



ESTUDIO PREVIO CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, El Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar, procede a realizar el presente estudio previo simplificado para contratar bienes y servicios cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la entidad.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo, el cual (SENA) cumple la función Estatal de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral para la incorporación de las personas en actividades productivas que contribuyan al crecimiento social, económico y tecnológico del país, en adición a la formación profesional integral, impartida a través de los Centros de Formación Profesional, el SENA brinda también servicios de Formación Continua del recurso humano vinculado a las empresas; información, orientación y capacitación para el empleo y apoyo al desarrollo empresarial. Es por eso que a través del plan estratégico del SENA con visión 2020, se presenta como eje estratégico la orientación al cliente, buscando la pertinencia frente a las necesidades tecnológicas y de innovación de las empresas y la calidad acorde con los estándares internacionales.

La Entidad está facultada por el Estado para la inversión en propiedad planta y equipos necesarios para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

En el Centro Agroempresarial se adelantan procesos de formación Profesional Integral, basada en competencias laborales, en diversos programas de las áreas Agroindustrial, empresarial y Alimentos, contribuyendo así al desarrollo socio económico del país y al desarrollo de estos sectores productivos. La duración de los programas en los diferentes niveles de formación, varía según sea el caso, para los tecnólogos 2 años, los técnicos 1 año, los operarios 6 meses, las especializaciones 6 meses y las complementarias mínimo 40 horas, lo que genera que la oferta de formación sea continua con el fin de atender las necesidades específicas de capacitación y de actualización del talento humano vinculado a las empresas del sector empresarial agrícola e industrial, sectores de vital importancia para el desarrollo económico del país y en los cuales existe gran cantidad de oferta y demanda, generando empleo a miles de personas en Colombia e ingresos a miles de familias colombianas.

El artículo 27 del Decreto 249 de 2004, establece como funciones de los Subdirectores de Centro de Formación Profesional: “11. Garantizar que la formación profesional integral que imparte el Centro, constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida”; 12. Fortalecer la articulación teórico – práctica de la Formación Profesional Integral, aplicando estrategias de formación producción, por proyectos, compartida, en la empresa, en el trabajo, incubación de empresas y formación para el emprendimiento y empresarismo entre otras; en desarrollo de la formación por proyectos, podrán ejecutarse recursos para que mediante estos se provean bienes y servicios a la entidad; Administrar y ejecutar los



procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro.”

Las redes de conocimiento Sena, son una iniciativa estratégica para desplegar la gestión del conocimiento tanto sectorial como institucional soportadas sobre las capacidades institucionales, entre ellas: la cultura organizacional, los procesos, la tecnología, el talento humano y las relaciones con el entorno. Las redes tienen como objetivo articular la definición de la respuesta institucional, la actualización de diseño curriculares, la definición de nuevos programas de formación, la modernización y administración de los ambientes de aprendizaje, incluyendo las aulas móviles y la capacitación de talento humano, con pertinencia a las demandas de formación requeridas por el sector productivo y con base en la permanente actualización e incorporación de tecnologías de última generación.

Los Centros de formación del SENA, juegan un papel fundamental en la generación de competencias para los empleados de las empresas de alimentos y agrícolas en el país. El objetivo principal de estos centros es “brindar capacitación técnica y tecnológica a los colombianos interesados en formarse para el trabajo y para aquellos que deseen desarrollar ejercicios de emprendimiento. Cada regional de la entidad establece las necesidades de formación según las actividades económicas de los departamentos”. Por la importancia de estos espacios de aprendizaje es necesario que los centros de formación del SENA a nivel nacional constituyan un sistema integral e integrado de conocimientos y prácticas industriales estandarizadas, cuenten con maquinaria y tecnología de punta que apoyen y garanticen la formación de tecnólogos y técnicos para multiplicar los niveles de productividad y competitividad en las empresas que sean parte de un sector que apunte a la cuarta revolución industrial y constituyan una fuente de primera categoría para apoyar la proyección de la industria.

Una competencia formativa de los aprendices de programas como el tecnólogos en procesamiento de alimentos es controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción, para ello el aprendiz debe adquirir destrezas en la elaboración de productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial, además debe verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. El aprendiz debe alcanzar resultados teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA de la Regional Cesar recientemente inauguro para el mes de marzo y abril de 2019, dos nuevas sedes en los municipios de Curumani y San Alberto correspondientes al Centro Agroempresarial Aguachica, los cuales cuentan con la infraestructura específica para el desarrollo de formación en el área agroindustrial y gastronómica, el cual, si bien fue dotado con equipos, esto no son suficientes para llevar a cabo los procesos de formación titulada y complementaria, así como existe actualmente la falta de dotación de herramienta, menaje e inmobiliario específico para la formación antes mencionada. Es por ello que es necesario la dotación de equipos y herramientas que permita mejorar los ambientes requeridos para la formación, apoyar el entrenamiento simulado y la investigación aplicada, así como formar mejor a los futuros aprendices cumpliendo con los procesos misionales de la institución.

Por todo lo anterior se hace necesario para el Centro Agroempresarial-SENA Regional Cesar, adquirir equipos y dotar los talleres de Agroindustria del centro de tal forma que permitan la debida ejecución de los procesos prácticos y formativos que conlleva el desarrollo curricular, considerando que los programas de formación están basados en el aprendizaje y producción por proyectos, lo que implica que los equipos que se utilizan para la formación deben estar a la vanguardia de la tecnología, con sistemas actualizados, y que garanticen la calidad en los procesos educativos de transformación de alimentos. Por lo cual, el Centro abrirá un proceso de contratación bajo la modalidad



de Selección de mínima cuantía, regido por el Decreto 1082 de 2015, observando en todo caso los principios que rigen la Administración Pública y la Contratación Estatal.

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MESA EN ACERO INOXIDABLE	MESÓN COSNTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304, APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DIMENSIONES ANCHO1200MM LAGRO 2000MM ALTO 900MM LÁMINA DE LA MESA CALIBRE 16 CON OMEGAS DEL MISMO CALIBRE, POZUELO Y ENTREPAÑO CALIBRE 18, TUBERÍA CUADRADA CALIBRE 1 ½ CON NIVELADORES DE ½" ACERO INOXIDABLE, SIN ENTREPAÑO SE CIERRA CON LA MISMA TUBERÍA DE LAS TAPAS.	UNIDAD	10
2	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS MINIMO, PRECISIÓN 1 GRAMO, DE ALTA CALIDAD, CON BATERIA RECARGABLE, BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 304, ALTO: 130 MM ANCHO: 387 MM PROFUNDIDAD: 380 MM ALIMENTACIÓN 12 VOLTIOS TARA INGRESABLE POR PESO DETECCIÓN DE ERRORES	UNIDAD	6
3	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS ALTURA 165 CM, ANCHO 64 CM, PROFUNDIDA 83 CM ELABORADO CON ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18 DE EXCELENTE CALIDAD, VIDRIOS REFRACTARIOS Y TERMOSTATO INCLUIDO PARA CONTROL DE TEMPERATURA	UNIDAD	1
4	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON	TERMOMETROS DE PUNZON RANGO DE TEMPERATURA: -50+300°C / -58+572°F RESOLUCIÓN DE LA PANTALLA: 0.1° PRECISIÓN: ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F) RESISTENCIA AL AGUA: IP65. FUNCIONES: DATA HOLD - MÁX CALIBRACIÓN DEL PUNTO: 0°C / 32°F Sonda de ACERO INOXIDABLE: 125 MM - Ø3.5 MM PUNTA MUY FINA Ø2.5 MM INDUCCIÓN: COMPATIBLE CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, SIENDO TOTALMENTE APTO PARA SU USO EN CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS Y CON ALTA RESISTENCIA A GOLPES. ALTA PRECISIÓN PARA GARANTIZAR EL COMPLETO CUMPLIMIENTO EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. PROTECCIÓN IP 67 PARA UN EXCELENTE DESEMPEÑO EN AMBIENTES ALTAMENTE HÚMEDOS, CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN TRAZABLE	UNIDAD	4
5	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE 2.6 KW VOLTAGE 120 VOLT 50/60 HZ MAX 1800 W PKG/PRODUCT WT. 18 / 16 LBS DIMENCION EN PULGADAS 23" X 14" X 8" / 20.5" X 12" X 4.5"	UNIDAD	6
6	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 UNIDAD	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 (VERDE, ROJA, MARRON, BLANCA, AMARILLA Y AZUL) 45X30X1.2 CMS TABLAS EN ACRILICO PARA PICADO (TEFLON)	UNIDAD	12
7	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65 EN ALUMINIO LATA TROQUELADA, CALIBRE 0.9	UNIDAD	24
8	CUCHILLOS 10" PARA CHEF	CUCHILLOS 10" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR	UNIDAD	30
9	CUCHILLOS 6" PARA CHEF	CUCHILLOS 6" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 6" CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 27.3 CM, ALTURA MAX 3.3 CM, ALTURA MIN 1.8 CM, PESO 70 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
10	CUCHILLOS 3" PARA CHEF	CUCHILLOS 3" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISOMEDIDAS: LONGITUD 17.9 CM, ALTURA MAX 2.1 CM, ALTURA MIN 1.5 CM, PESO 30 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
11	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE	AZAFATE EN ACERO MEDIDAS 52.7 X 32.3 X 6,5 CM.	UNIDAD	10
12	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ALUMINIO INCLUYE 2 EMPAQUES ASAS FENOLICAS QUE NO SE CALIENTAN GARANTÍA 5 AÑOS PARA TRABAJO PESADO Y CONSTANTE	UNIDAD	4



