

Centro de la Innovación,
la Agroindustria y
la Aviación
Regional Antioquia

SECTOR

OBJETO: COMPRA DE EQUIPOS PARA EL AREA DE GASTRONOMÍA COMO (ESTACIÓN DE CAFÉ BARRA, MAQUINA EXPRESSO DE DOS (2) GRUPOS, MOLINO DE CAFÉ, GRANIZADORA, CONGELADOR, MICROONDAS, LICUADORA INDUSTRIAL, BATIDORA 20 LTS Y OTROS EQUIPOS) PARA LOS PROGRAMAS DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN.

SENA

CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y

LA AVIACIÓN

RIONEGRO

2018



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia

SECTOR

El SENA contratará el objeto en mención con personas naturales o jurídicas con experiencia en la materia que cuenten con personal idóneo y que estén catalogadas con el código de bienes y servicios establecido por el clasificador de Colombia compra eficiente, usando el sistema de Codificación Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) y demás códigos CIIU, establecidos por la normativa Nacional.

Podemos clasificar los productos a entregar en el siguiente código clasificador de bienes y servicios así:

CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE PRODUCTO
48101604	Moledoras de café para uso comercial
24131500	Refrigeración industrial
23152200	Mesa y estantes para fabricación
48101600	Equipos para preparado de alimentos
48101516	Equipo para cocinar y calentar

La necesidad se encuentra dentro del plan de compras, el mismo que se encuentra publicado en la página www.colombiacompra.gov.co

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración estimada del contrato (número)	Duración estimada del contrato (intervalo: días, meses, años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación (referencia)	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable
52141526;52151631;24131501;48101516;48101608	Compra de equipos para el area de gastronomía como (estación de café barra, maquina expresso de dos (2) grupos, Molino de café, Granizadora, Congelador, microondas, Licuadora industrial, Batidora 20 Lts y otros equipos) para los programas del centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación.	8	9	2	1	CCE-07	0	80000000	80000000	0	0		CO-ANT-05615	JORGE ANTONIO LONDOÑO	5760000	jolondono@sena.edu.co



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia

Sector de comercio: El sector comercial es uno de los sectores terciarios de la economía nacional que engloba las actividades de compra y venta de bienes y/o servicios. Es un sector bastante heterogéneo en cuanto tamaño, niveles de producción, niveles de ventas, entre otros indicadores.

1) ASPECTOS ECONOMICOS GENERALES

En los últimos cinco años, la industria gastronómica ha crecido 6,1% anualmente. Según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), en sólo 2006, el segmento de comidas rápidas y restaurantes registró ventas por más de $5,2 billones de pesos. El acceso a mayor información a través de festivales gastronómicos como la Feria de Gastronomía, ExpoVinos, Colombia Provoca, o los canales de cocina como Gourmet Channel, Discovery Home and Health, People and Arts, Travel and Living, al igual que las zonas gourmet como la Zona G en Bogotá, el Parque Lleras en Medellín y el Barrio Granada en Cali, invitan al consumidor a interesarse por nuevos aspectos de la gastronomía. La coyuntura económica también ha sido un jugador importante en este auge, puesto que con un mayor poder adquisitivo, más colombianos están comiendo fuera de casa, comprando electrodomésticos de primera línea e interesándose por aprender a preparar los platos que ven en los restaurantes. Estos factores han contribuido a que diversos tipos de sectores como el de alimentos, servicios, decoración, diseño y educativo, faciliten el acceso al consumidor al mundo de la gastronomía. A su vez, existe otro aspecto importante y es que la cocina se ha convertido en un lugar de encuentro familiar y social, donde se reúnen los miembros de la familia y amigos, para compartir e interactuar mientras preparan los alimentos.

https://www.dinero.com/edicion-impresa/especial-comercial/articulo/mundo-gastronomico/50331

COLOMBIA-VARIACIÓN Y CONTRIBUCIÓN SECTORIAL DEL PIB EN EL II TRIMESTRE DE 2018

En el segundo trimestre de 2018, la variación de los sectores que más contribuyeron positivamente fueron: la Administración pública (5,3%), Comercio (3,6%), actividades profesionales científicas (6,6%). Resaltó el aumento de la industria (3,7%). Por el contrario, Construcción (-7,6%), Minas y Canteras (-2,7%) fueron los que restaron



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia





VARIACION ANUAL DE IMPORTACIONES POR SECTOR

Variación anual de las importaciones
Junio (2018/2017)ᵖ

Grupos de productos (OMC)	2017	2018	Junio		
	Millones de dólares CIF		Var (%)	Cont.(pp)	Part (%)
Total	**3.778,8**	**4.228,4**	**11,9**		**100,0**
Agropecuarios	462,6	579,5	25,3	3,1	13,7
Combustibles	320,7	405,3	26,4	2,2	9,6
Manufacturas	2.987,1	3.241,0	8,5	6,7	76,6
Otros	8,5	2,5	-70,1	-0,2	0,1



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y
la Aviación
Regional Antioquia

SENA

Fuente:
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/importaciones/pres_impo_jun18.pdf

www.mincit.gov.co

COCINA INDUSTRIAL: DISEÑO Y FUNCIONALIDAD A LA CARTA

En todo establecimiento de restauración una de las zonas de mayor protagonismo es la cocina. Porque desde ella se puede conquistar al cliente, y un cliente satisfecho podrá convertirse en un cliente habitual que, a su vez, hable del establecimiento y eleve el nivel de rotación de comensales. Por tanto, el diseño, la elección de los materiales, elementos de cocción y auxiliares, entre otros, bajo la dirección y creación del propio equipo de cocina, son de gran importancia para asegurar un óptimo resultado.

En el actual contexto, la demanda de cocinas industriales, ya sea en cuanto a nuevas instalaciones o renovación de equipos existentes, se concentra de forma mayoritaria, aunque no exclusiva, en grandes hoteles, restaurantes, empresas de catering y cadenas de restauración. Junto a ellos, señala Mikel Gastesi, Jefe de Producto de Fagor Industrial, “algunos sectores van incrementando su presencia y ganando intensidad en este campo, como son el de línea fría que, junto al catering, están experimentando una fuerte tendencia a la centralización”.

EQUIPOS DE COCINA IDUSTRIAL

En nuestros días se han construido aparatos y mobiliarios para cocina que a diferencia de los instrumentos utilizados en las cocinas domésticas, tienen finalidades distintas, es decir, no se reducen únicamente a preparar, cocer o conservar los alimentos, sino que deben poseer características especiales para llevar a cabo la misión que se les encomendó durante su fabricación.

Por ello, no es justificable hablar de estos como si fuesen cualquier utensilio para cocinar, requieren una atención específica y un uso completamente distinto, además, no son reductibles a ningún otro tipo de instrumentos en su tipo. ¿A que nos referimos con todo lo que hasta ahora ha sido mencionado? Sencillo, al equipo de cocina industrial.

Desde tiempos muy remotos, los hombres se han encargado de crear utensilios para poner en marcha las prácticas culinarias. Esto ha facilitado sus vidas, pues permiten que el proceso de cocinar se lleve a cabo de una manera rápida, sencilla y sin contratiempos. En todas las civilizaciones del mundo antiguo, los arqueólogos han encontrado vestigios de estos, desde los griegos, los egipcios, los romanos has los judíos, los persas, los chinos, etcétera. La enorme importancia que tiene la preparación de alimentos queda reflejada en la perseverancia del hombre por mejorar los equipos con que se desenvuelven las artes gastronómicas.



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia

Entre todas las épocas de la historia, hay dos siglos que, gracias a sus desarrollos tecnológicos, han revolucionado los modos en que son producidos y utilizados los equipos de cocina, a saber, el XIX y el XX. El siglo XXI es heredero del ingenio humano y de una ardua búsqueda por optimizar una labor tan sencilla pero tan imprescindible como lo es cocinar

Los electrodomésticos que en nuestros días, ocupan un papel importante en la preparación de platillos, nacieron gracias a los desarrollos en el campo del electromagnetismo de finales del siglo XIX y al florecimiento de la ingeniería eléctrica en el siglo XX.

Sin embargo, en el entorno de la industria, se han confeccionado cocinas que, debido a sus características, no son reductibles a las cocinas de uso doméstico. Las condiciones rudas de dicho entorno, impulsaron a nuestra especia a fabricar instrumentos y muebles capaces de soportar los ambientes que se generan en él: fue así como nació el equipo de cocina industrial.

¿Cómo se define? Se define como una variedad integrada de utensilios, aparatos, mobiliarios, cuyo uso tiene la finalidad de producir alimentos en masa para la ingesta de agrupaciones numerosas de persona. Estos deben ser hechos con materiales de alta resistencia debido a que las condiciones imperantes en la industria son más intensas que las que están presentes en el hogar.

¿Con qué materiales debe ser confeccionado? Debido a las condiciones mencionadas, tiene que ser fabricado con materiales de alta durabilidad, calidad y resistencia, asimismo debe de inhibir la generación de microorganismos nocivos para la salud de los consumidores. Entre tales materiales destacan el acero inoxidable, la baquelita (un perfecto aislante de calor), la cerámica y la porcelana (presente en cuchillos, platones y en hornos), vidrios y cristales templados (capaces de resistir ante golpes y altas o bajas temperaturas).

Ahora bien, los elementos que constituyen al equipo de cocinas industriales, pueden ser clasificados de la siguiente manera:

- Cocción (estufas, planchas, parrillas, salamandras, hornos, asadores).
- Refrigeración (sistemas de refrigeración, congelación, máquinas de hielo, mesas refrigeradas, vitrinas refrigeradas).
- Batidoras (batidoras convencionales, industriales).
- Básculas con diversas unidades de medición.
- Extractores (exprimidores).
- Maquinarias para panadería (cortadora, amasadora, fermentadora).
- Hornos de microondas (industriales).
- Piezas para cafetería (despachadoras de bebidas, cafeteras, licuadoras, vitrinas).
- Piezas para heladería (Máquina para hacer helados, vitrinas para helados).
- Instrumentos de limpieza (Máquinas lava lozas, trituradoras de desechos).





Como puedes observar son muchos los elementos agrupados bajo el rótulo “equipo de cocinas industriales”, cada uno de ellos tiene la finalidad de agilizar y optimizar las labores culinarias para la industria.

http://solucionesgastronomicas.com/blog/equipo-de-cocina-industrial-mas-alla-de-lo-convencional-2/

http://www.promateriales.com/pdf/PH1-07.pdf

Principales Normativas en Cocinas Industriales

La normativa de aplicación a este tipo de establecimientos es amplia y diversa. A esto hay que sumarle el hecho de que cada comunidad autónoma incrementa los requisitos sobre la legislación Nacional, con lo que nos encontramos con exigencias y diferencias que se aplican en algunas comunidades autónomas.

NORMATIVAS EN COCINAS INDUSTRIALES: INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

- **Real Decreto 138/2011, de 4 de Febrero** por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.
- **Real Decreto 795/2010, de 16 de Junio** por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan.
- **Reglamento (UE) F-GAS 517/2014** sobre los gases fluorados de efecto invernadero**.**
- **Real Decreto 115/2017, de 17 de Febrero**, por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan y por lo que se establecen los reuquisitos técnicos para las instalaciones de desarrollen actividades que emitan gases fluorados.

ORMATIVAS EN COCINAS INDUSTRIALES: ELECTRICIDAD E ILUMINACIÓN

- **UNE-EN 12464-1 2003** : Iluminación de los lugares de trabajo.
- **HE 3** Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación.

2) ASPECTOS TÉCNICOS DEL OBJETO QUE SE PRETENDE CONTRATAR

ITEM	ORIONS	CODIGO DE NACIONES UNIDAS	DESCRIPCION ELEMENTOS	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	283691	48101604	MOLINO DE CAFÉ	1	Tolva con capacidad de almacenar 1.36Kg (3 Libras) de granos de café fresco. Las muelas con diseño de acción turbo descargan los granos a través de la cámara de molienda para una gran eficiencia en la misma. Se logra moler rápidamente 453 gr. (1 libra) en menos de 30 segundos. Amplio rango seleccionable de tipo de molienda. Sistema con manija de limpieza en la cámara de molienda que asegura la completa descarga del café molido de su interior. Interruptor de paro de motor cuando la bolsa se quita del molino previendo que se siga moliendo café cuando hay una bolsa colocada en la compuerta de descarga. Muelas de molienda de trabajo pesado y de precisión para la obtención de una molienda de calidad. Dimensiones: 27.2 "H x 7.4" W x 15,9 "D (69.1cm de alto x 18.8cm de ancho x 40.4cm de profundidad)



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia

SENA

2	287641	24131300	Granizadora	1	Puede servir granizado y batido. Control de refrigeración y congelación. Tanque irrompible y PC no toxico. Motor con engranaje de metal para una larga duración y destreza. Cuerpo de acero inoxidable y la caja para una durabilidad. No ubicar cerca de lugares que generen calor Utilice enchufe con puesta a tierra. Instalar con distancia lateral de 30 cm. para la ventilación. -No incline el producto más de 45°. Tener cuidado al desembalar para prevenir daños del producto. Fije el producto para que no vibre 40 CM DE FRENTE 48 CM DE ANCHO 89 CM DE ALTURA PESO: 52 KG
3	275059	23152200	Mesa fría	1	Refrigerador horizontal. Marco de construcción en acero inoxidable aisi 304, refrigerante libre de cfc, termostato electrónico digital led y visualización de la temperatura para un control preciso y fácil lectura, la parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza, empaque magnético, auto descongelación y la evaporación automática del agua en condensación. Capacidad: 15.5 pies cúbicos (440 litros). Rango de temperatura: 32°F a 41°F (0°C a 5°C). Dimensiones: Frente 1.555 / Fondo 0.760 / Altura 0.905 mts. Voltaje: 110 V - polo a tierra. Potencia: 3/8-600 W. Toma eléctrico: 3X15. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M.
4	282125	41103011	Congelador	1	Congelador horizontal. Marco de construcción en acero inoxidable aisi 304, refrigerante libre de CFC, termostato electrónico led, visualización de la temperatura para un control preciso de fácil lectura. Construcción interior con bordes redondeados para facilitar la limpieza, empaque magnético, auto descongelación y evaporación automática del agua en condensación. Con capacidad interior de 12.0 pies cúbicos (340 L). Ruedas de gran resistencia,con parrillas interiores graduables. Temperatura mínima de operación: -0.4°F (-18 °C). Dimensiones: Frente 1.225 / Fondo 0.760 / Altura 0.902 mts. Voltaje: 115V/60Hz. Monofásico: 110 V - POLO A TIERRA, Consumo wattios: 990W, Corriente: 9 AMP, Toma eléctrico: 3X15, Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M.
5	264580	48101600	Licuadora industrial	1	Ideal para triturar hielo y preparar granizados, batidos, malteadas, smoothies o jugos con pulpa de fruta congelada. tiene 24.000 RPM Cuchillas dobles en acero inoxidable, vaso de policarbonato de alto impacto para soportar trabajo pesado. Se utiliza para hacer granizados, frappés, batidos de frutas, malteadas. Siempre verifique que el vaso esté acoplado correctamente en la base. Antes de encender la licuadora, verifique que el control de velocidad esté en el mínimo.

					Luego de encender la licuadora puede ir aumentando progresivamente la velocidad. Tenga esto muy presente: Nunca retire el vaso antes que el motor se detenga completamente. Las licuadoras industriales son muy potentes y se puede arruinar las piezas con el abuso y la mala utilización. Sea paciente y espere que el motor se detenga completamente. No deje líquidos al interior del vaso y preferiblemente déjelo con la 'boca' hacia abajo; al final de una jornada, se acumulan bacterias y se pueden deteriorar los empaques. No la utice para bebidas calientes. CONSUMO EN WATTIOS 1265 FRENTE 18 CM FONDO 22 CM ALTO 50 CM ..
6	273944	48101516	Horno microondas	1	Horno microondas 1500w marca Radiance referencia TMW-1102 NE Horno microondas exterior de acero inoxidable para una facil limpieza y durabilidad Configuracion de potencia multiple, para versatilidad de cocina hasta 60 min de tiempo de Calentamiento, dimensiones: 54x46x33cm 120v, 60 ahz 1005watts peso neto 40 libras
7	287852	40101826	Calentador de agua de 2 litros	1	Caldera calentadora de agua. Ideal para mantener agua calinete para té, café, chocolate caliente, etc. Construcción interna y externa en acero inoxidable tipo 304. Perilla para control de temperatura de 30-100 °C. Grifo para servicio. Tapa con giro para bloqueo de seguridad. Boton de encendido / apagado y seteo manual anti secado. Base antideslizante.
8	261341	32151501	Minicomponente	1	Características Equipo Mini LG CJ44 450W Potencia del amplificador (RMS): 450Wattios Reproduce: CD y .MP3 Entradas: 1 Auxiliar Número de CD´s:1 Cd Incluye: Bluethooth, Memoria de 30 emisoras en FM Y 15 AM Sonido potente, dinámico
9	274092	48101505	Cafetera cona o vacio	2	Cafetera fabricada en cristal llamado Pyrex (Vidrio Borosilicatado) que resiste muy bien los choques térmicos. Se compone de dos recipientes de forma esférica que se unen entre sí, al de la parte superior va unido un tubo por el que sube el líquido, además tiene dos aperturas, una estrecha en la que está conectada el tubo y otra amplia situada en la parte superior que se utiliza para remover la mezcla que se forma cuando el líquido asciende y cuenta con una tapa en polipropileno, el recipiente inferior tiene una boca estrecha por la que se une al superior, los dos recipientes van sostenidos por un matraz metálico. También cuenta con un porta filtro en acero inoxidable, una cuchara

					para dosificar y mezclar, un mechero o quemador que utiliza alcohol como combustible con corta brisa y recipiente para apagar la llama.
10	274092	48101505	Cafetera italiana	2	Fabricada en aluminio y tiene un diseño ortogonal. Resistente al altas temperaturas Se compone de 2 piezas principales, un depósito para el café molido con forma de embudo situado en la zona central y un filtro desmontable metálico que está situado la pieza superior de la cafetera. Tiene incorporado una válvula situada en la pieza inferior que sirve como medida de seguridad en caso que el filtro se obstruya ya que esta cafetera suele soportar presiones de más 1 atmosfera de presión (1 bar). Capacidad de 300ml
11	2498888	48101536	GFO 6C Horno microcomputador 3C X 6L	1	"HORNO CON MICROCOMPUTADOR GFO 6C Horno tres camaras - seis latas para panadería, pastelería, repostería. Peso: 310 kg Medidas: 135*96*183 Material: acero inoxidable. Posee control de tiempo y temperatura independiente. Sistema de autoproteccion para la salida inesperada de flama. De facil manejo. Puerta con visor o panel de cristal y camara iluminada. Equipo duradero y seguro."
12	274749	48101813	Batidora 20 Lts	1	BATIDORA MODELO B20F Capacidad: 20 litros Trabajo liviano. Gancho, globo y paleta Color gris. Voltaje: 110v Frecuencia: 60 Hz Energía: 1.1kw Velocidad de mezcla: 317r/min Tamaño: 550 * 410 * 780mm Peso: 76kg
13	274749	48101813	Batidora 7 Lts	1	BATIDORA PROFESIONAL SL B7 Batidora 7 litros Cuerpo en acero inoxidable. Gancho, globo y paleta. 110/60 hz Bajo nivel de ruido. Equipo de gran potencia. Trabajo continuo. De alta eficiencia.
14		52152300	Amasadora	1	Amasadora de 1 arroba Marca Tornado referencia HS - 40d Capacidad de 16 kilos de masa con 60 % de humedad uo 11 kilogramos de masa con 40% de Humedad velocidad del gancho 185 r.p.m velocidad del tazon 16 r.p.m Estructura inferior en fundicion de acero, con tapa superior en

					fibra de vidrio Tazon en acero inoxidable de 40 lts. con guarda de seguridad en el mismo material con micro suiche dimensiones: frente 0.48/fondo 0.87/altura0.935mts peso 127 kilogramos características eléctricas Monofasico 110v. polo a tierra consumo 2200watts, toma eléctrico 3x15 corriente 20 amp. altura de piso para punto electrico 0,60 mts. opcion bifasico, 220v. polo a tierra consumo 2200 watts toma eléctrico 3x50 corriente 12 amp. altura de piso para punto electrico 0.60mts.
15	273412	52101504	Estufa cuatro Puestos a gas	1	Estufa a gas de pies 36. 6 Q Marca volnic refernecia evp - 36 Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable, tipo 201 Y430, calibre 18 y calibre 20. El piso presenta refuerzo en acero inoxidable, que permite un almacenamiento abierto . Bandeja recolectora de grasas y liquidos extradible que permite labores de mantenimiento y impieza. Su diseño funcional y modular permite versatilidad al momento de crear la configuración que sea necesaria,; presenta 6 quemadores abiertos de 32000BTU/H cada uno. Las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (alto, medio y bajo), configuración para gas natural o gas propano. Dimensiones: .914mts fondo .756mts. altura.94 mts total 192000 BTU/H

1. Se requiere contratar el suministro de equipos, incluyendo su transporte al sitio de entrega, instalación y puesta en funcionamiento, adicionalmente el contratista adjudicado debe brindar capacitación a los funcionarios del SENA sobre el manejo y uso adecuado de los equipos a suministrar.
2. Deberá anexar con su propuesta los catálogos y fichas técnicas de fabricante, con el fin de verificar por parte del comité evaluador las calidades y cumplimiento de las especificaciones técnicas.
3. Garantías debe ser aportada mediante documento suscrito acorde a lo solicitado en cada equipo

Servicios posventa:

El oferente deberá presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo durante el periodo de la garantía de los equipos en el cual se incluya por lo menos dos visitas o en su defecto las solicitadas en cada ítem, todos los insumos y requeridas serán a cargo del CONTRATISTA.

El tiempo de respuesta cuando el SENA lo requiera será máximo 2 días.

Las visitas deben ser efectuadas por personal técnico vinculado a la casa fabricante o certificado por estos,

Garantía de los equipos debe ser de 1 un año

Nota: Solamente se recibe la presentación de una oferta (1) por PROPONENTE. Se aceptara la presentación de ofertas parciales pero por la totalidad del Lote. No se recibe ofertas alternativas, el transporte de los materiales o servicios correrá por cuenta del proponente que resulte adjudicatario del contrato.

3) EXISTENCIA DE ACUERDO INTERNACIONAL O TLC:

En el marco de la globalización y la internacionalización de los mercados, el Decreto 1510 de 2013 exige a las entidades públicas la indicación de si la contratación respectiva se encuentra cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio suscrito por el Estado Colombiano ya que se deben observar las obligaciones en ellos contenidas.

De conformidad con el citado Decreto se deberá verificar:

✓ Si la cuantía del proceso lo somete al capítulo de compras públicas
✓ Si la entidad estatal se encuentra incluida en la cobertura del capítulo de compras públicas.
✓ Si los bienes y servicios a contratar no se encuentran excluidos de la cobertura del capítulo de compras públicas.

Acuerdo comercial		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo comercial	Expedición Aplicable al Proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	Si	Bienes y servicios $918.079.000 COP Servicios de construcción $20.865.438.000 COP	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 35, 37, 40, 41, 42, 44, 46, 54, 55, 58, 62	No
	Perú				
	México		Bienes y Servicios* $397,535 **USD** Servicios de construcción* $12’721.740 **USD**		
Canadá		Si	Bienes y servicios $1.208.928.000 **COP** Servicios de construcción $38.687.607.000 **COP**	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, 58	No
Chile		Si	Bienes y servicios $919.609.000 **COP** Servicios de construcción $20.900.211.000 **COP**	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, 58	No

corea		Si	Bienes y servicios $1.669.240.000 **COP** Servicios de construcción $62.596.500.000 **COP**	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 34, 35, 37, 40, 41, 42, 45, 54, 57, 59	No
Costa Rica			Bienes y servicios $752.599.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**	1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 32, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 57, 58, 59, 62	No
Estados AELC		Si	Bienes y servicios $866.878.000 **COP** Servicios de construcción $19.701.769.000 **COP**	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, 58	No
Estados Unidos			Bienes y servicios $752.599.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**	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, 58	No
Triángulo Norte	El salvador	No	Valor de la menor cuantía de la Entidad	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 60	No
	Guatamala	No		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 60	No
	Honduras	No		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 22, 48, 49, 60, 61	No
México		No	Bienes y servicios* $394.602 **USD** Servicios de construcción* $12’627.266 **USD**	1, 2, 4, 6, 14, 17, 18, 24, 25, 26, 27, 39	No
Unión Europea		Si	Bienes y servicios $777.100.000 **COP** Servicios de construcción $19.427.500.000 **COP**	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, 58,62	No

* Para los valores en dólares, la Entidad Estatal debe definir el valor en pesos colombianos con la tasa representativa del mercado divulgada por la Superintendencia Financiera de Colombia del día de publicación del Aviso de Convocatoria (https://www.superfinanciera.gov.co).

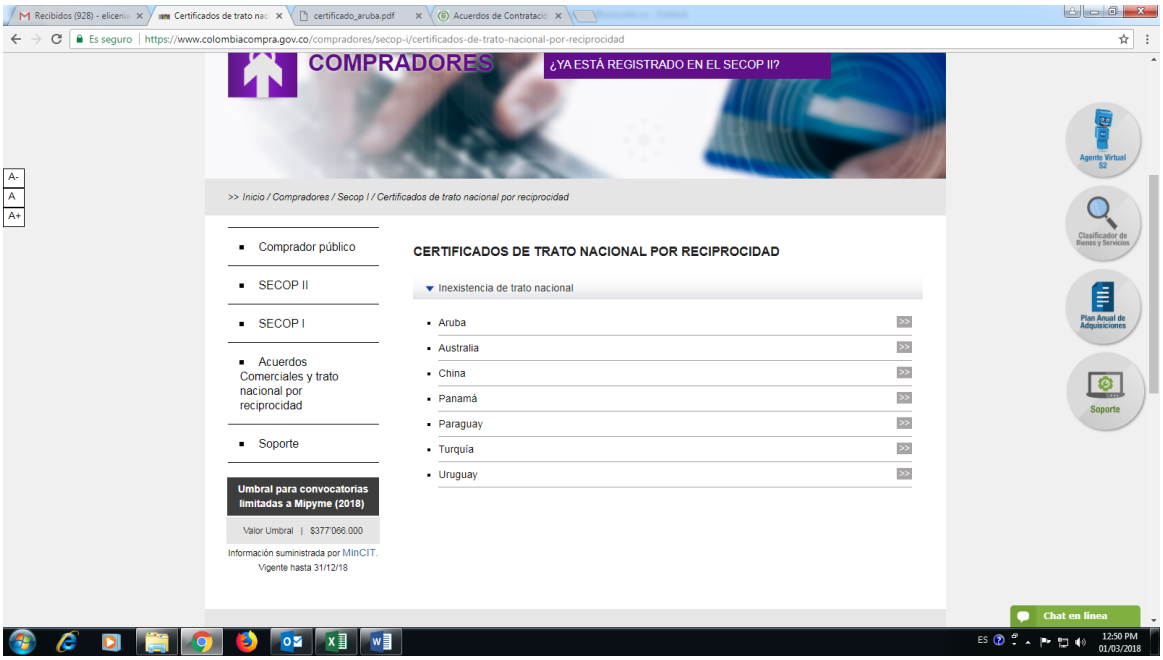
Los valores en pesos colombianos de los Acuerdos Comerciales están vigentes hasta el 31 de diciembre de 2018

Fuente: Colombia compras Eficiente.

La Decisión 439 de 1998 de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel nacional, independientemente del valor del Proceso de Contratación. Frente a la decisión 439 el SENA precisa, que ésta es aplicable solo a los procesos de comercio de servicios, por lo cual es aplicable.

Reciprocidad de trato nacional a bienes y/o servicios extranjeros

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.4.1.3. Existencia de trato nacional el centro consulto en el siguiente link http://www.colombiacompra.gov.co/es/certificaciones-de-trato-nacional-por-reciprocidad **las certificaciones suscritas frente a Reciprocidad de trato nacional a bienes y/o servicios extranjeros, encontrando los siguientes certificados de la cancillería.**



Que se analizó cada una de las certificaciones publicadas en el secop, e las mismas que se informa que no es procedente conceder trato nacional por reciprocidad por ausencia de acuerdo.

PARAGRAFO: de acuerdo al nuevo manual de compras Eficientes publicado EN EL LINK http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_acuerdos_comerciales_web.pdf Determina o da la guía para la aplicación del presente acuerdo marco.

4) INDICES FINANCIEROS:

SE CONSULTO EN LA PAGINA DEL SIREM http://sirem.supersociedades.gov.co/Sirem2/index.jsp



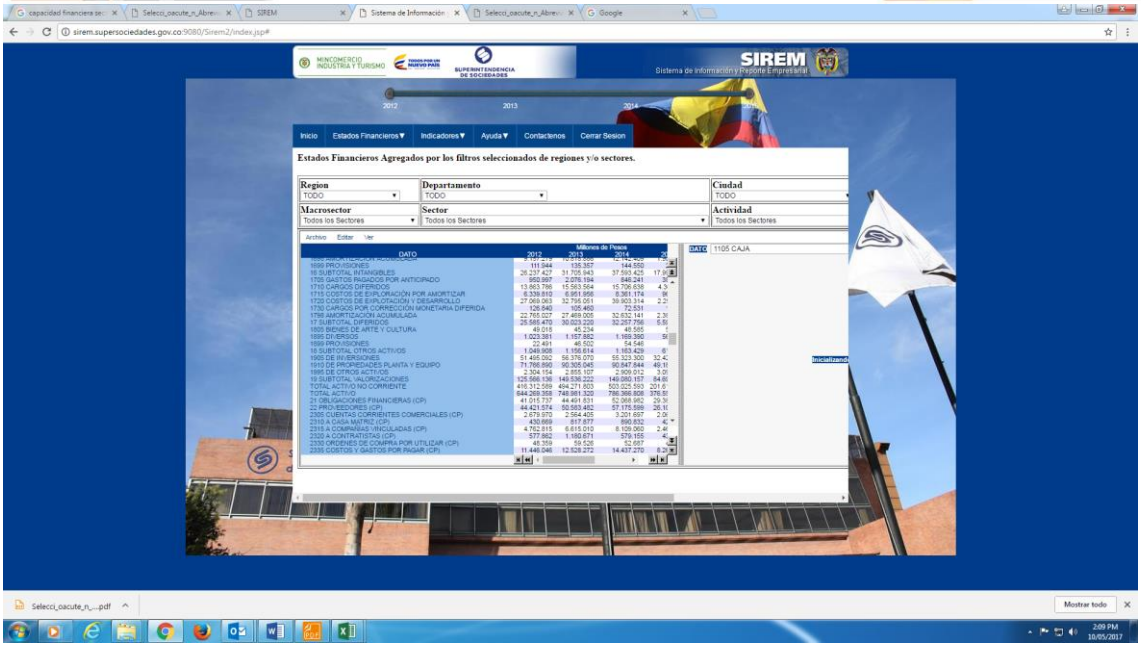
Centro de la Innovación,
la Agroindustria y
la Aviación
Regional Antioquia

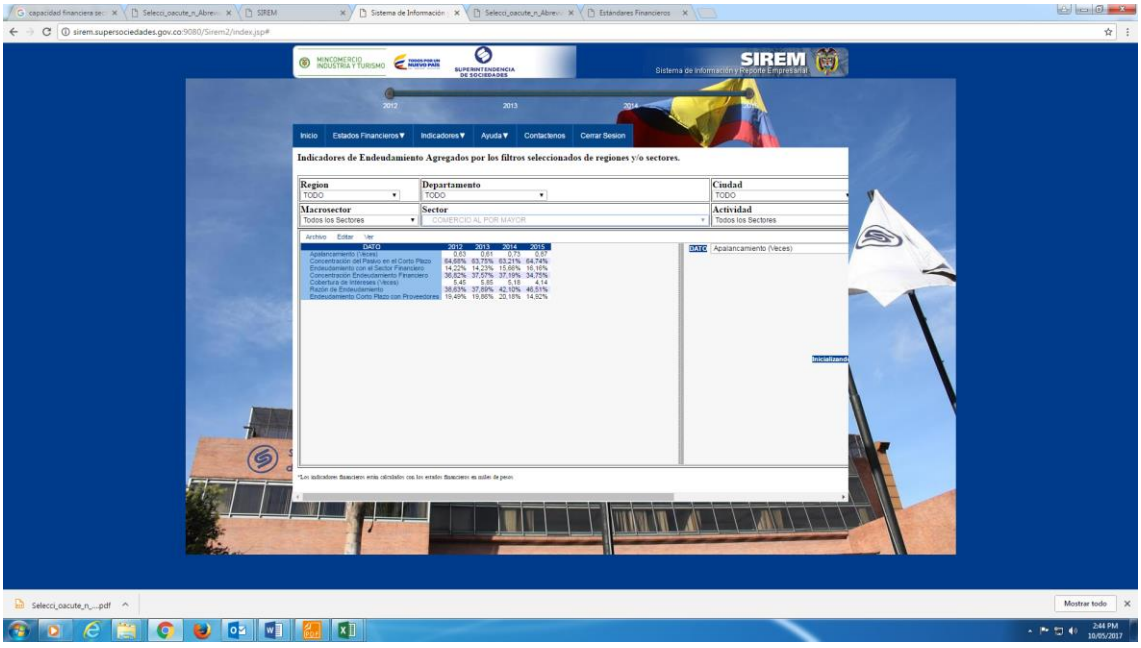
Donde se refleja lo siguiente:

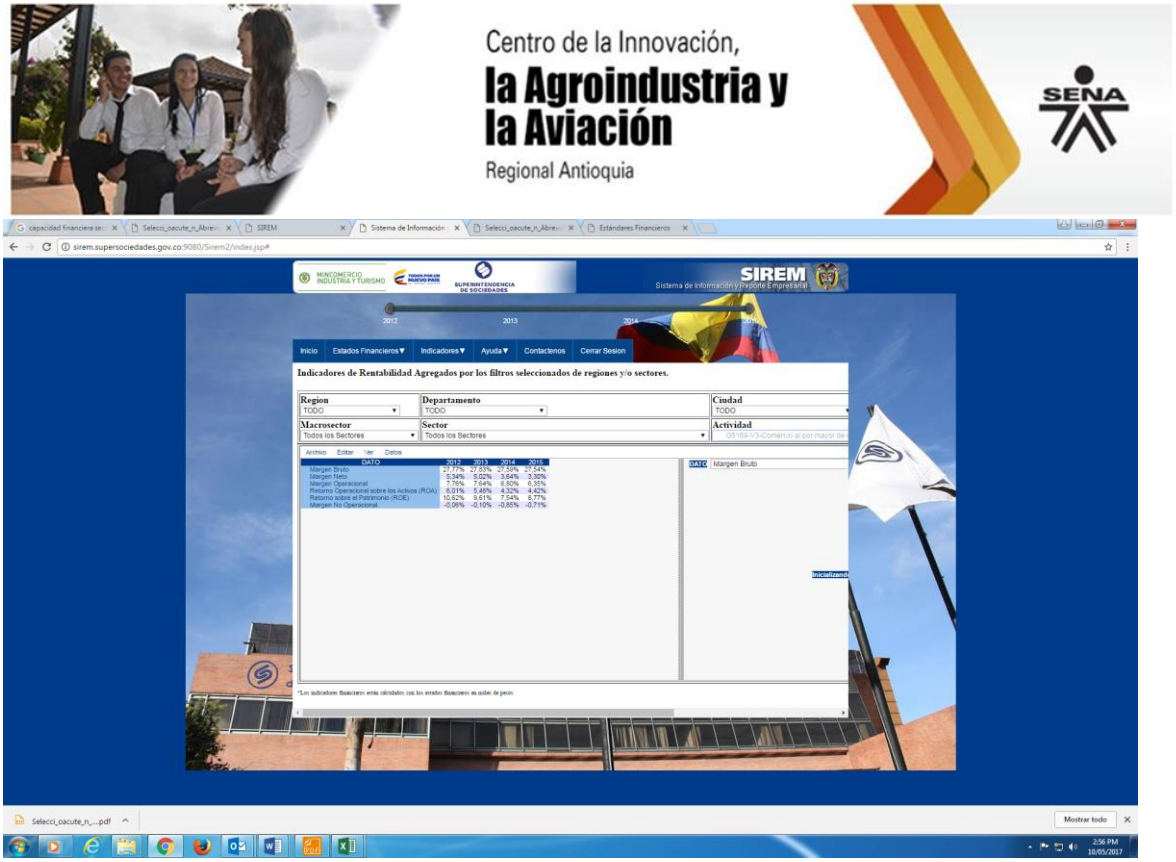
1. INDICES FINANCIEROS:

CONCEPTO	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015
LIQUIDEZ				
CAPITAL DE TRABAJO NETO (millones de $)	66.986.608	73.800.234	74.097.154	61.550.647
CAPITAL DE TRABAJO NETO OPERATIVO	76.952.942	81.546.948	85.755.518	59.484.036
RAZON CORRIENTE (VECES)	1,42	1,41	1,35	1,54
EBITDA (MILLONES)	59.149.891	62.528.486	64.334.858	25.848.470
PRUEBA ACIDA (VECES)	1,02	1,03	0,98	1,10
ENDEUDAMIENTO				
APALANCAMIENTO (Veces)	0,63	0,61	0,73	0,87
CONCENTRACION PASIVOS EN EL CP	64,68%	63,75%	63,21%	64,74%
ENDEUDAMIENTO CON EL SEC.FRO	14,22%	14,23%	15,66%	16,16%
CONCENTRACION ENDEUDAMIENTO FRO	36,82%	37,57%	37,19%	34,75%
COBERTURA DE INTERESES (Veces)	5,45	5,85	5,18	4,14
RAZON DE ENDEUDAMIENTO	38,63%	37,89%	42,10%	46,51%
ENDEUDAMIENTO COP CON PROVEEDORES	19,49%	19,86%	20,18%	14,92%
RENTABILIDAD				
MARGEN BRUTO	27,77%	27,83%	27,59%	27,54%
MARGEN NETO	5,34%	5,02%	3,64%	3,30%
MARGEN OPERACIONAL	7,76%	7,64%	6,80%	6,35%
RETORNO OPERACIONAL SOBRE ACTIVOS (ROA)	6,01%	5,48%	4,32%	4,42%
RETORNO SOBRE PATRIMONIO (ROE)	10,62%	9,61%	7,54%	8,77%
MARGEN NO OPERACIONAL	0,06%	0,10%	0,85%	0,71%

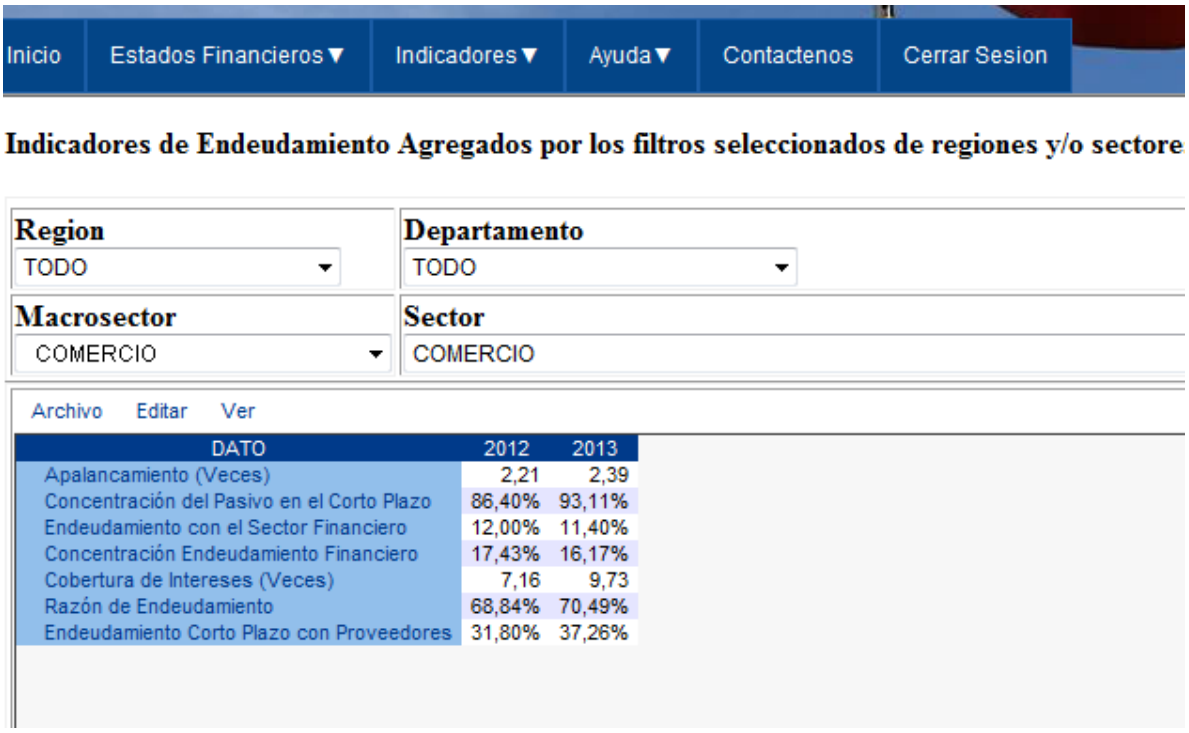

Centro de la Innovación,
la Agroindustria y
la Aviación
Regional Antioquia
SENA


SIREM
Sistema de Información y Reporte Empresarial
Inicio
Estados Financieros
Indicadores
Ayuda
Contactenos
Cerrar Sesion
Estados Financieros Agregados por los filtros seleccionados de regiones y/o sectores.
Region
Departamento
Ciudad
Macrosector
Sector
Actividad
Todos los Sectores
DATO
Millones de Pesos
1105 CAJA

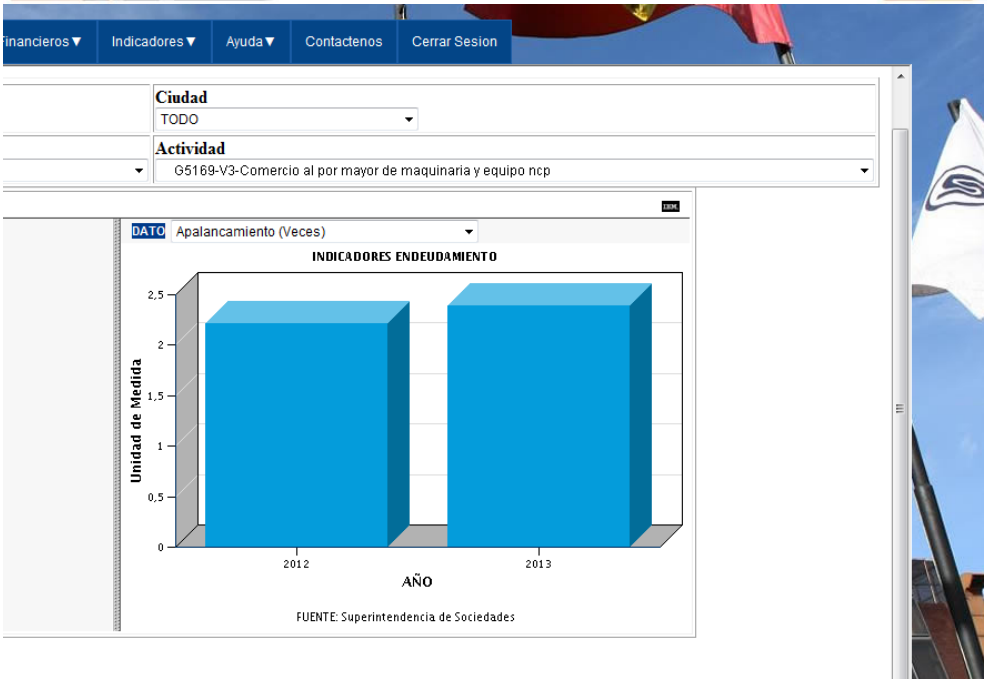

SIREM
Sistema de Información y Reporte Empresarial
Inicio
Estados Financieros
Indicadores
Ayuda
Contactenos
Cerrar Sesion
Indicadores de Endeudamiento Agregados por los filtros seleccionados de regiones y/o sectores.
Region
Departamento
Ciudad
Macrosector
Sector
Actividad
Todos los Sectores
COMERCIO AL POR MAYOR
DATO
Apalancamiento (Veces)

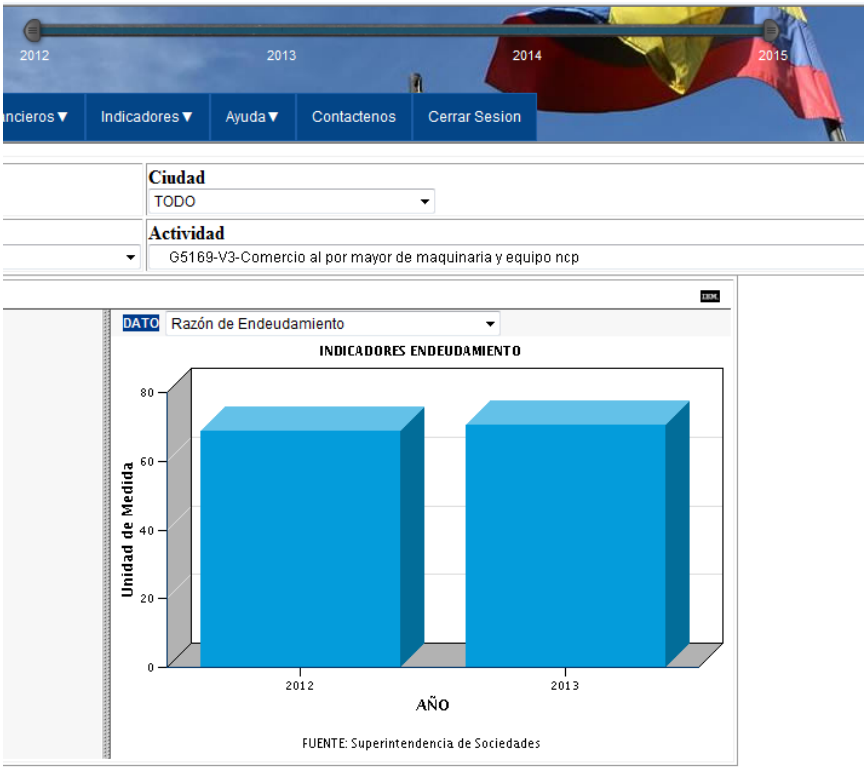


ENDEUDAMIENTO

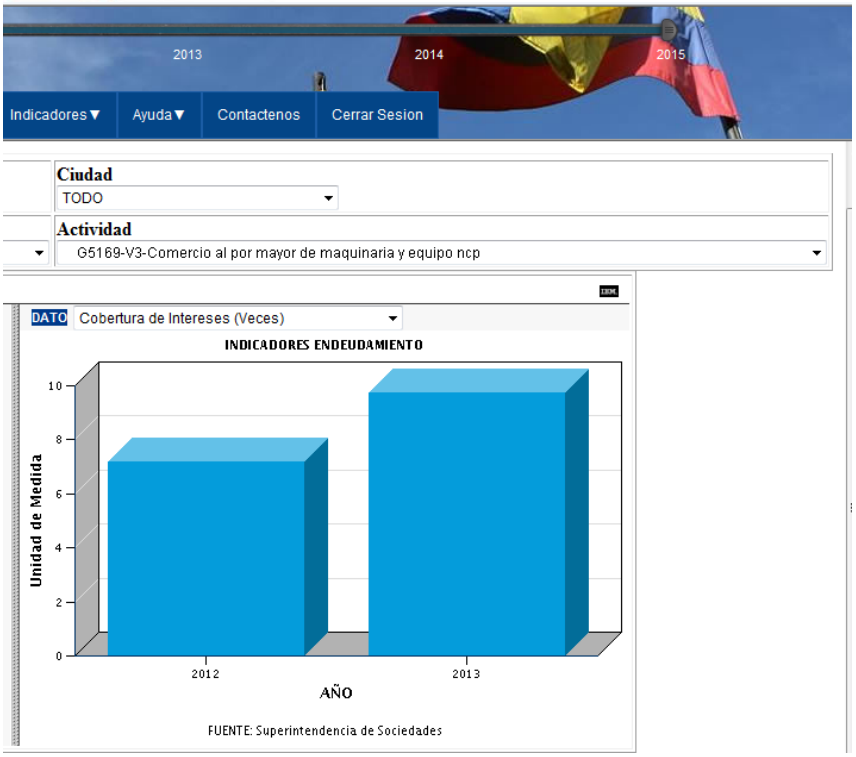



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y
la Aviación
Regional Antioquia
SENA


Financieros
Indicadores
Ayuda
Contactenos
Cerrar Sesion
Ciudad
TODO
Actividad
G5169-V3-Comercio al por mayor de maquinaria y equipo ncp
DATO
Apalancamiento (Veces)
INDICADORES ENDEUDAMIENTO
Unidad de Medida
2,5
2
1,5
1
0,5
0
2012
2013
AÑO
FUENTE: Superintendencia de Sociedades


2012
2013
2014
2015
Indicadores
Ayuda
Contactenos
Cerrar Sesion
Ciudad
TODO
Actividad
G5169-V3-Comercio al por mayor de maquinaria y equipo ncp
DATO
Razón de Endeudamiento
INDICADORES ENDEUDAMIENTO
Unidad de Medida
80
60
40
20
0
2012
2013
AÑO
FUENTE: Superintendencia de Sociedades





RENTABILIDAD



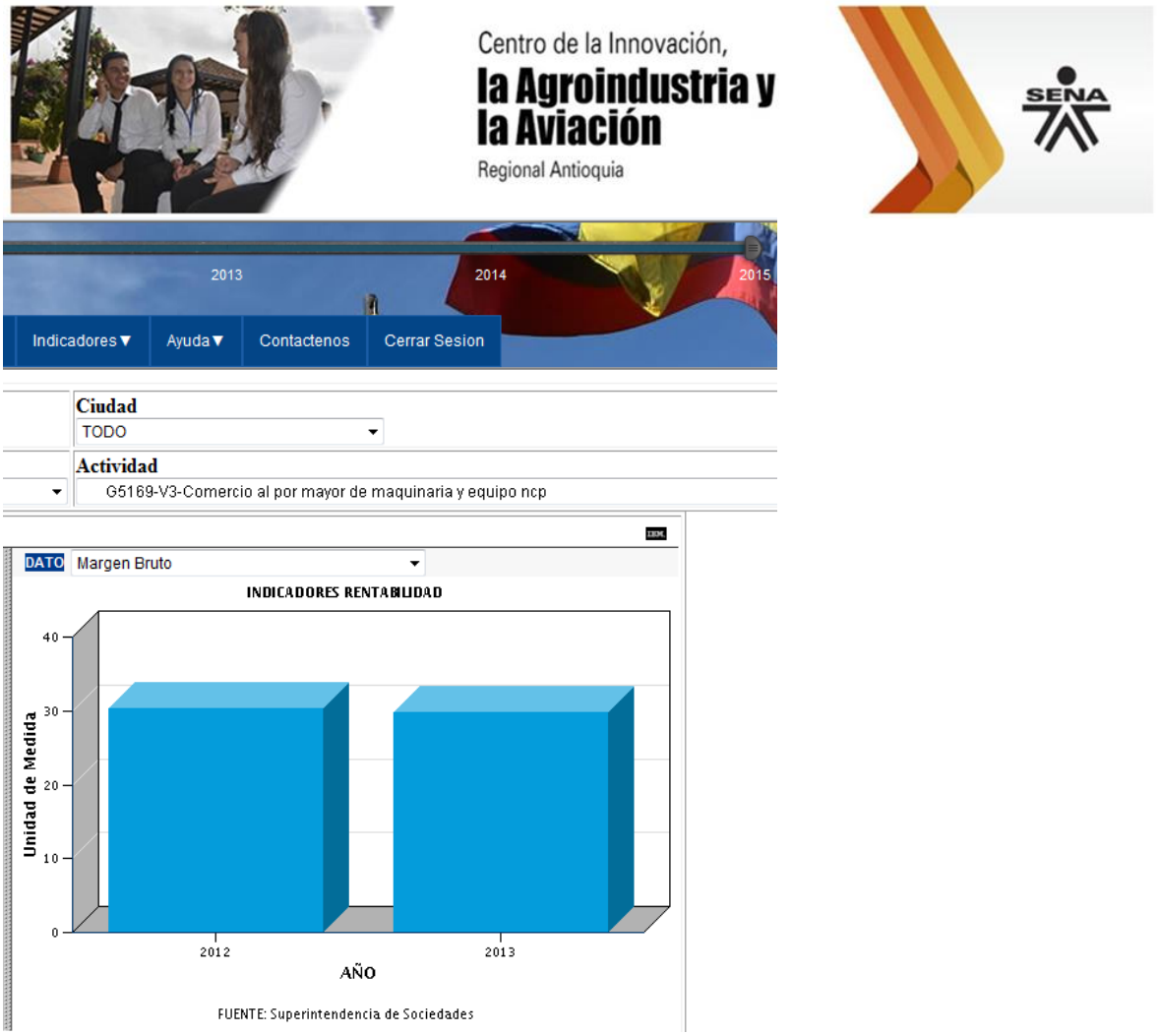
Indicadores de Rentabilidad Agregados por los filtros seleccionados de regiones y/o sectores.

Region	Departamento
TODO	TODO

Macrosector	Sector
Todos los Sectores	Todos los Sectores

Archivo Editar Ver Datos

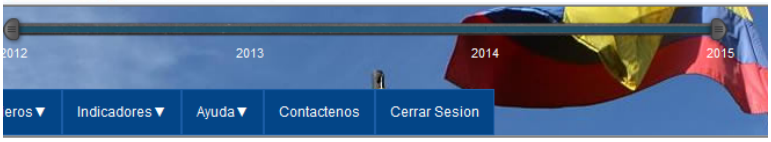
DATO	2012	2013	2014	2015
Margen Bruto	27,77%	27,83%	27,59%	27,54%
Margen Neto	5,34%	5,02%	3,64%	3,30%
Margen Operacional	7,76%	7,64%	6,80%	6,35%
Retorno Operacional sobre los Activos (ROA)	6,01%	5,48%	4,32%	4,42%
Retorno sobre el Patrimonio (ROE)	10,62%	9,61%	7,54%	8,77%
Margen No Operacional	-0,06%	-0,10%	-0,85%	-0,71%


Centro de la Innovación,
la Agroindustria y
la Aviación
Regional Antioquia
SENA
2013
2014
2015
Indicadores▼
Ayuda▼
Contactenos
Cerrar Sesion
Ciudad
TODO
Actividad
G5169-V3-Comercio al por mayor de maquinaria y equipo ncp
DATO
Margen Bruto
INDICADORES RENTABILIDAD
Unidad de Medida
40
30
20
10
0
2012
2013
AÑO
FUENTE: Superintendencia de Sociedades

LIQUIDEZ

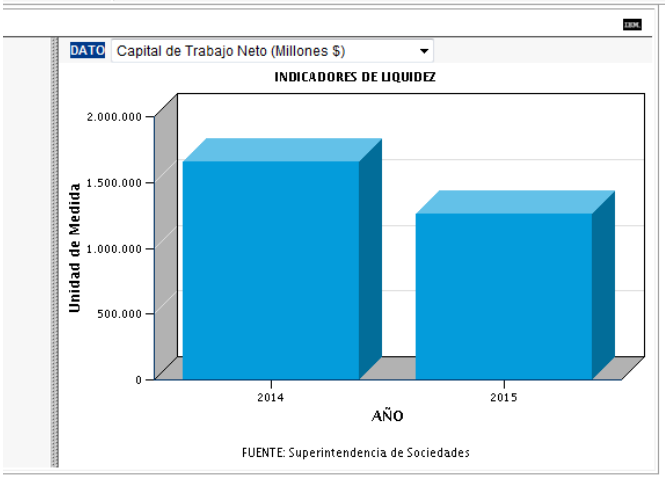


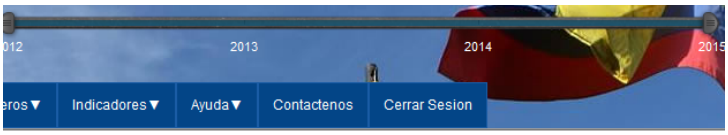
Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia



Ciudad
TODO

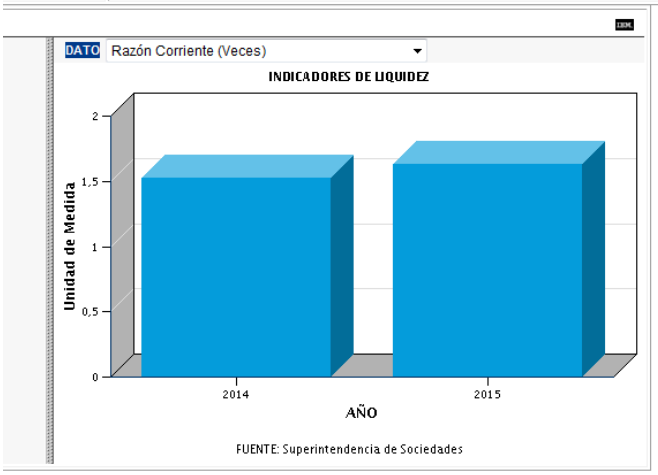
Actividad
G4659-V4-Comercio al por mayor de otros tipos de maquinaria y equipo n.c.p.





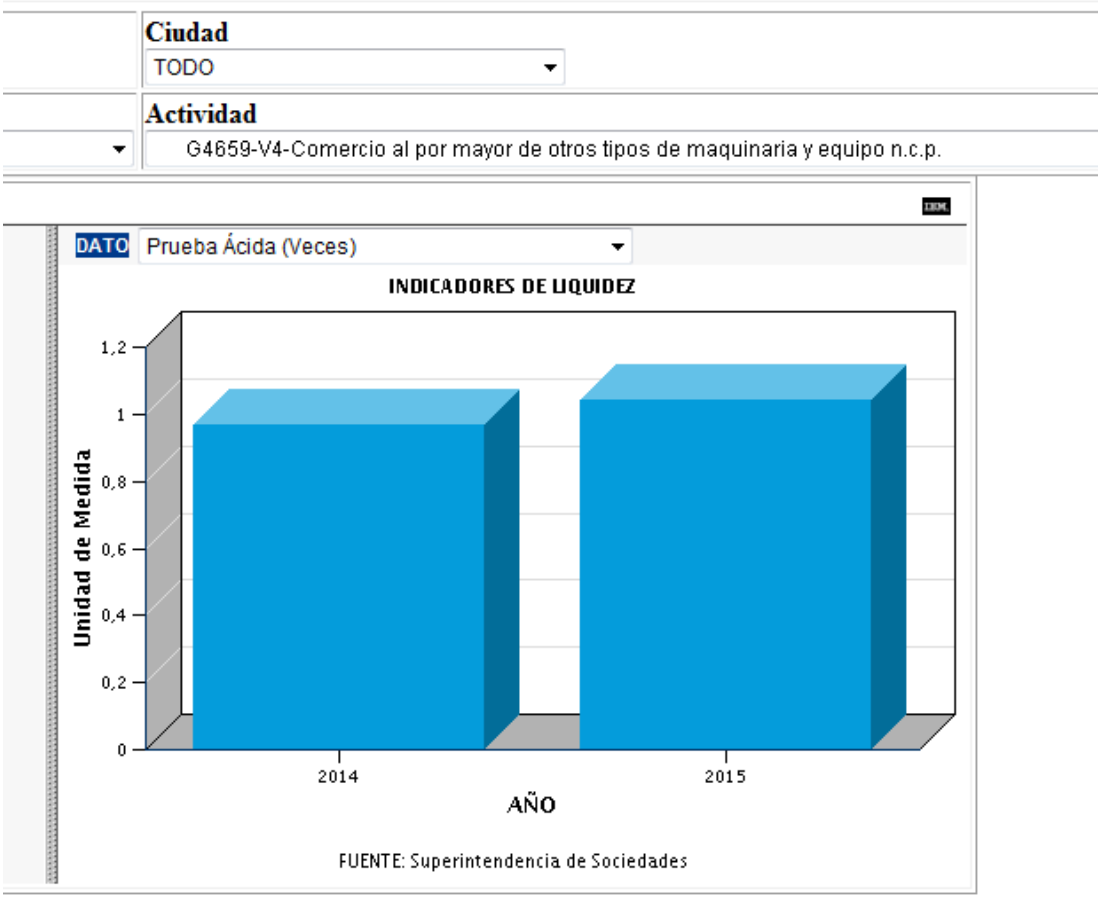
Ciudad
TODO

Actividad
G4659-V4-Comercio al por mayor de otros tipos de maquinaria y equipo n.c.p.









➢ Esta información servirá de guía para la determinación de los indicadores financieros del proceso, pero no son determinantes.



Centro de la Innovación,
la Agroindustria y la Aviación
Regional Antioquia

5) DEMANDA

El Centro de la Innovación la Agroindustria y el Turismo SENA Regional Antioquia, procedió a adelantar consultas en el Portal de Colombia Compra Eficiente del SECOP, teniendo en cuenta la modalidad de selección y el presupuesto asignado.

Entidades que han realizado contratos similares (Información tomada del SECOP)

Nº DE CONTRATO	OBJETO	VALOR TOTAL	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	NOMBRE CONTRATISTA	ENTIDAD CONTRATANTE
864 de 2018	CONTRATAR LA COMPRA DE ESTACIÓNES DE LLENADO DE BOTELLAS CON ENFRIADOR PARA EL DESARROLLO DE LOS PROYECTOS DE MODERNIZACION DE NUEVAS SEDES DEL CENTRO CIES DE LA REGIONAL NORTE DE SANTANDER.	**$22.134.000**	MINIMA CUANTIA	**INDUSTRIA COLOMBIANA DE PURIFICADORES S.A.S**	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-NORTE DE SANTANDER
1523 de 2017	Contratar la compra de materiales de formación, menaje y utensilios de cocina para el área de gastronomía del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Sur colombiano	$20.720.518	MINIMA CUANTIA	EDGAR AVILA ALVAREZ	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO-HUILA
1161 de 2017	Suministro de equipos y elementos de cocina relacionados y descritos en la ficha técnica que se describe, para la modernización de la Escuela Gastronómica del Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Caldas.	$132.000.000	Subasta Inversa Presencial	SUFORMA S.A.S	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-CALDAS
1773 de 2016	CONTRATO PARA LA ADQUISICIÒN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LOS AMBIENTES DE COCINA, PANADERIA MESA Y BAR Y ACTIVIDADES DE PRODUCCIÒN DE CENTRO DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL BOLÍVAR	$157.042.013	Selección Abreviada de menor Cuantía	GRUPO EMPRESARIAL ZOLIS S.A.S	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-BOLIVAR

1087 de 2015	CONTRATAR LA COMPRA DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA PARA DOTAR LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE DE COCINA Y PANADERIA	$202.941.950	Selección Abreviada de menor Cuantía	JARINOX S.A.S.	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-NORTE DE SANTANDER

6) OFERTA

Personas naturales o jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, cuyo objeto social sea concordante con el objeto contractual.

Se construye el siguiente listado en base a las precotizaciones utilizadas para el estudio de mercado:

- PALLOMARO
- EL PADRINO
- ALICORP SAS
- MECANOMEGA
- EL BARISTA