ESTUDIO Y ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR
(Decreto 1082 de 2015)

En cumplimiento del Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se efectúa análisis del sector económico y los oferentes por parte del Centro de la innovación la tecnología y los servicios SENA Regional Sucre.

OBJETO: CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO DE EQUIPOS DE COCINA, SERVICIO DE RESTAURANTE Y BARISMO PARA LA SUBSEDE ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO EN TOLÙ, DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN LA TECNOLOGÍA Y LOS SERVICIOS, DE LA REGIONAL SUCRE, VIGENCIA 2022.

CODIGOS UNSPSC

CODIGO UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
73152100	SERVICIOS	SERVICIOS DE PRODUCCION INDUSTRIAL Y MANOFACTURA	SERVICIOS DE APOYO A LA FABRICACION	SERVICIOS DE PRODUCCION INDUSTRIAL Y MANOFACTURA	SERVICIOS DE PRODUCCION INDUSTRIAL Y MANOFACTURA	CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO DE EQUIPOS DE COCINA, SERVICIO DE RESTAURANTE Y BARISMO PARA LA SUBSEDE ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO EN TOLÙ, DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN LA TECNOLOGÍA Y LOS SERVICIOS, DE LA REGIONAL SUCRE, VIGENCIA 2022

JUSTIFICACION DE NECESIDAD.

Con el fin de garantizar y optimizar las condiciones de funcionamiento y de seguridad acorde con la normatividad vigente, y, para que la formación profesional integral no se vea afectada por un mal funcionamiento, así como la gestión de la producción de centro, teniendo en cuenta que hace casi cuatro(4)años del último mantenimiento, es urgente y necesario que se les realice a los equipo un adecuado servicio de mantenimiento preventivo a todo costo, en cuanto a cambio de cables, limpieza de conductos, calibración de termostatos y otras reparaciones menores que resultan producto del uso normal de los mismos.

El mantenimiento preventivo de los equipos utilizados en las formaciones de cocina, servicio de restaurante y barismo de acuerdo con las recomendaciones de los fabricantes y técnicos, es indispensable para preservar la vida útil de los mismos, por lo tanto, de no llegar a seguir estas instrucciones estaríamos ocasionando detrimento de un bien público;en atención a lo anteriormente expuesto y teniendo en cuenta que la regional no cuenta con los elementos

necesarios para atender la necesidad antes descrita y contando con los recursos económicos dispuestos en el presupuesto general de gastos de la entidad para la vigencia del año 2022, se solicita contratar un mantenimiento preventivo a todo costo para esta vigencia.

El objeto de este proceso de contratación hace referencia al mantenimiento de equipos por lo que dicho proceso, se clasifica dentro del sector terciario, también considerado como de servicios y para el caso en concreto sector comercial y de servicios.

El sector terciario no produce bienes, sino que ofrece servicios a la sociedad, a las personas y a las empresas.

Lo cual significa una gama muy amplia de actividades que está en constante aumento.

El sector servicios o sector terciario es el sector económico que engloba las actividades relacionadas con los servicios materiales no productores de bienes.

No compran bienes materiales de forma directa, sino servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades de la población.

Incluye subsectores como comercio, transportes, comunicaciones, centro de llamadas, finanzas, turismo, hostelería, ocio, cultura, espectáculos, la administración pública y los denominados servicios públicos, los presta el Estado o la iniciativa privada (sanidad, educación, atención a la dependencia), entre otros.

El sector terciario o de servicios dirige, organiza y facilita la actividad productiva de los otros sectores, aunque se lo considera un sector de la producción, propiamente su papel principal se encuentra en los dos pasos siguientes de la actividad económica: la distribución y el consumo.

A. ASPECTOS PARTICULARES

El mantenimiento de equipos de cocina es fundamental, sobre todo para cocinas industriales. Una realización correcta del mismo, asegura su eficiencia, además de facilitar el resguardo y cumplimiento de las medidas de seguridad existentes.

Si somos cuidadosos, y realizamos un mantenimiento de equipos de cocina de forma habitual, no sólo sería posible disminuir las tasas de accidentes, sino que también podría significar un importante ahorro de recursos. Además, al utilizar herramientas e implementos que se encuentren en buen estado, el personal podrá realizar un mejor trabajo.

Importancia del mantenimiento de equipos de cocina

Para que nuestros equipos de cocina prolonguen su vida útil por más tiempo, una revisión y mantención periódica será determinante. Algunos de los beneficios asociados a lo anterior son:

- Prevención de accidentes: las maquinarias en mal estado generan una serie de inconvenientes, los cuales pueden derivar en accidentes de diversa consideración. Si se realiza la mantención adecuada, se disminuye al mínimo la posibilidad de incidentes.
- Detección temprana en cuento a fallas: al verificar el estado de nuestros equipos frecuentemente, podremos anticipar posibles fallas o accidentes.
- Mayor eficiencia en la cocina: cuando todos los implementos necesarios funcionan adecuadamente, la cadena de procesos funciona mucho mejor, favoreciendo la eficiencia y productividad en la cocina, tan importante -sobre todo- en cuanto al tiempo.
- Mejora en la calidad del servicio ofrecido: si el equipo de cocina falla constantemente, los tiempos de espera aumentarán y la calidad de los productos disminuirá. Cuando la maquinaria funciona adecuadamente, seremos capaces de entregar al cliente un servicio de integral.
- Mantención de la higiene y limpieza: en caso de la maquinaria que tenga contacto directo con los alimentos (refrigeradores, picadoras, cortadoras, entre otras), las fallas en su funcionamiento pueden acarrear problemas asociados a manipulación de los productos.

Tipos de mantenimiento de equipos de cocina

A la hora de cuidar nuestros equipos gastronómicos, debemos considerar que existe más de un tipo de mantenimiento. Los más importantes son:

Correctivo

Como su nombre lo indica, su función es reparar alguna falla que ya ha sido detectada. Antes de realizarlo, es necesario evaluar el problema y determinar todos los posibles escenarios, para encontrar la solución más adecuada. Cabe destacar que este tipo de mantenimiento puede realizarse de manera programada o de emergencia. En este último caso, la rapidez es fundamental.

Preventivo

Como su nombre lo indica, este tipo de mantenimiento de equipos de cocina, busca prevenir y evitar futuras fallas. Esto pretende evitar que la maquinaria deje de funcionar de manera inesperada, entorpeciendo las labores diarias. Se realiza de manera periódica y exhaustiva, con el objetivo de anteponerse ante los imprevistos.

Se recomienda para el cuidado de los equipos de cocina lo siguiente:

1. Revisar los manuales de operación de los equipos.

2. No utilizar materiales abrasivos, ni instrumentos metálicos para remover los residuos adheridos a las superficies.
3. No aplicar agua sobre los tableros electrónicos de los comandos.
4. Retirar totalmente los agentes de limpieza durante el enjuague para evitar manchas en las superficies de los equipos y posteriores contaminaciones de los productos preparados en ellos.
5. En los equipos que poseen vidrio en su estructura, evitar aplicar agua cuando el equipo está caliente.
6. La limpieza de las superficies de los equipos debe realizarse con paños húmedos y posteriormente con uno seco. Este cuidado debe realizarse diariamente, ya que de ello depende la vida útil y eficacia de tu equipo.

1. ASPECTO TECNICO

A continuación, se presenta las características técnicas:

TEM	SERIAL	EQUIPO	DIAGNOSTICO	REQUERIMIENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	9DC3BA5B	Maquina trombo fresador a	Verificar funcionamiento del compresor, realizar carga y revisión general del sistema eléctrico, revisar presiones de trabajo, cambiar empaques según modelo maquina ice o matic.	Compresor refrigerante tubería empaques	UNIDAD	1
2	266 85422217	Maquina express automática fb70 la Mazorcco	Revisión bomba externa para calderín, verificar caldera quemadores, válvulas funcionamiento. **sistema eléctrico**: revisar electroválvulas,tarjeta principal electrónica, mandos y conectores si están sulfatados reemplazar	Bomba llenado automático para caldera	UNIDAD	1
3	BBJ21008521-95422216	Granizador icedrean	Revisar palanca dosificador, posible necesidad de reemplazo, cambiar empaques y contrapeso con resortes. se debe realizar mantenimiento unidad de refrigeración, condensador evaporador.	Palancas con peso y bujes dos unidades	UNIDAD	1

4	9542820	Maquina expreso un grupo, Astoria.	Sistema mecánico: verificar caldera quemadores, válvulas funcionamiento. **sistema eléctrico:** revisar electroválvulas, tarjeta principal electrónica, mandos y conectores si están sulfatados reemplazar	Consumibles	UNIDAD	1
5	95421016365	trilladora capacidad 80 kl/hora característica con tolva	La máquina es nueva, tiene todas sus piezas, sin embargo requiere armarse ya que el instructor que estaba a cargo la dejó desarmada		UNIDAD	1
6	95422789	Refrigerador Indufrial	Mantenimiento preventivo		UNIDAD	1
7	95421014023	Batidora kitchenaid artisan 325 watts	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza	UNIDAD	1
8	95421014051	Máquina para hacer helado duro	Mantenimiento preventivo	Revisión de mecanismo de congelación	UNIDAD	1
9	95421014230	Horno microondas	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza	UNIDAD	1
10	95421014026	Horno de convección	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza interior	UNIDAD	1
11	9542102	Plancha industrial	Se requiere nivelar la altura de la placa asadora con respecto a las flautas		UNIDAD	1
12	9542110	Parrilla industrial	Mantenimiento preventivo	Revisión fuentes de encendido	UNIDAD	1
13	9542-0503533(número del equipo, la placa sena no se encontró)	Licuadora industrial	Mantenimiento preventivo	Revisión del encendido.	UNIDAD	1
14	95428367	Licuadora industrial	Mantenimiento preventivo	Presenta fuga de líquido en el vaso, cubierta plástica del motor desprendida no tiene la tapa	UNIDAD	1
15	95421014054	Licuadora industrial	Mantenimiento preventivo	se recalienta	UNIDAD	1
16		Horno gratinador industrial	Mantenimiento preventivo	Revisión de flautas y escape de gas	UNIDAD	1
17	95428328	Salamandra gratinador	Mantenimiento preventivo	No gratina Parejo, llama fuerte	UNIDAD	1
18	95428335	Horno industrial inteligente - auto chef	Mantenimiento preventive	Revisión de encendido, verificar sistema electrico,tarjeta,control de temperatura, temporizador,interruptor principal	UNIDAD	1
19	9542112	Horno industrial conveccion	Mantenimiento preventivo	Revisión general, control de temperatura y generación de humo	UNIDAD	1

20	9542253	Empacadora al vacio	Mantenimiento preventivo	Cambio de aceite	UNIDAD	1
21	954283	Estufa	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza de quemadores, puerta del horno desajustada, mantenimiento del horno	UNIDAD	1
22	95424214	Estufa	Mantenimiento preventivo	Revisión y Limpieza de quemadores, horno	UNIDAD	1
23	95429377	Nevera	Mantenimiento preventivo	desague de agua	UNIDAD	1
24	95428348	Nevera refrigerador (cuarto frio)	Mantenimiento preventivo	desague de agua	UNIDAD	1
25	95428346	Mesa ensaladera refrigerada	Mantenimiento preventivo	desague constante de agua	UNIDAD	1
26		Congelador	Mantenimiento preventivo	Revisión por desagüe constante de agua	UNIDAD	1
27	95426416	Molino de granos electrico	Mantenimiento preventivo	Revisión de botón de encendido	UNIDAD	1
28	95424232	Licuadora	Mantenimiento preventivo	Revisión de encendido eléctrico,	UNIDAD	1
29	95426422	Balanza digital electronica	Mantenimiento preventivo	Revisión de encendido electrico	UNIDAD	1
30	95426417	Licuadora	Mantenimiento preventivo	Se encuentra trabado el contenedor con la base	UNIDAD	1

B. ESTUDIO DE LA DEMANDA

1. . ADQUISICIONES PREVIAS DE LA ENTIDAD:

El Sena regional sucre ha venido adquiriendo objetos similares a los que se pretende a través de invitación pública de mínima cuantía

FECHA	OBJETO	VALOR	CONTRATISTA
CO1.PCCNTR.2069743 DE 23 DE DICIEMBRE DE 2020	PRESTAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE COCINA, UBICADOS EN LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA DEL MUNICIPIO DE TOLÚ Y EN LA SEDE LA GALLERA, PERTENECIENTES AL SENA REGIONAL SUCRE	$23.978.500	KAC INGENIERIAS
511 DE 26 DE AGOSTO DE 2019	PRESTAR SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COCINA, MESA, BAR Y PANIFICACIÓN DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO DE TOLÚ Y LA SEDE LA	$17.472.603	SOLUCIONES EN INGENIERIA ELECTRONICA S.A.S

	GALLERA, DEL SENA REGIONAL SUCRE.		
595 DE 24 DE OCTUBRE DE 2018	PRESTAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A LOS EQUIPOS UTILIZDOS PARA FORMACION Y PRODUCCION DEL CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS DEL SENA REGIONAL SUCRE.	$25.508.840	KAREN MARGARITA ALTAMR CARVAJAL
669 DE 10 DE NOVIEMBRE DE 2017	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE COCINA Y AGROINDUSTRIA PARA EL SENA REGIONAL SUCRE PARA PRODUCCION DE CENTRO.	$7.960.000	BRID SOLUCIONES S.A.S

C. ESTUDIO DE LA OFERTA

Existe en el mercado tanto local, departamental y nacional, las personas naturales o jurídicas que están en capacidad de ofertar para **CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO DE EQUIPOS DE COCINA, SERVICIO DE RESTAURANTE Y BARISMO PARA LA SUBSEDE ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO EN TOLÙ, DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN LA TECNOLOGÍA Y LOS SERVICIOS, DE LA REGIONAL SUCRE, VIGENCIA 2022,** que cumpla con los requisitos exigidos por la entidad en las condiciones y especificaciones requeridas por la entidad y que a su vez garanticen el cumplimiento de los compromisos y obligaciones que el contratista debe desarrollar dentro de la ejecución contractual., principalmente cumplir con las normas requeridas por el ministerio de salud.

1. POSIBLES OFERENTES

- JARINOX
- BRID SOLUCIONES S.A.S
- COCINDINOX LTDA
- KAREN MARGARITA ALTAMAR CARVAJAL

2. ESTUDIO DE MERCADO

De conformidad con el numeral 1o de la circular No 133 de 2013, emanada de Dirección General, donde se determinan los lineamientos para la elaboración de Estudios de Mercado, la cual dispone:

(…) En los estudios de mercado que se realicen para determinar el presupuesto oficial estimado de una contratación, podrá utilizarse una o varias de las siguientes opciones:

-Solicitud de cotizaciones: Deberá publicarse en la página WEB del SENA, por un término no inferior a tres (3) días hábiles. La solicitud de publicación de la ficha para realizar el estudio de mercado, debe realizarse como mínimo un día antes.

- Consulta en páginas Web: Relacionadas con proveedores de los bienes o servicios requeridos.

- Precios históricos: Análisis de precios de procesos de contratación iguales o similares dentro de los tres (3) años anteriores a la fecha del respectivo estudio de mercado (Se debe tener en cuenta el IPC).
- Consultar bases de datos especializadas: Deben guardar relación con la necesidad a contratar.

- Precios o tarifas reguladas: Para los bienes o servicios que sean aplicables (Ej.: Combustible y vigilancia).

En el estudio previo se debe expresar el método utilizado, con los datos pertinentes, para que la información pueda ser verificada por terceros interesados.

Para establecer el valor estimado del contrato, se tuvo en cuenta el método de *Solicitud de cotizaciones*, publicada a través de la plataforma SECOP II el día 21 de noviembre de 2022 dentro del proceso **SIP-SCR-0119-2022** y puede ser consultada a través del siguiente enlace: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3549990&isFromPublicArea=True&isModal=False, y publicada en la página web de la entidad: http://contratacion.sena.edu.co/estudios.php, el día 21 de noviembre de 2022 y puede ser consultada a través del siguiente enlace: https://contratacion.sena.edu.co/solicitud.php?i=60358.

De la anterior publicación no se obtuvo una cotizaciones, en la plataforma SECOP II no obstante, la entidad indago en a través de páginas web, proveedores que pudieran ofrecer sus cotizaciones para efectuar el análisis comparativo de precios y se obtuvo una cotización.

A continuación, se detallan los valores del análisis estudio de mercado, según la cotización presentada:

ITEM	SERIAL	EQUIPO	DIAGNOSTICO	REQUERIMIENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR IVA INCLUIDO

1	9DC3BA5B	Maquina trombo fresadora	Verificar funcionamiento del compresor, realizar carga y r e v is i ón general del sistema eléctrico, revisar presiones de trabajo, cambiar empaques según modelo maquina ice o matic.	Compresor refrigerante tubería empaques	UNIDAD	1	3.570.000
2	266 85422217	Maquina express automática fb70 la Mazorcco	Revisión bomba externa para calderín, verificar caldera quemadores, válvulas funcionamiento. **sistema eléctrico**: revisar electroválvulas, tarjeta principal electrónica, mandos y conectores si están sulfatados reemplazar	Bomba llenado automático para caldera	UNIDAD	1	3.570.000
3	BBJ21008521-95422216	Granizador icedrean	Revisar palanca dosificador, posible necesidad de reemplazo, cambiar empaques y contrapeso con resortes. se debe realizar mantenimiento unidad de refrigeración, condensador evaporador.	Palancas con peso y bujes dos unidades	UNIDAD	1	3.889.999

4	9542820	Maquina expreso un grupo, Astoria.	Sistema mecánico: verificar caldera quemadores, válvulas funcionamiento. **sistema eléctrico:** revisar electroválvulas, tarjeta principal electrónica, mandos y conectores si están sulfatados reemplazar	Consumibles	UNIDAD	1	369.000
	95421016365	trilladora capacidad 80 kl/hora característica con tolva	La máquina es nueva, tiene todas sus piezas, sin embargo requiere armarse ya que el instructor que estaba a cargo la dejó desarmada		UNIDAD	1	369.000
6	95422789	Refrigerador Indufrial	Mantenimiento preventivo		UNIDAD	1	369.000
7	95421014023	Batidora kitchenaid artisan 325 watts	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza	UNIDAD	1	369.000
8	95421014051	Máquina para hacer helado duro	Mantenimiento preventivo	Revisión de mecanismo de congelación	UNIDAD	1	369.000
9	95421014230	Horno microondas	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza	UNIDAD	1	369.000
10	95421014026	Horno de convección	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza interior	UNIDAD	1	369.000
11	9542102	Plancha industrial	Se requiere nivelar la altura de la placa asadora con respecto a las flautas		UNIDAD	1	131.000
12	9542110	Parrilla industrial	Mantenimiento preventivo	Revisión fuentes de encendido	UNIDAD	1	131.000
13	9542-0503533(número del equipo, la placa sena no se encontró)	Licuadora industrial	Mantenimiento preventivo	Revisión del encendido.	UNIDAD	1	131.000
14	95428367	Licuadora industrial	Mantenimiento preventivo	Presenta fuga de líquido en el vaso, cubierta plástica del motor desprendida no tiene la tapa	UNIDAD	1	131.000
15	95421014054	Licuadora industrial	Mantenimiento preventivo	se recalienta	UNIDAD	1	72.601

16		Horno gratinador industrial	Mantenimiento preventivo	Revisión de flautas y escape de gas	UNIDAD	1	131.000
17	95428328	Salamandra gratinador	Mantenimiento preventivo	No gratina Parejo, llama fuerte	UNIDAD	1	131.000
18	95428335	Horno industrial inteligente - auto chef	Mantenimiento preventive	Revisión de encendido, verificar sistema electrico,tarjeta,control de temperatura, temporizador,interruptor principal	UNIDAD	1	131.000
19	9542112	Horno industrial conveccion	Mantenimiento preventivo	Revisión general, control de temperatura y generación de humo	UNIDAD	1	131.001
20	9542253	Empacadora al vacio	Mantenimiento preventivo	Cambio de aceite	UNIDAD	1	131.001
21	954283	Estufa	Mantenimiento preventivo	Revisión y limpieza de quemadores, puerta del horno desajustada, mantenimiento del horno	UNIDAD	1	131.000
22	95424214	Estufa	Mantenimiento preventivo	Revisión y Limpieza de quemadores, horno	UNIDAD	1	131.000
23	95429377	Nevera	Mantenimiento preventivo	desague de agua	UNIDAD	1	131.000
24	95428348	Nevera refrigerador (cuarto frio)	Mantenimiento preventivo	desague de agua	UNIDAD	1	131.000
25	95428346	Mesa ensaladera refrigerada	Mantenimiento preventivo	desague constante de agua	UNIDAD	1	131.000
26		Congelador	Mantenimiento preventivo	Revisión por desagüe constante de agua	UNIDAD	1	119.100
27	95426416	Molino de granos electrico	Mantenimiento preventivo	Revisión de botón de encendido	UNIDAD	1	119.100
28	95424232	Licuadora	Mantenimiento preventivo	Revisión de encendido eléctrico,	UNIDAD	1	119.100
29	95426422	Balanza digital electronica	Mantenimiento preventivo	Revisión de encendido electrico	UNIDAD	1	107.110
30	95426417	Licuadora	Mantenimiento preventivo	Se encuentra trabado el contenedor con la base	UNIDAD	1	95.210
					VALOR TOTAL INCLUIDO		**16.079.221**

Teniendo en cuenta el presente estudio de mercado se estableció un presupuesto por valor de **DIECISEIS MILLONES SETENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTIUN PESOS ($16.079.221).**

RESULTADO DE CONSULTA DE ACUERDO MARCO DE PRECIO VIGENTE

2.2.1.2.1.2 y 2.2.1.2.1.2.9, en cuyo texto rezan de la siguiente manera:

“Artículo 2.2.1.2.1.2.9: (…) La entidad estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación está obligada a verificar si existe un Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la Entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad identificada. Si el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios contiene el bien o servicio requerido (…)”

"Artículo 2.2.1.2.1.2.7. Procedencia del Acuerdo Marco de Precios. Las Entidades Estatales de la Rama Ejecutiva del Poder Público del orden nacional, obligadas a aplicar la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, o las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes a través de los Acuerdos Marco de Precios vigentes.

Las entidades territoriales, los organismos autónomos y los pertenecientes a la Rama Legislativa y Judicial no están obligados a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes a través de los Acuerdos Marco de Precios, pero están facultados para hacerlo".

"Artículo 2.2.1.2.1.2.9. Utilización del Acuerdo Marco de Precios. Colombia Compra Eficiente debe publicar el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios, y la Entidad Estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación está obligada a verificar si existe un Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la Entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad identificada.

Si el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios contiene el bien o servicio requerido, la Entidad Estatal de que trata el inciso 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.7 del presente decreto está obligada a suscribir el Acuerdo Marco de Precios, en la forma que Colombia Compra Eficiente disponga, y luego puede colocar la orden de compra correspondiente en los términos establecidos en el Acuerdo Marco de Precios. órdenes de compra derivadas de los Acuerdos Marco de Precios, a menos que el Acuerdo Marco de Precios respectivo disponga lo contrario".

No obstante, Lo anterior en concordancia con lo señalado, por la subsección A, sección tercera, sala de lo contencioso administrativo del Consejo de Estado en EXP. 56307 resolvió:

"DECLARAR la nulidad del numeral VII denominado "Concurrencia de selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y mínima cuantía", del Manual para la Operación Secundaria de los Acuerdos Marco de Precios, expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente (CCE) y publicado en la página virtual de esa entidad el 19 de enero de 2014, por las razones expuestas en la parte motiva de esta providencia". Con base en los argumentos que se citan a continuación del mismo expediente:

"95. En línea con la argumentación anterior, se destaca que el análisis de legalidad planteado no puede ser ajeno a los fines perseguidos por cada modalidad de selección, pues los AMP están orientados a la optimización de tiempos y recursos públicos a través de la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes que son resultado de negociaciones que CCE diseña, construye y suscribe en la etapa de operación primaria, en los cuales se establecen las condiciones de plazo, cumplimiento y garantía para la adquisición de bienes de tales características, de forma que en la operación secundaria las entidades que hagan uso de tales catálogos de proveedores accedan a los beneficios económicos negociados en los AMP, a través de la respectiva orden de compra.

96. A la vez, como se indicó en el auto transcrito, la contratación de mínima cuantía que verse sobre bienes de características técnicas uniformes, no es ajena a los principios de economía, eficiencia y transparencia en la contratación estatal, como se desprende de la

estructura y requisitos señalados en su procedimiento, sino que es resultado de la voluntad legislativa de reconocer la existencia de un mercado distinto al de los Acuerdos Marco de Precios, postura legítima si se consideran los diferentes segmentos de oferentes que pueden participar y proveer bienes y servicios al Estado, como ocurre con los pequeños proveedores quienes tienen mejores oportunidades en las negociaciones que atañen a mínimas cuantías, por ser acorde con su capacidad de producción, sin que ello vaya en detrimento de los principios anotados, y sí, por el contrario, genera impactos positivos en una visión más integral de la economía."

De lo anterior se infiere que en el presente caso no es obligatorio la compra á través de acuerdo marco de precio, teniendo en cuenta que la cuantía del presente proceso no supera el 10 % del de la menor cuantía.

Así las cosas, cuando el presupuesto del objeto de un proceso de selección mediante el cual se pretende satisfacer la necesidad de un bien y/o servicio no supere el 10% de la menor cuantía de la Entidad, se debe emplear la modalidad de selección de mínima cuantía para su adquisición.

DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL

El Centro de la Innovación la Tecnología y los Servicios, SENA Regional Sucre requiere el suministro por parte de una persona natural o jurídica que dentro de su actividad económica y objeto social contemple la prestación del servicio que se pretenden adquirir, que cumpla con la experiencia exigida en el presente proceso de selección de mínima cuantía; con las condiciones legales y técnicas señaladas.

ANÁLISIS DE RIESGOS.

En el estudio de la demanda realizado a los procesos de este mismo tipo realizados a las entidades estatales se pudo observar que todos fueron adjudicados, celebrados y liquidados de forma normal entre el contratista y el contratante. Teniendo en cuenta la naturaleza del proceso, los riesgos que se pueden presentar, se enuncian en la matriz de riesgos que se anexa

FORMA DE PAGO.

Al revisar la información suministrada en el análisis de la demanda se evidencia claramente que las entidades que han realizado procesos de este tipo que han realizado el pago de las obligaciones financieras adquiridas por la contratación de este objeto pago cancelado posterior a prestación del servicio, previo recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato y con la presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura.

TIPO DE CONTRATO

De acuerdo a las especificaciones técnicas del proyecto en mención y la información analizada en el estudio de la demanda se puede concluir que el presente contrato es de ***PRESTACION DE SERVICIOS Y SE HA REALIZADO POR CONVOCATORIA DE MINIMA CUANTIA.***

EXPERIENCIA.

En los procesos consultados en el SECOP se observó que estos exigen como requisito para acreditar la experiencia, que los proponentes presenten certificación de la ejecución de (1) o (2) contratos ejecutados por valor igual o mayor al del presupuesto oficial, cuyo objeto haya sido igual o similar al de este proceso, con entidades públicas y privadas

Para constancia se firma en Sincelejo a los Veintinueve (29) días del mes de noviembre de 2022.



MARCO EUGENIO GOMEZ ORDOSGOITIA
DIRECTOR

Elaboro: José García Palencia (Prof. G 02)(Grupo Apoyo Administrativo)
Aprobó: Comité Estructurador
Reviso: Ingrid Arroyo Colombo (Contratista) (Líder Proceso Gestión Contractual)