13	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 PARA INDUCCION PREMIUM 18/10 DE ACERO INOXIDABLE UTENSILIOS DE COCINA CON TRI-PLY DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE ESPEJO PULIDO ACABADO EXTERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE ASAS — REMACHADO TAPA DE ACERO INOXIDABLE 18/10 COMPATIBLE CON EL GAS, ELÉCTRICO, VITROCERÁMICA Y DE INDUCCIÓN HORNO-SEGURO DE HASTA 500 ° F/260 ° C APTO PARA LAVAVAJILLAS INCLUYE: 8" (20,32 CM) SARTÉN CM, 10" (25,4 CMS) CAZUELA CON TAPA 1,42 LITROS SARTÉN CON TAPA 1,89 LITROS SARTÉN 2,84 LITROS SARTÉN CON TAPA 5,68 LITROS OLLA DE COCINA CON TAPA ACCESORIO VAPORIZADOR DE ACERO INOXIDABLE COMPATIBLE CON INDUCCIÓN, PETRÓLEO, ELÉCTRICAS Y ESTUFAS DE CERÁMICA APTO PARA LAVAVAJILLAS PESO APROXIMADO 21 KILOS TODAS LAS TAPAS SON EN VIDRIO TEMPLADO	UNIDAD	6
14	OLLA RECTA DE ACERO INOX 40 X40 CM	OLLA RECTA DE ACERO INOXIDABLE 40 X40 CM	UNIDAD	2
15	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO OLLA 60CM DE ANCHO POR 50CM DE ALTO PARA UN EQUIVALENTE DE 142 LITROS.	UNIDAD	4
16	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	3
17	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO:	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	3
18	HORNO DE CONVECCION COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS	HORNO COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS. HORNO COMBINADO A GAS BACKERTOP 6 BANDEJAS. CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE REDONDEADO (AISI 304) PARA MAYOR HIGIENE Y FACILIDAD DE LIMPIEZA. CON TECNOLOGIA MASTER.TOUCH PLUS, SISTEMA INTUITIVO DE DIÁLOGO ENTRE USTED Y EL HORNO. LA COMUNICACIÓN SE VUELVE BIDIRECCIONAL. ES EL RESULTADO DE UNA TECNOLOGÍA INTELIGENTE QUE ENTIENDE QUÉ RESULTADO DESEA, ANOTA EVENTUALES VARIACIONES DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN Y LE SUGIERE EL MEDIO MEJOR PARA REALIZAR LA COCCIÓN PERFECTA ADAPTIVE.COOKING™: INCORPORA TAMBIEN LA TECNOLOGÍA A LENGUAJE VISUAL MIND.MAPS™, LA CUAL LE PERMITE REALIZAR INCLUSO LA COCCIÓN MÁS ELABORADA SÓLO CON UN SIMPLE GESTO DE LA MANO EN LA PANTALLA. CON EL BOLÍGRAFO MASTER.TOUCH™ PUEDE DIBUJAR SUS PROCESOS Y SALVARLOS EN EL PROGRAMA MIND.MAPS: DE ESTA MANERA SE CONVERTIRÁN EN UN PATRIMONIO DE EXPERIENCIA REPETIBLE INFINITAS VECES. COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 30 ° C - 260 ° C. COCCIÓN MIXTA A VAPOR Y POR CONVECCIÓN DE 35 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI™ DE 30% A 90%. HUMEDAD MIXTA Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 48 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI™ 10% A 20%. COCCIÓN AL VAPOR A 48 ° C - 130 ° C CON TECNOLOGÍA STEAM.MAXI™ 100%. COCCIÓN EN AIRE SECO DE 30 ° C A 260 ° C CON TECNOLOGÍA DRY.MAXI™ DE 10% A 100%. COCCIÓN DELTA T CON Sonda de Núcleo, Sonda Central Multi.Point y Sonda de Núcleo Sous-Vide. TECNOLOGÍA AIR.MAXI™: MÚLTIPLES VENTILADORES REVERSIBLES, 4 VELOCIDADES DE AIRE, PROGRAMABLES, 4 MODOS DE COCCIÓN SEMI ESTÁTICOS, PROGRAMABLES. MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (VIDRIO DE LA PUERTA FRÍA Y SUPERFICIES EXTERNAS). LUMINACIÓN DE LA CÁMARA A TRAVÉS DE LUCES LED EXTERNAS. CERRADURA DE PUERTA DE FIBRA DE CARBONO DE ALTA DURABILIDAD. CAPACIDAD: 6 BANDEJAS DE 18"x26"(46X66CM) Ó 6 AZAFATES 2/1 GN. ESPACIO ENTRE BANDEJAS: 95MM. DIMENSIONES: FRENTE 0.860 / FONDO 0.957 / ALTURA 0.843 MTS. POTENCIA ELÉCTRICA: 0.80 KW. VOLTAJE: 110V. POTENCIA: 81891 BTU/H. PESO: 110 KG.	UNIDAD	1

Los bienes a adquirir se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones (PAA) del Centro Agroempresarial para la vigencia 2019.



2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

OBJETO: "Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar".

El código del clasificador de Bienes y Servicios es el siguiente:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
[23] Maquinaria y accesorios para manufactura y procesamiento industrial	[2315] Maquinaria, equipo y suministros de procesos industriales	[231522] Mesa y estantes para fabricación	[23152201] Mesas rotatorias
[41]Equipos y suministros de laboratorio, de medición, de observación y de pruebas	[4111] Instrumentos de medida, observación y ensayo	[411115] Instrumentos de medición del peso	[41111502] Balanzas de laboratorio
[48] Maquinaria, equipo y suministros para la industria de servicios	[4810] Equipos de servicios de alimentación para instituciones	[481015] Equipo para cocinar o calentar	[48101507] Hornos de convección para uso comercial
			[48101521] Planchas de estufa para uso comercial
[52] Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo	[5215]Utensilios de cocina domésticos	[521516] Utensilios de cocina domésticos	[52151606] Tablas para cortar para uso domestico
			[52151648] Termómetros de alimentos o cocina para uso doméstico
		[521517] Cubertería y cuchillería de uso doméstico	[52151702] Cuchillos para uso doméstico
		[521518] Bateria de cocina doméstica	[52151802] sartenes para uso doméstico
			[52151807] Ollas para uso doméstico
			[52151808] Ollas a presión para uso doméstico
			[52151809] Sartenes para sofreír para uso doméstico
			[52151812] Cacerolas para baño maría
		[521519] Utensilios para hornear domésticos	[52151905] Bandejas de horno para uso doméstico

3. CODICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

El Centro Agroempresarial SENA Regional Cesar requiere de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria, que cumpla con las siguientes condiciones técnicas:

ÍTEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN COMPLETA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	23152201	MESA EN ACERO INOXIDABLE	MESÓN COSNTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304, APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DIMENSIONES ANCHO1200MM LAGRO 2000MM ALTO 900MM LÁMINA DE LA MESA CALIBRE 16 CON OMEGAS DEL MISMO CALIBRE, POZUELO Y ENTREPAÑO CALIBRE 18, TUBERÍA CUADRADA CALIBRE 1 ½ CON NIVELADORES DE ½" ACERO INOXIDABLE, SIN ENTREPAÑO SE CIERRA CON LA MISMA TUBERÍA DE LAS TAPAS.	UNIDAD	6
2	41111502	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS MINIMO, PRECISIÓN 1 GRAMO, DE ALTA CALIDAD, CON BATERIA RECARGABLE, BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 304, ALTO: 130 MM ANCHO: 387 MM PROFUNDIDAD: 380 MM ALIMENTACIÓN 12 VOLTIOS TARA INGRESABLE POR PESO DETECCIÓN DE ERRORES	UNIDAD	6



3	48101517	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS ALTURA 165 CM, ANCHO 64 CM, PROFUNDIDA 83 CM ELABORADO CON ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18 DE EXCELENTE CALIDAD, VIDRIOS REFRACTARIOS Y TERMOSTATO INCLUIDO PARA CONTROL DE TEMPERATURA	UNIDAD	1
4	52151648	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON	TERMOMETROS DE PUNZON RANGO DE TEMPERATURA: -50+300°C / -58+572°F RESOLUCIÓN DE LA PANTALLA: 0.1° PRECISIÓN: ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F) RESISTENCIA AL AGUA: IP65. FUNCIONES: DATA HOLD - MÁX CALIBRACIÓN DEL PUNTO: 0°C / 32°F SONDA DE ACERO INOXIDABLE: 125 MM - Ø3.5 MM PUNTA MUY FINA Ø2.5 MM INDUCCIÓN: COMPATIBLE CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, SIENDO TOTALMENTE APTO PARA SU USO EN CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS Y CON ALTA RESISTENCIA A GOLPES. ALTA PRECISIÓN PARA GARANTIZAR EL COMPLETO CUMPLIMIENTO EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. PROTECCIÓN IP 67 PARA UN EXCELENTE DESEMPEÑO EN AMBIENTES ALTAMENTE HÚMEDOS, CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN TRAZABLE	UNIDAD	4
5	48101521	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE 2.6 KW VOLTAGE 120 VOLT 50/60 HZ MAX 1800 W PKG/PRODUCT WT. 18 / 16 LBS DIMENCION EN PULGADAS 23" X 14" X 8" / 20.5" X 12" X 4.5"	UNIDAD	1
6	52151606	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 UNIDAD	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 (VERDE, ROJA, MARRON, BLANCA, AMARILLA Y AZUL) 45X30X1.2 CMS TABLAS EN ACRILICO PARA PICADO (TEFLON)	UNIDAD	6
7	52151905	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65 EN ALUMINIO LATA TROQUELADA, CALIBRE 0.9	UNIDAD	13
8	52151702	CUCHILLOS 10" PARA CHEF	CUCHILLOS 10" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR	UNIDAD	30
9	52151702	CUCHILLOS 6" PARA CHEF	CUCHILLOS 6" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 6" CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 27.3 CM, ALTURA MAX 3.3 CM, ALTURA MIN 1.8 CM, PESO 70 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
10	52151702	CUCHILLOS 3" PARA CHEF	CUCHILLOS 3" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISOMEDIDAS: LONGITUD 17.9 CM, ALTURA MAX 2.1 CM, ALTURA MIN 1.5 CM, PESO 30 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
11	52151812	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE	AZAFATE EN ACERO MEDIDAS 52.7 X 32.3 X 6,5 CM.	UNIDAD	8
12	52151808	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ALUMINIO INCLUYE 2 EMPAQUES ASAS FENOLICAS QUE NO SE CALIENTAN GARANTÍA 5 AÑOS PARA TRABAJO PESADO Y CONSTANTE	UNIDAD	4
13	52151809	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 PARA INDUCCION PREMIUM 18/10 DE ACERO INOXIDABLE UTENSILIOS DE COCINA CON TRI-PLY DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE ESPEJO PULIDO ACABADO EXTERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE ASAS — REMACHADO TAPA DE ACERO INOXIDABLE 18/10 COMPATIBLE CON EL GAS, ELÉCTRICO, VITROCERÁMICA Y DE INDUCCIÓN HORNO-SEGURO DE HASTA 500 ° F/260 ° C APTO PARA LAVAVAJILLAS INCLUYE: 8" (20,32 CM) SARTÉN CM, 10" (25,4 CMS) CAZUELA CON TAPA 1,42 LITROS SARTÉN CON TAPA 1,89 LITROS SARTÉN 2,84 LITROS SARTÉN CON TAPA 5,68 LITROS OLLA DE COCINA CON TAPA ACCESORIO VAPORIZADOR DE ACERO INOXIDABLE COMPATIBLE CON INDUCCIÓN, PETRÓLEO, ELÉCTRICAS Y ESTUFAS DE CERÁMICA APTO PARA LAVAVAJILLAS PESO APROXIMADO 21 KILOS TODAS LAS TAPAS SON EN VIDRIO TEMPLADO	UNIDAD	3
14	52151807	OLLA RECTA DE ACERO INOX 40 X40 CM	OLLA RECTA DE ACERO INOXIDABLE 40 X40 CM	UNIDAD	2
15	52151807	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO OLLA 60CM DE ANCHO POR 50CM DE ALTO PARA UN EQUIVALENTE DE 142 LITROS.	UNIDAD	4
16	52151802	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO	UNIDAD	1



			AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM		
17	52151802	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO:	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1
18	48101507	HORNO DE CONVECCION COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS	HORNO COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS. HORNO COMBINADO A GAS BACKERTOP 6 BANDEJAS. CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE REDONDEADO (AISI 304) PARA MAYOR HIGIENE Y FACILIDAD DE LIMPIEZA. CON TECNOLOGÍA MASTER.TOUCH PLUS, SISTEMA INTUITIVO DE DIÁLOGO ENTRE USTED Y EL HORNO. LA COMUNICACIÓN SE VUELVE BIDIRECCIONAL. ES EL RESULTADO DE UNA TECNOLOGÍA INTELIGENTE QUE ENTIENDE QUÉ RESULTADO DESEA, ANOTA EVENTUALES VARIACIONES DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN Y LE SUGIERE EL MEDIO MEJOR PARA REALIZAR LA COCCIÓN PERFECTA ADAPTIVE.COOKING™: INCORPORA TAMBIEN LA TECNOLOGÍA A LENGUAJE VISUAL MIND.MAPS™, LA CUAL LE PERMITE REALIZAR INCLUSO LA COCCIÓN MÁS ELABORADA SÓLO CON UN SIMPLE GESTO DE LA MANO EN LA PANTALLA. CON EL BOLÍGRAFO MASTER.TOUCH™ PUEDE DIBUJAR SUS PROCESOS Y SALVARLOS EN EL PROGRAMA MIND.MAPS: DE ESTA MANERA SE CONVERTIRÁN EN UN PATRIMONIO DE EXPERIENCIA REPETIBLE INFINITAS VECES. COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 30 ° C - 260 ° C. COCCIÓN MIXTA A VAPOR Y POR CONVECCIÓN DE 35 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI™ DE 30% A 90%. HUMEDAD MIXTA Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 48 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI™ 10% A 20%. COCCIÓN AL VAPOR A 48 ° C - 130 ° C CON TECNOLOGÍA STEAM.MAXI™ 100%. COCCIÓN EN AIRE SECO DE 30 ° C A 260 ° C CON TECNOLOGÍA DRY.MAXI™ DE 10% A 100%. COCCIÓN DELTA T CON SONDA DE NÚCLEO, SONDA CENTRAL MULTI.POINT Y SONDA DE NÚCLEO SOUS-VIDE. TECNOLOGÍA AIR.MAXI™: MÚLTIPLES VENTILADORES REVERSIBLES, 4 VELOCIDADES DE AIRE, PROGRAMABLES, 4 MODOS DE COCCIÓN SEMI ESTÁTICOS, PROGRAMABLES. MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (VIDRIO DE LA PUERTA FRÍA Y SUPERFICIES EXTERNAS). LUMINACIÓN DE LA CÁMARA A TRAVÉS DE LUCES LED EXTERNAS. CERRADURA DE PUERTA DE FIBRA DE CARBONO DE ALTA DURABILIDAD. CAPACIDAD: 6 BANDEJAS DE 18"X26"(46X66CM) Ó 6 AZAFATES 2/1 GN. ESPACIO ENTRE BANDEJAS: 95MM. DIMENSIONES: FRENTE 0.860 / FONDO 0.957 / ALTURA 0.843 MTS. POTENCIA ELÉCTRICA: 0.80 KW. VOLTAJE: 110V. POTENCIA: 81891 BTU/H. PESO: 110 KG.	UNIDAD	1

4. OBLIGACIONES

DEL SENA:

- a. Pagar en la forma establecida en la invitación publica PRESUPUESTO Y FORMA DE PAGO, las facturas presentadas por EL CONTRATISTA
- b. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él formen parte.
- c. Prestar la mayor colaboración para el desarrollo del objeto contractual

DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES GENERALES

- a) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad.
- b) Presentar la factura de cobro al momento de la entrega de los materiales de formación.
- c) Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
- d) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas



- correspondientes de acuerdo con su propuesta y demás aspectos técnicos y jurídicos establecidos en el presente estudio previo, los cuales hacen parte vinculante del contrato.
- e) Proveer los materiales nuevos de primera calidad y en perfecto funcionamiento, así como, cumplir con las garantías de fábrica y las condiciones solicitadas en la necesidad inicial y la oferta.
 - f) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
 - g) Las demás contemplados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
 - h) El contratista se compromete a dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y Riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
 - i) Entregar los materiales de formación que sean requeridos por la entidad, máximo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la solicitud de pedidos realizada por el supervisor del contrato.
 - j) No sobrepasar por ningún motivo el valor del contrato, salvo previa firma del contrato adicional (si lo hubiere)
 - k) El Contratista saldrá al saneamiento de los vicios ocultos que pudieren presentar los bienes objeto del contrato.
 - l) El contratista se obliga a sostener los precios de los elementos ofertados dentro de la ejecución del contrato.
 - m) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
 - n) El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
 - o) Suscribir el contrato al día siguiente de adjudicado el mismo y tendrá el término de tres (3) días hábiles posteriores para expedir la póliza del mismo. En caso de que éste no cumpla dicho término, el contrato será adjudicado al siguiente proponente en orden de selección que cumpla con la totalidad de los servicios solicitados en la propuesta, los requisitos habilitantes y que haya sido el segundo mejor precio ofertado a la entidad.
 - p) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
 - q) El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
 - r) Cláusula de indemnidad: El contratista mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del contrato.
 - s) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

- a) El riesgo y propiedad de los materiales será asumido por parte de El CONTRATISTA hasta que se entreguen a satisfacción en el lugar indicado.



- b) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega los materiales en su totalidad, si algún elemento que lo compone resultase defectuoso o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el PROVEEDOR no restituye los elementos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
- c) Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato.
- d) Entregar al SENA la totalidad de los materiales en el Almacén del Centro Agroempresarial SENA Regional Cesar o en donde lo indique el supervisor del contrato, de acuerdo con las especificaciones dadas en la ficha técnica y demás condiciones requeridas por la entidad en el presente estudio previo y la comunicación de aceptación.
- e) El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
- f) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del contrato.
- g) Cumplir con todas las obligaciones y actividades descritas en el presente estudio previo y sus anexos, oferta económica y comunicación de aceptación de la oferta.
- h) **Al momento de ofertar, el proponente manifiesta tener para entrega inmediata o dentro del plazo estipulado en la invitación los elementos requeridos por la entidad.**

5. REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS Y TÉCNICOS

Factor	Requisitos
CAPACIDAD JURÍDICA	<div><div>I. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en el anexo No. 1, "carta de presentación de la propuesta" y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si fuere el caso. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica deberá ser firmada por el representante legal; si se tratará de una unión temporal o consorcio deberá venir firmada por la persona que los integrantes hayan seleccionado como representante del consorcio o unión temporal.</div><div>II. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONA JURÍDICA O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONA NATURAL EXPEDIDO POR EL ÓRGANO COMPETENTE: El proponente persona natural o jurídica, o en el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar con su oferta certificado expedido por autoridad competente con una antelación no mayor a 1 mes a la fecha de radicación de la oferta en el cual se pueda constatar lo siguiente:<div><div>☐ OBJETO SOCIAL: Para participar en el proceso de selección el proponente cuando sea persona jurídica deberá tener un objeto social igual o similar al objeto de la presente convocatoria que le otorgue a la persona la capacidad legal para contratar.</div><div>☐ CALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL: De quien suscribe la oferta, se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal</div><div>☐ FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA JURIDICA para presentar oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto del contrato. En caso de ser necesario deberá aportar autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta (cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma). El documento de autorización deberá presentarse debidamente suscrito y expedido con anterioridad a la presentación de la propuesta.</div></div><div>Cuando la propuesta se presente por Consorcio o Unión Temporal deberá allegarse documento en el cual se acredite su constitución.</div><div>III. VIGENCIA: De conformidad con el Art. 6, inciso 2 de la Ley 80 de 1993, las personas jurídicas deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más, contado a partir de la fecha de entrega de las ofertas.</div><div>IV. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES Y CUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES<div><div>Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el parágrafo 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1562 de 2012, el oferente probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral incluyendo los riesgos laborales cuando corresponda y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF, cuando corresponda), así:<div><div>a. Las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal, según corresponda, en la que se acredite el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social integral incluyendo los riesgos laborales y aportes parafiscales, dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de oferta.</div></div></div></div></div></div></div>



	<p>b. Las personas naturales empleadoras lo harán mediante certificación expedida por un contador o por revisor fiscal según corresponda o en su defecto por el oferente. Así mismo, deberán aportar la planilla de pago de aportes correspondientes al último mes.</p> <p>c. Cuando se trate de persona natural no empleadora deberá acreditar el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, incluyendo los riesgos laborales cuando corresponda, como trabajador independiente, mediante la presentación de la planilla de pago del período correspondiente al último mes, a través de la cual demuestre encontrarse paz y salvo.</p> <p>Si el oferente no presenta con su propuesta la constancia de cumplimiento de aportes a la seguridad social integral incluyendo los riesgos laborales y parafiscales, según corresponda, o si presentándola ésta no se ajusta a la totalidad de lo exigido en la ley o en la presente Invitación Pública, el SENA requerirá al proponente a fin de que la aporte dentro del plazo que le señale para el efecto. En caso de no subsanar, la propuesta quedará inhabilitada para continuar dentro del proceso.</p> <p>No obstante es necesario resaltar que el proponente debe cumplir con el pago en las cotizaciones realizadas al Sistema General de Riesgos Laborales cuando corresponda, lo cual deberá certificar en la constancia de cumplimiento al Sistema General de Seguridad Social Integral incluyendo los Riesgos Laborales y Parafiscales.</p> <p>Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación, según aplique para cada caso.</p> <p>Respecto al pago de aportes Parafiscales y cumplimiento de la cuota del contrato de aprendizaje, multas y sanciones, EL SENA se reserva el derecho de verificar en el aplicativo de aportes de la Entidad el estado de cada uno de los proponentes y señalará en el informe de evaluación, el resultado de dicha verificación, con el fin de que los oferentes aclaren la situación que registran, si es del caso, dentro del plazo que establezca la Entidad para subsanar.</p> <p>Si el proponente es beneficiario del artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, deberá presentar una certificación donde indique que esta exonerado del pago de aportes parafiscales a favor del SENA, del ICBF y las cotizaciones de régimen contributivo de salud y que no cuenta con empleados que devenguen más de 10 SMMLV. La certificación debe ser expedida por el representante legal de la empresa o el Revisor Fiscal si a ello hubiere lugar, o Contador Público del Proponente, anexando copia de cedula y tarjeta profesional del último.</p> <p>V. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA. El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar Certificado vigente del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI– vigente expedido por la Procuraduría General de la Nación. Todas las personas jurídicas que se presenten deben adjuntar además del certificado de dicha persona jurídica, el del representante legal. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de la consulta, que arroja la página web de la procuraduría general de la Nación (www.procuraduria.gov.co) si el futuro contratista no presenta antecedentes disciplinarios.</p> <p>VI. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA. El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, vigente al momento de presentación de la propuesta. Todas las personas jurídicas que se presenten deben adjuntar además del certificado de dicha persona jurídica, el del representante legal. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de la consulta, que arroja la página web (www.contraloriagen.gov.co) si el futuro contratista se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.</p> <p>VII. El SENA verificará en la evaluación y dejará evidenciado a través de la impresión de los CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES en la página WEB de la policía Nacional de Colombia. (http://antecedentes.policia.gov.co:7003/WebJudicial/).</p> <p>VIII. Certificación Bancaria: Anexar certificación bancaria.</p> <p>IX. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO-RUT. El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar fotocopia del Registro Único Tributario – RUT- expedido por la DIAN.</p> <p>NOTA: En caso de ser persona jurídica deberá allegar copia del RUT del representante legal.</p> <p>X. FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA: Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o persona natural o cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, la cual debe ser clara y legible. IMPORTANTE: De conformidad con lo establecido en el Decreto 4969 del 23 de diciembre de 2009, a partir del 31 de Julio de 2010, el único documento de identidad valido para los mayores de edad será la cédula de ciudadanía amarilla con hologramas de seguridad. Los oferentes que no cuenten con éste documento, no podrán participar dentro del proceso de contratación.</p> <p>XI. FOTOCOPIA DE LIBRETA MILITAR PARA VARONES MENORES DE 50 AÑOS (sólo para personas naturales). cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal en caso de ser persona natural.</p> <p>XII. FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA. El proponente deberá adjuntar formato único de hoja de vida del Departamento Administrativo de la Función pública DAFP, para persona natural o jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, según en la calidad en que se presente la propuesta.</p> <p>http://portal.dafp.gov.co/portal/page/portal/home/formatos</p> <p>XIII. CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal. En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito. Acorde a lo establecido en la Resolución interna No. 002090 del 26 de octubre/05: "En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia". El Sena se reserva el derecho de verificar en el aplicativo de recaudo y aportes el pago de dichos conceptos.</p>
CAPACIDAD FINANCIERA	Exigir sólo si en el estudio previo se ha justificado esta exigencia. No se verificará capacidad financiera cuando la forma de pago sea contra entrega a satisfacción de bienes, servicios u obras.
OFERTA ECONÓMICA	<p>La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Validez mínima de la oferta económica: será la señalada en la presente invitación2. El proponente debe cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades requeridos por la Entidad.3. Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.



	<p>4. Solo se pagarán los precios contratados y, por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.</p> <p>5. Si al verificar la oferta técnica y económica se encuentran errores aritméticos, el SENA procederá a su corrección. Con los valores verificados y/o corregidos (si son del caso). Las propuestas que sobrepasen dicho valor quedaran inhabilitadas.</p> <p>El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. (Retención en la fuente, Retención de IVA, retención de Industria y Comercio), según aplique</p> <p>Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.</p> <p>Todos los 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.</p>
EXPERIENCIA	<p>Para acreditar la experiencia el proponente deberá demostrar la celebración de como mínimo dos (2) contratos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y que cumplan con los siguientes requisitos:</p> <p>a. El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto contractual y/o los ítems a contratar</p> <p>b. El valor de los contratos deberá ser igual o superior al valor del presupuesto establecido por la entidad definido para la presente convocatoria.</p> <p>En todo caso, el proponente para acreditar su experiencia deberá aportar certificación expedida por la entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)• N.I.T• Nombre del Contratista• Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.• Número del contrato (si tiene)• Objeto del contrato• Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)• Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).• Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)• Nombre y firma de quien expide la certificación. <p>Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, <u>deberá anexar copia de la minuta respectiva</u>, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.</p> <p>Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes, involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.</p> <p>Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.</p> <p>Nota 4: Cuando se trate de contrato celebrados con el SENA, el proponente podrá allegar acta de liquidación.</p> <p>Nota 5: Las facturas y órdenes de servicios y los documentos derivados de la aceptación de las ofertas en procesos de contratación de mínima cuantía son contratos para efectos de la acreditación de la experiencia (Circular 12 del 05 de mayo de 2014de Colombia compra).</p>
Requisitos en materia de Seguridad y Salud en el trabajo SST	<p>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Entrega de la copia de la autoevaluación de estándares mínimos según corresponda, teniendo en cuenta el número de trabajadores y nivel de riesgo, basados en la Resolución 312/2019. Aquellos oferentes que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento. Adjuntar la certificación firmada por el Representante Legal y Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015. La expedición de la misma no podrá ser superior a un año.</p>

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El análisis de Mercado se realizó a través de cotizaciones solicitadas mediante la página web del SENA <http://contratacion.sena.edu.co> y de manera email con proveedores del área, señalando expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización genera compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección, así las cosas, el estudio arroja el siguiente resultado:

ESTUDIO DE MERCADO										
CENTRO AGROEMPRESARIAL										
OBJETO: "Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar".										
ÍTEM	CODIGO UNSP SC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN COMPLETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 VALOR UNITARIO + IVA	COTIZACIÓN 2 VALOR UNITARIO + IVA	COTIZACIÓN 3 VALOR UNITARIO + IVA	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR TOTAL
1	23152201	MESA EN ACERO INOXIDABLE	MESÓN COSNTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304, APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DIMENSIONES ANCHO1200MM LAGRO 2000MM ALTO 900MM LÁMINA DE LA MESA CALIBRE 16 CON OMEGAS DEL MISMO CALIBRE, POZUELO Y ENTREPAÑO CALIBRE 18, TUBERÍA CUADRADA CALIBRE 1 ½ CON	UNIDAD	6	1.785.000	1.428.000	-	1.606.500,00	9.639.000,00



			NIVELADORES DE ½" ACERO INOXIDABLE, SIN ENTREPAÑO SE CIERRA CON LA MISMA TUBERÍA DE LAS TAPAS.							
2	41111502	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS MINIMO, PRECISIÓN 1 GRAMO, DE ALTA CALIDAD, CON BATERIA RECARGABLE, BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 304, ALTO: 130 MM ANCHO: 387 MM PROFUNDIDAD: 380 MM ALIMENTACIÓN 12 VOLTIOS TARA INGRESABLE POR PESO DETECCIÓN DE ERRORES	UNIDAD	6	-	571.200	622.132	596.666,00	3.579.996,00
3	48101517	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARA S	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARA ALTURA 165 CM, ANCHO 64 CM, PROFUNDIDAD 83 CM ELABORADO CON ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18 DE EXCELENTE CALIDAD, VIDRIOS REFRACTARIOS Y TERMOSTATO INCLUIDO PARA CONTROL DE TEMPERATURA	UNIDAD	1	3.808.000	2.618.000	-	3.213.000,00	3.213.000,00
4	52151648	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON	TERMOMETROS DE PUNZON RANGO DE TEMPERATURA: -50+300°C / -58+572°F RESOLUCIÓN DE LA PANTALLA: 0.1° PRECISIÓN: ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F) RESISTENCIA AL AGUA: IP65. FUNCIONES: DATA HOLD - MÁX CALIBRACIÓN DEL PUNTO: 0°C / 32°F SONDA DE ACERO INOXIDABLE: 125 MM - Ø3.5 MM PUNTA MUY FINA Ø2.5 MM INDUCCIÓN: COMPATIBLE CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, SIENDO TOTALMENTE APTO PARA SU USO EN CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS Y CON ALTA RESISTENCIA A GOLPES. ALTA PRECISIÓN PARA GARANTIZAR EL COMPLETO CUMPLIMIENTO EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. PROTECCIÓN IP 67 PARA UN EXCELENTE DESEMPEÑO EN AMBIENTES ALTAMENTE HÚMEDOS, CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN TRAZABLE	UNIDAD	4	273.700	297.500	-	285.600,00	1.142.400,00
5	48101521	ESTUFA DE INDUCCIÓN PORTABLE	ESTUFA DE INDUCCIÓN PORTABLE 2.6 KW VOLTAGE 120 VOLT 50/60 HZ MAX 1800 W PKG/PRODUCT WT. 18 / 16 LBS DIMENSION EN PULGADAS 23" X 14" X 8" / 20.5" X 12" X 4.5"	UNIDAD	1	2.142.000	2.737.000	1.284.605	2.054.535,00	2.054.535,00
6	52151606	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 UNIDAD	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 (VERDE, ROJA, MARRON, BLANCA, AMARILLA Y AZUL) 45X30X1.2 CMS TABLAS EN ACRILICO PARA PICADO (TEFLON)	UNIDAD	6	866.320	833.000	520.000	739.773,33	4.438.640,00
7	52151905	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65 EN ALUMINIO LATA TROQUELADA, CALIBRE 0.9	UNIDAD	13	47.600	24.794	-	36.196,83	470.558,73
8	52151702	CUCHILLOS 10" PARA CHEF	CUCHILLOS 10" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR	UNIDAD	30	59.500	59.500	50.456	56.485,33	1.694.560,00
9	52151702	CUCHILLOS 6" PARA CHEF	CUCHILLOS 6" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 6" CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 27.3 CM, ALTURA MAX 3.3 CM, ALTURA MIN 1.8 CM, PESO 70 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30	38.080	23.800	26.418	29.432,67	882.980,00
10	52151702	CUCHILLOS 3" PARA CHEF	CUCHILLOS 3" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISOMEDIDAS: LONGITUD 17.9 CM, ALTURA MAX 2.1 CM, ALTURA MIN 1.5 CM, PESO 30 GR MANGO DE	UNIDAD	30	26.180	23.800	-	16.660,00	499.800,00



			POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA							
11	52151 812	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE	AZAFATE EN ACERO MEDIDAS 52.7 X 32.3 X 6,5 CM.	UNID AD	8	102.340	77.350		89.845,00	718.760,00
12	52151 808	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ALUMINIO INCLUYE 2 EMPAQUES ASAS FENOLICAS QUE NO SE CALIENTAN GARANTÍA 5 AÑOS PARA TRABAJO PESADO Y CONSTANTE	UNID AD	4	833.000	595.000	-	714.000,00	2.856.000,00
13	52151 809	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 PARA INDUCCION PREMIUM 18/10 DE ACERO INOXIDABLE UTENSILIOS DE COCINA CON TRI-PLY DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE ESPEJO PULIDO ACABADO EXTERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE ASAS — REMACHADO TAPA DE ACERO INOXIDABLE 18/10 COMPATIBLE CON EL GAS, ELÉCTRICO, VITROCERÁMICA Y DE INDUCCIÓN HORNO-SEGURO DE HASTA 500 ° F/260 ° C APTO PARA LAVAVAJILLAS INCLUYE: 8" (20,32 CM) SARTÉN CM, 10" (25,4 CMS) CAZUELA CON TAPA 1,42 LITROS SARTÉN CON TAPA 1,89 LITROS SARTÉN 2,84 LITROS SARTÉN CON TAPA 5,68 LITROS OLLA DE COCINA CON TAPA ACCESORIO VAPORIZADOR DE ACERO INOXIDABLE COMPATIBLE CON INDUCCIÓN, PETRÓLEO, ELÉCTRICAS Y ESTUFAS DE CERÁMICA APTO PARA LAVAVAJILLAS PESO APROXIMADO 21 KILOS TODAS LAS TAPAS SON EN VIDRIO TEMPLADO	UNID AD	3	1.130.500	1.606.500	-	1.368.500,00	4.105.500,00
14	52151 807	OLLA RECTA DE ACERO INOX 40 X40 CM	OLLA RECTA DE ACERO INOXIDABLE 40 X40 CM	UNID AD	2	1.547.000	1.309.000	984.368	1.280.122,67	2.560.245,33
15	52151 807	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO OLLA 60CM DE ANCHO POR 50CM DE ALTO PARA UN EQUIVALENTE DE 142 LITROS.	UNID AD	4	535.500	535.500	-	535.500,00	2.142.000,00
16	52151 802	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNID AD	1	416.500	499.800	-	458.150,00	458.150,00
17	52151 802	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNID AD	1	416.500	499.800	-	458.150,00	458.150,00



18	48101507	HORNO DE CONVECCION COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS	HORNO COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS. HORNO COMBINADO A GAS BACKERTOP 6 BANDEJAS. CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE REDONDEADO (AISI 304) PARA MAYOR HIGIENE Y FACILIDAD DE LIMPIEZA. CON TECNOLOGIA MASTER.TOUCH PLUS, SISTEMA INTUITIVO DE DIÁLOGO ENTRE USTED Y EL HORNO. LA COMUNICACIÓN SE VUELVE BIDIRECCIONAL. ES EL RESULTADO DE UNA TECONOLOGÍA INTELIGENTE QUE ENTIENDE QUÉ RESULTADO DESEA, ANOTA EVENTUALES VARIACIONES DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN Y LE SUGIERE EL MEDIO MEJOR PARA REALIZAR LA COCCIÓN PERFECTA ADAPTIVE.COOKING™: INCORPORA TAMBIEN LA TECNOLOGÍA A LENGUAJE VISUAL MIND.MAPS™, LA CUAL LE PERMITE REALIZAR INCLUSO LA COCCIÓN MÁS ELABORADA SÓLO CON UN SIMPLE GESTO DE LA MANO EN LA PANTALLA. CON EL BOLÍGRAFO MASTER.TOUCH™ PUEDE DIBUJAR SUS PROCESOS Y SALVARLOS EN EL PROGRAMA MIND.MAPS: DE ESTA MANERA SE CONVERTIRÁN EN UN PATRIMONIO DE EXPERIENCIA REPETIBLE INFINITAS VECES. COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 30 ° C - 260 ° C. COCCIÓN MIXTA A VAPOR Y POR CONVECCIÓN DE 35 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI™ DE 30% A 90%. HUMEDAD MIXTA Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 48 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI™ 10% A 20%. COCCIÓN AL VAPOR A 48 ° C - 130 ° C CON TECNOLOGÍA STEAM.MAXI™ 100%. COCCIÓN EN AIRE SECO DE 30 ° C A 260 ° C CON TECNOLOGÍA DRY.MAXI™ DE 10% A 100%. COCCIÓN DELTA T CON Sonda DE NÚCLEO, Sonda CENTRAL MULTI.POINT Y Sonda DE NÚCLEO SOUS-VIDE. TECNOLOGÍA AIR.MAXI™: MÚLTIPLES VENTILADORES REVERSIBLES, 4 VELOCIDADES DE AIRE, PROGRAMABLES, 4 MODOS DE COCCIÓN SEMI ESTÁTICOS, PROGRAMABLES. MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (VIDRIO DE LA PUERTA FRÍA Y SUPERFICIES EXTERNAS). LUMINACIÓN DE LA CÁMARA A TRAVÉS DE LUCES LED EXTERNAS. CERRADURA DE PUERTA DE FIBRA DE CARBONO DE ALTA DURABILIDAD. CAPACIDAD: 6 BANDEJAS DE 18"X26"(46X66CM) Ó 6 AZAFATES 2/1 GN. ESPACIO ENTRE BANDEJAS: 95MM. DIMENSIONES: FRENTE 0.860 / FONDO 0.957 / ALTURA 0.843 MTS. POTENCIA ELÉCTRICA: 0.80 KW. VOLTAJE: 110V. POTENCIA: 81891 BTU/H. PESO: 110 KG.	UNID AD	1	34.510.000	32.130.000	31.419.927	32.686.642,33	32.686.642,33
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO								\$ 73.600.917		
En conclusión: se estima como valor total del contrato la suma de SETENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE (\$73.600.917) IVA INCLUIDO										

Con la información recopilada, se elaboró el presupuesto del SENA el cual comprende todos los costos directos e indirectos derivados de la contratación (IVA, impuestos, retenciones y contribuciones, gastos de legalización, gastos de ejecución, etc.).

Del anterior análisis de mercado se concluye que el presupuesto oficial del contrato será la suma de en **SETENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL NOVECIENTOS**



DIECISIETE PESOS MCTE (\$73.600.917) incluido IVA y todos los costos directos e indirectos que se generen con la presente contratación.

Este valor surge de tomar como referencia el valor promedio de las cotizaciones anexas presentadas en el estudio de mercado.

Los descuentos que se le realizará al futuro contratista en el momento de pago del valor total del contrato son los estipulados por la ley que son los siguientes:

COMPRAS		
CONCEPTO	RESPONSABLE	%
RETEFUENTE	DECLARANTE	2,5
	NO DECLARANTE	3,5
RETEICA	TODOS (SEGÚN ACTIVIDAD)	0,5 - 1
PROUNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	TODOS	0,5
RETEIVA	SOBRE EL VALOR DEL IVA	15

7. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Dará lugar a la eliminación o rechazo de las propuestas presentadas, la ocurrencia de cualquiera de los siguientes hechos:

7.1. CAUSALES GENERALES

1. El proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad ó incompatibilidad para contratar, establecidas en la Constitución o en la ley.
2. La propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
3. Existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente para el presente proceso de selección ya sea en forma individual o en calidad de integrante de un consorcio o unión temporal.
4. El SENA detecte inconsistencias que no puedan ser resueltas por los proponentes mediante pruebas que aclaren la información presentada.
5. El proponente señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones y condiciones previstas en la invitación, o presente condicionamiento para la adjudicación.
6. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o no se presente en el lugar establecido en la invitación.
7. En el caso en que el SENA comprabare la violación por parte del proponente, de sus empleados o de un agente comisionista independiente actuando en su nombre, de los compromisos anticorrupción asumidos por el proponente.
8. Cuando de conformidad con la información con la cual cuenta la entidad (definida a través de los documentos previos y estudios de mercado), se estime que el valor de una oferta resulta artificialmente baja y no logre demostrar que el valor de su propuesta responde a circunstancias objetivas tanto del proponente como de su oferta.
9. Cuando al oferente se le haya requerido con el propósito de subsanar o aclarar un documento de la propuesta y no lo efectúe dentro del plazo indicado o no lo realice de acuerdo con lo solicitado.
10. Cuando en el certificado de existencia y representación se verifique que el objeto social o actividad comercial del proponente (o de cualquiera de los miembros cuando sea Consorcio o Unión Temporal) no se ajuste o no tenga relación directa con el objeto, bienes/servicios que pretenden contratarse a través del presente proceso.
11. Se demuestre que a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente no se encuentra al día, durante los últimos seis (6) meses con el cumplimiento en el



- pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales y los aportes parafiscales, cuando a ello hubiere lugar, en cumplimiento a lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
12. Cuando el proponente no cumpla con cualquiera de los índices financieros solicitados por la entidad (en caso de requerirse).
 13. Cuando se acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al plazo de entrega de oferta establecido en la invitación.
 14. Cuando cualquiera de los miembros de la figura asociativa dispongan que la suscripción del documento de constitución sea efectuada y suscrita por el representante legal suplente de cualquiera de ellos de acuerdo con la inscripción que reposa en el certificado de existencia y representación legal y todos y/o alguno de ellos deban actuar solo en los casos de faltas absolutas y/o temporales del representante legal principal, y no sea acreditada tal situación al momento de presentación de la oferta.
 15. Cuando de acuerdo con los documentos presentados, el representante legal del proponente (o cualquiera de los miembros del consorcio o unión temporal) o apoderado carezca de facultades suficientes para presentar la propuesta y el interesado no presente los documentos necesarios para acreditar que su representante o apoderado dispone de las facultades necesarias.
 16. Cuando de conformidad con el certificado de existencia y representación expedida por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente, con los estatutos de la persona jurídica o con certificación juramentada proveniente del representante legal del proponente, se determine que su duración no es igual a la del plazo para la ejecución del contrato y un (1) año más.
 17. Cuando en los documentos de la propuesta se incluya información o documentos que contengan datos falsos, alterados, inexactos o tendientes a inducir a error a la entidad en el proceso de adjudicación.
 18. En los demás casos que así lo contemple la ley, estudios previos o invitación pública.

7.2. CAUSALES ESPECÍFICAS

1. Cuando la Oferta Económica no cumpla con alguno de los aspectos técnicos y/o cantidades mínimas exigidas en la invitación.
2. Cuando el proponente no allegue o no presente el anexo No. 2. Oferta Económica o incumpla las exigencias técnicas y cantidades requeridas por la Entidad.
3. El incumplimiento de la experiencia mínima requerida, relacionada y/o soportada, o la no presentación de los soportes y/o documentos requeridos para la acreditación de la experiencia (en caso de requerirse).
4. En el evento en que el proponente no diligencie con valor alguna de las casillas correspondientes al valor unitario o que diligenciada se encuentra con valor \$0 de los ítems establecidos dentro del proceso.
5. Cuando el valor registrado en la propuesta supere el valor del presupuesto oficial, asignado por el SENA.
6. Cuando el valor total corregido y/o el valor de la oferta económica de precio supere el valor del presupuesto oficial fijado por la entidad.
7. Cuando el proponente incumpla aspectos de orden legal requeridos para la correcta prestación del objeto y obligaciones del proceso.
8. En los demás casos que así lo contemple la ley, los estudios previos y/o la invitación pública.

7.3. CAUSALES DE DECLARATORIA DESIERTO DEL PROCESO:

Podrá declararse desierto la presente invitación en los siguientes eventos:

- 7.3.1. Por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de una propuesta.



7.3.2. Cuando ningún proponente resulte habilitado luego de surtida la etapa de verificación y evaluación.

7.3.3. Cuando ninguna propuesta se ajuste a las condiciones consignadas en la invitación.

7.3.4. Cuando no se presente propuesta alguna. En caso tal de que el proceso de selección contractual se declare desierto, la entidad procederá a publicar nuevo proceso, el día hábil siguiente a su declaratoria desierta.

8. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SUSTENTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Se requiere efectuar una contratación de acuerdo a lo establecido en la Ley 80 de 1993 en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, los cuales refieren a al procedimiento de Mínima Cuantía. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes, así como las reglas previstas en los estudios previos, o en las adendas que se expidan durante el desarrollo de este proceso.

También tendrán aplicación las normas legales que se dicten sobre la materia durante el desarrollo de esta contratación y que deban empezar a regir durante la vigencia de la misma, con las excepciones que al respecto se determinen y las que se desprendan de las normas generales sobre vigencia de las normas.

Teniendo en cuenta el valor estimado para la futura contratación, las características del objeto a contratar y la necesidad descrita, la modalidad de selección será la contemplada en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, correspondiente a la SELECCIÓN DE MINIMA CUANTÍA.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato es de treinta (30) días calendario, contado a partir de la legalización del respectivo contrato, que incluye la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la correspondiente garantía única de cumplimiento a favor de entidades estatales. Sin exceder el 15 de diciembre de 2019.

10. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN:

Los bienes a adquirirse se pagará con recursos del presupuesto del Centro Agroempresarial SENA Regional Cesar, respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 9019 del 15 de octubre de 2019, del rubro presupuestal C 3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios de la dependencia 952010 y 952027, expedido por la Coordinación Administrativa y Financiera del Grupo Mixto del Sena regional Cesar.

11. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES Y/O PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El contratista deberá realizar la entrega de los materiales en el Centro Agroempresarial de Aguachica Carrera 40 Km 1 Vía a Bucaramanga o donde indique la supervisión.

12. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO DEL CONTRATO SEGÚN EL CASO



El CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del SENA Regional Cesar, NIT. 899.999.034-1, como mecanismo de cobertura del riesgo, una cualquiera de las garantías establecidas en el Decreto 1082 de 2015. Esta garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de la firma del contrato y requerirá ser aprobada por el SENA Regional Cesar. La garantía deberá cumplir los siguientes amparos:

a) De Cumplimiento: Equivalente al diez por ciento 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.

b) De Calidad de los Bienes: Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al termino de duración del contrato y Un (1) año más contados a partir de la aprobación de la garantía, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas a los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.

En todo caso las garantías y sus efectos se registrarán por lo establecido en el Decreto 1082 del 2015.

13. ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS

14.1 IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Tomando como referencia la práctica y desarrollo de procesos de contratación de objetos iguales o similares realizados en vigencias anteriores, los riesgos identificados por la entidad y proponiendo planes de acción- tratamiento que mermen dichas circunstancias y permitan garantizar el cumplimiento de la finalidad que persigue el proceso contractual.

Al respecto, la entidad establece la clasificación del riesgo según su clase, su fuente, la etapa del proceso de contratación y su tipo:

Clase	General
	Específico
Fuente	Interno
	Externo
Etapas:	Planeación
	Selección
	Ejecución
Tipo	Riesgo económico
	Riesgo Social o Político
	Riesgos Operacionales
	Riesgos Financieros
	Riesgos Regulatorios
	Riesgos de la Naturaleza
	Riesgos Ambientales
	Riesgos Tecnológicos

14.2 EVALUAR Y CLASIFICAR LOS RIESGOS

Una vez definido lo anterior, la entidad procede a evaluar los riesgos identificados estableciendo el impacto de los mismos frente al logro de los objetivos del proceso y la probabilidad de ocurrencia del evento, atendiendo a lo dispuesto en la siguiente tabla:



		Categoría	Valoración
Probabilidad		Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
		Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
		Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
		Probable (probablemente va a ocurrir)	4
		Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

Posteriormente, se realiza la calificación cualitativa del riesgo, y la calificación monetaria, la cual corresponde a la estimación de los sobrecostos ocasionados por la ocurrencia del riesgo como un porcentaje del valor total del presupuesto del contrato.

Impacto						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5

A continuación, se sumaron las valoraciones de probabilidad e impacto para obtener la valoración total del riesgo:

Impacto							
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.	
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).	
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico	
		1	2	3	4	5	
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

Con la información anterior, la valoración completa del riesgo permite establecer su categoría:



Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

14.3 ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, la entidad debe efectuar un análisis de los riesgos previsibles vinculados a la contratación, para ello se utilizó el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente.

Se efectúa el análisis a través de la matriz de riesgos sugerida en el Manual:

Ítem	1	2	3	4	5
Clase	Específico	General	Específico	General	Específico
Fuente	Interno	Externo	Interno	Externo	Interno
Etapas	Ejecución	Selección	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo	Operacional	Financiero	Operacional	Operacional	Operacional
Descripción	Existencias de inadecuados procesos, procedimientos, parámetros establecidos en el objeto contractual	Riesgos de consecución de financiación, de liquidez para obtener recursos y el riesgo de las condiciones financieras establecidas	Incumplimiento en las obligaciones contractuales	Accidente de trabajo durante la ejecución del contrato	Daño o retardo en la entrega de los bienes comprados
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Incumplimiento de la obligación contractual	Paralización en el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Demora o negativa en la entrega de bienes	El contratista deberá asignar reemplazo para continuar con las prestaciones del servicio	Paralización en la entrega de bienes en los tiempos estipulados
Probabilidad	3 Posible	2 Improbable	3 Posible	2 Improbable	3 Posible
Impacto	4 Mayor	2 Menor	3 Moderado	2 Menor	3 Moderado
Valoración	7	4	6	4	6
Categoría	Alto	Bajo	Alto	Bajo	Alto
¿A quién se le asigna?	Contratista	Entidad Estatal	Entidad Estatal	Contratista	Contratista
Tratamiento/Control a ser implementado	Hacer efectiva la garantía de cumplimiento y calidad	Hacer efectiva la garantía de cumplimiento	Establecer un plan de contingencia para la entrega de los bienes comprados	el contratista debe prever todos los costos generados en el cumplimiento del objeto y conseguir la financiación que le garanticen la liquidez para el desarrollo del mismo	Establecer un plan de contingencia para la respectiva entrega de los bienes comprados
Impacto después del tratamiento	2 Improbable	2 Improbable	2 Improbable	3 Posible	2 Improbable
	3 Moderado	2 Menor	2 Menor	2 Menor	2 Menor
	5	4	4	5	4
	Medio	Bajo	Bajo	Medio	Bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	Sí	No	Sí	Sí	Sí



Responsable por implementar el tratamiento	Contratista	Entidad Estatal	Entidad Estatal	Contratista	Entidad Estatal
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	desde el inicio de la ejecución contractual	Personal que interviene en cada una de las etapas precontractual	Desde que se evidencia la causal de incumplimiento	desde el inicio de la ejecución contractual	Desde que se evidencia la causal
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Hasta la liquidación del contrato	Etapas de selección del contratista	Hasta tanto se conjure la situación que generó el incumplimiento	Hasta la liquidación del contrato	Hasta tanto se conjure la situación que la generó
Monitoreo y revisión	Permanente por parte del supervisor	Permanente supervisor del contrato	Hasta la aceptación de la oferta	Permanente por parte del supervisor	Permanente supervisor del contrato
	Permanente por parte del supervisor	Permanente durante todo el proceso de ejecución del contrato.	Permanente durante la etapa precontractual	Permanente por parte del supervisor	Permanente durante todo el proceso de ejecución del contrato.

14.4 MONITOREAR LOS RIESGOS

Como acción del seguimiento, el SENA Regional Cesar tiene previsto el monitoreo constante a los riesgos del proceso de contratación pues las circunstancias cambian rápidamente y los riesgos no son estáticos. La matriz y el plan de tratamiento serán revisadas constantemente y se evaluará si es necesario hacer ajustes al plan de tratamiento de acuerdo con las circunstancias.

14.5 FUENTES DE INFORMACIÓN DEL DOCUMENTO

- <https://www.dane.gov.co/>
- <https://www.colombiacompra.gov.co/>

14. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

El Supervisor de conformidad con lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 26 de la ley 80 de 1993 en concordancia con los Artículos 4, 14 y 53 de la misma norma, y lo determinado por la Resolución 0202 del 10 de febrero de 2014, proferida por el Director General del SENA, se designará para ejercer la supervisión del presente contrato al funcionario que elija la Subdirección del Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar, quién certificará el cumplimiento del contrato. El supervisor está autorizado para impartir instrucciones y órdenes al contratista sobre asuntos de su responsabilidad, siempre y cuando las mismas estén sujetas a lo estipulado en el contrato.

15. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

El SENA Centro Agroempresarial cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato en un único pago, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro, soportada con la certificación del recibido a satisfacción del supervisor del contrato, y los documentos que acrediten el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (Artículo 23 Ley 1150 de 2007), estableciendo una correcta relación de los montos adeudados y las sumas que debieron haber sido cotizadas.

Los pagos a que se obliga el SENA Regional Cesar en virtud del contrato, se sujetarán a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales correspondientes, y a la situación de recursos del Programa anual mensualizado de Caja –PAC.

Dada en Aguachica, a los Quince (15) días de Octubre de 2019.



ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO

Proyectó: Maira Alejandra Clavijo Lemus - Apoyo a Contratación
Revisó: Jasson David Parada Rojas - Gestión Contractual