera propuesta de mayor valor | 25 |
| Cuarta propuesta de mayor valor | 15 |
| Quinta propuesta de mayor valor | 10 |
| Sexta propuesta de mayor valor | 5 |
| Séptima propuesta de mayor valor | 5 |

## 5. FACTOR TÉCNICO (43,75 PUNTOS)

### 5.4.3 OFRECIMIENTOS ADICIONALES PARA CADA SERVICIO

Cada Proponente acorde con el espacio a concesionar deberá ofertar los servicios adicionales descritos a continuación, se asignaran los 15 PUNTOS al oferente que oferte el mayor número de adicionales para cada servicio, acorde con lo siguiente:

### LOTE 1 CAFETERÍA Y RESTAURANTE PRINCIPAL (28,75):

| SERVICIO ADICIONAL | PUNTOS |
|---|---|
| Mayor número de desayunos normales diarios SUBSIDIADO AL 100 % para aprendices de bajos recursos | 10 |
| Mayor número de Almuerzos normales diarios SUBSIDIADO AL 100 % para aprendices de bajos recursos. | 10 |
| El proponente que oferte el mayor número de microondas a disposición de los usuarios sin costo alguno, los otros no tendrán ningún puntaje. | 8,75 |
| **PUNTOS TOTALES** | **28,75 PUNTOS** |

| FACTOR DE EVALUACIÓN | DESCRIPCIÓN | PUNTAJE |
|---|---|---|
| | A la propuesta que ofrezca un número igual o superior a 100 desayunos normales diarios. | 10 |
| | A la propuesta que ofrezca un número igual o superior a 50 desayunos normales diarios | 9 |

| | | |
|---|---|---|
| Mayor número de desayunos normales diarios SUBSIDIADOS AL 100% PARA APRENDICES | A la propuesta que ofrezca un número igual o superior a 30 desayunos normales diarios | 8 |
| | A la propuesta que ofrezca menos de 30 desayunos normales diarios | 7 |

| FACTOR DE EVALUACIÓN | DESCRIPCIÓN | PUNTAJE |
|---|---|---|
| Mayor número de almuerzos normales diarios SUBSIDIADOS AL 100% PARA APRENDICES | A la propuesta que ofrezca un número mayor o igual a 50 almuerzos normales diarios. | 10 |
| | A la propuesta que ofrezca un número igual a 40 almuerzos normales diarios | 9 |
| | A la propuesta que ofrezca un número igual a 30 almuerzos normales diarios | 8 |
| | A la propuesta que ofrezca menos de 30 | 7 |

### 5.4.4. PUESTO PARA CAFÉ EN COMPLEJO CENTRAL Y EN POMAR (Ofertas evaluadas por separado)

| DETALLE | PUNTOS |
|---|---|
| MAYOR NUMERO DE MODULOS DESARMABLES DE 6 PUESTOS A INSTALAR EN LAS AREAS DE CIRCULACIÓN CERCANAS AL PUESTO DE CAFE CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:<br><br>Aporte e instalación de módulos desarmables de 6 puestos con asiento en formica laminada lamitech de alta resistencia, superficie en acero inoxidable t-304 satinado calibre 20 de 144 x 60 cms, sobre aglomerado especificado para intemperie, estructura en tubos de acero colled rolled recubierta pintura electrostática desarmable. perfiles del asiento anodizados satinado o brillante, Incluye grabado de juegos didácticos sobre superficie (Ajedrez, parques, etc.), incluye sombrilla central, con estructura en el mismo material. | 28,75 |
| **PUNTOS TOTALES** | **28.75 PUNTOS** |

### 5.4.5. PUESTO DE FOTOCOPIADO – PAPELERÍA

| DETALLE | PUNTOS |
|---|---|
| DESCUENTOS EN COPIAS, A PARTIR DE 20 COPIAS | 20 |
| INSTALACIÓN DE CORRESPONSAL BANCARIO – BANCOLOMBIA | 8,75 |
| **PUNTOS TOTALES** | **28,75 PUNTOS** |

### 5.4.6 PERSONAL MÍNIMO (15 PUNTOS)

El Concedente deberá contar con el siguiente personal mínimo vinculado a la empresa o por prestación de servicios personales, para el acompañamiento y ejecución de la actividad a desarrollar:

**LOTE 1. RESTAURANTE – CAFETERÍA**

1. COORDINADOR O SUPERVISOR: profesional en áreas relacionadas con el objeto contractual y con maestría y/o especialización en innovación alimentaria y/o afines
2. Chef o cocinero a cargo
3. Nutricionista.

**LOTE 2: PAPELERÍA Y PUESTO DE CAFÉ CAFETERÍA**

1. Una persona con el perfil acorde y con mínimo un año de experiencia en actividades propias de las actividades a ejecutar dentro del espacio a entregar en concesión.

**LOTE 3. PUESTO DE CAFÉ EN EL POMAR**

**1.** Dos personas persona como mínimo con el perfil relacionado y un año de experiencia en actividades propias de las actividades a ejecutar dentro del espacio a entregar en concesión.

Entregar hoja de vida con las certificaciones de formación y el certificado que los vincula con la empresa.

| ***PERSONAL MÍNIMO*** | ***15 PUNTOS*** |
|---|---|
| Cumple | 15 PUNTOS |
| No cumple | *0 PUNTOS* |

EL SENA reducirá, durante la evaluación de las ofertas, dos (2) puntos a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para el cierre del proceso, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afectará a los Consorcios y a las Uniones Temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

La reducción del puntaje antes señalada no se materializará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional previstos en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Además, se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 2020

de 2020. Lo anterior de conformidad con el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 y las normas que lo modifiquen, sustituyan, adicionen o reglamenten.

### 5.4.3 Oferta económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.
Nota 1. Cada lote tiene expresado un valor que corresponde a la aspiración de ingresos iguales o mayores como una tarifa mínima mensual, acorde el análisis de sector y estudio de mercado del proceso. Este será el valor mínimo para ofertar y los valores de la tarifa podrán ser superiores a los establecidos en este ítem, y serán acorde a la propuesta presentada por cada uno de los futuros operadores del espacio y/o servicio concesionado y que tendrán un incremento anual igual al IPC (Índice de Precios al Consumidor).

Nota 2. El valor por registrar en SECOP II será el correspondiente al valor mensual ofertado por el proponente.

## 6 OTROS ASPECTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **VISITA PROGRAMADA** | **SI** | X | **NO** | |
| | | | | |
| **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** | **Seriedad de la oferta:** por el DIEZ (10%) del valor total del contrato de concesión, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato. |
| **X** | **Cumplimiento:** por el DIEZ (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**. |
| **X** | **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el CINCO( 5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. |

| | |
|---|---|
| **X** | **Calidad del servicio:** por el VEINTE ( 20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y SEIS meses más. |
| **X** | **Protección de los bienes:** por el DIEZ (10 %) del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato. |
| **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

| Acuerdo Comercial Vigente | | Entidad Estatal cubierta SI/NO | Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial – SI/NO | | Excepción Aplicable al Proceso de Contratación Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial | Excepción Aplicable al Proceso de Contratación Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Alianza Pacífico | Chile | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 1.131.072.257 COP y (ii) para servicios de construcción desde 25.706.187.670 COP | No | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 35, 37, 40, 41, 42, 44, 46, 54, 55, 58, 61 | No |
| | Perú | | | | | |
| | México | | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 461.594 USD y (ii) para servicios de construcción desde 14.771.718 USD COP | No | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 22, 32, 33, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 44, 46, 54, 55, 56, 58, 61. | No |
| Canadá | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 1.680.689.631 COP y (ii) para servicios de construcción desde 53.784.653.343 COP | No | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 33, 34, 35,36, 37, 40, 41, 42, 43, 45, 46. | No |
| Chile | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 1.124.020.650 COP y (ii) para servicios de construcción desde 25.545.923.858 COP | No | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 43, 45, 46. | No |
| Corea | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 2.056.000.000 COP y (ii) para servicios de construcción desde 77.110.000.000 COP | No | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 34, 35, 37, 40, 41, 42, 45, 54, 57, 58. | No |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Estados AELC | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 1.041.958.933 COP y (ii) para servicios de construcción desde 23.680.884.850 COP | No | 1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 43, 45, 46. | No |
| Estados Unidos de América | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 250.000 hasta US$ 561.000 y (ii) para servicios de construcción desde US$7.008.000 | No | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 43, 45, 46. | No |
| Costa Rica | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 250.000 hasta US$ 561.000 y (ii) para servicios de construcción desde US$7.008.000 | No | 1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 57, 58, 58, 61. | No |
| Unión Europea (aplicable también al Reino Unido e Irlanda del Norte) | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de 938.656.236 COP y (ii) para servicios de construcción desde 23.466.405.900 COP | No | 1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 32, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 57, 58, 61. | No |
| Israel | | Si | (i) 355.000 DEG para bienes y servicios, (ii) 5.000.000 SDR para servicios de construcción. | No | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 26, 28, 29, 32, 34, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 54. 61. | No |
| México | | Si | (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 424.592 y (ii) para servicios de construcción a partir de US$ 13.586.938. | No | 1, 2, 4, 6, 14, 17, 18, 24, 25, 26, 27, 39. | No |
| Triángulo Norte | El Salvador | Si | Procesos de Contratación a partir del valor de la menor cuantía de la Entidad Estatal | No | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 59 | No |
| | Guatemala | | | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 59 | |
| | Honduras | | | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 22, 48, 49, 59, 60 | |

## 10 ANEXOS

- Estudio de sector y de mercado con respectivas cotizaciones
- Matriz de riesgos
- Formatos oferta económica
- Formatos de anexos al proceso

El presente documento se suscribe el día 06 de noviembre de 2026.

Firmado digitalmente por OLARTE VARGAS RAUL EMILIO

**Raúl Emilio Olarte Vargas**
Director (E) Regional Antioquia

Elaboró: Leydy Andrea Hoyos Muñoz – Abogada contratista GAAM
Revisó componente técnico: Ana María Bustamante Serna – Profesional de Apoyo GAAM
Vo.Bo.: Gustavo Adolfo Castaño Estrada – Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto