ANEXO No. 1

ANÁLISIS DEL SECTOR

FECHA DE ELABORACIÓN:	17/10/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	441020 – Grupo de Gestión del Talento Humano.
ORDENADOR(A) DEL GASTO:	Linda De Jesús Tromp Villarreal – Directora Regional.
OBJETO:	"Contratar la realización a todo costo de la competencia de habilidades Encuentro Gastronómico "Sabores del Campo con identidad de región", a realizarse en el D. E. T. C., de Riohacha - La Guajira DEL SENA-"

En desarrollo de lo señalado en artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, cuando define que: *"La entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo"*, el Centro Industrial y de Energías Alternativas del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Regional Guajira, elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis sectorialdel objeto a contratar en el presente proceso, necesario para satisfacer la necesidad de la entidad con el fin establecer el contexto del proceso de contratación y de los posibles proveedores que desarrollen su actividad comercial en este sector. De acuerdo con la Guía para la elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia compra eficiente, las entidades estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer larelación que permite satisfacer la necesidad identificada.

1. OBJETO:

Contratar la realización a todo costo de la competencia de habilidades Encuentro Gastronómico "Sabores del Campo con identidad de región", a realizarse en el D. E. T. C., de Riohacha - La Guajira DEL SENA-

CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**

5	F - SERVICIOS	80000000	80140000	80141900	80141900	Exhibiciones y ferias comerciales

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDESATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El SENA es un Establecimiento Público de Orden Nacional adscrito al Ministerio de Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo socialy técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

En la actualidad la fuerza laboral y el talento humano dentro de las empresas cada día debeser más cualificado en busca de una competitividad que el mercado y las empresas y diferentes organizaciones así lo exigen y para ello los formadores deben centrar sus esfuerzos y capacidades en transmitir y consolidar habilidades y aptitudes para estar más acorde con las exigencias de las funciones que van a desempeñar y del perfil de acuerdo al proceso de formación que se está ejecutando, siendo prioritario buscar estrategias y escenarios que permitan potencializar esas competencias y complementar a los procesos de formación buscando un alto rendimiento de acuerdo al área, capacidades y conocimientos tácticos, y la facultad y disposición para un desempeño efectivo y eficaz.

Que el SENA viene desarrollando acciones de formación profesional integral apoyando actividades asociadas con la recuperación y divulgación de las diferentes culturas culinariasde las regiones de Colombia.

En este sentido, desde la Regional Guajira, se ha programado la realización en el mes de octubre de 2023, del Encuentro Gastronómico El SENA Cocina, sabores del campo a la mesa con identidad de Región. Evento enmarcado en la Estrategia CampeSENA, para la promoción de la cocina tradicional colombiana que resalta los sabores y saberes del campo.

En el desarrollo de este evento tendremos un espacio académico y un intercambio de experiencias entre instituciones y aprendices representantes de las 33 Regionales del SENA, expertos del nivel nacional e internacional, investigadores, campesinos, emprendedores, portadores de la tradición y demás grupos de valor interesados en la promoción de la cocina tradicional y ancestral, lo que facilitará la transferencia, apropiación y construcción de conocimientos a partir de la demostración de habilidades y técnicas en torno a las cocinas locales, nacionales e internacionales.

De acuerdo a lo anterior, el SENA Regional Guajira, requiere c la realización a todo costo de la competencia de habilidades Encuentro Gastronómico “Sabores del Campo con identidad de región”, a realizarse en el D. E. T. C., de Riohacha - La Guajira DEL SENA, con un operador logístico que cumpla con las condiciones jurídico-legales, técnicas, económicas y de calidad exigidas por la entidad, para desarrollar estas actividades en cumplimiento de la estrategia CampeSENA.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Dirección General SENA Regional Guajira, cuenta con disponibilidad de recursos presupuestales en la presente vigencia, en el rubro C-3603-1300-13-0-3603015-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL SENA - OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE APOYO PARA LA FORMACIÓN, EL RECAUDO DE APORTES Y LA PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL SENA A NIVEL NACIO.

3. ANALIS DEL MERCADO

3.1 SECTOR ECONÓMICO AL QUE PERTENECE

El sector servicios se comercializan bienes inmateriales, donde se compran y venden experiencias. Ahora bien, el sector servicios es uno de los rubros más importantes de la composición del PIB, especialmente, cuando nos referimos a las economías de países desarrollados, pero también en las economías en desarrollo. En los últimos años este sectorha ido creciendo debido al proceso de especialización. Por esa razón, se puede decir que es una actividad muy importante en todos los ámbitos de las tareas humanas.

Sobre todo, el sector servicios ha crecido por los procesos de automatización, la mundialización e integración de la economía, el aumento de la población y de los ingresos.

Cabe señalar que a este sector también se le denomina terciario (los sectores primario y secundario se dedican a la producción de bienes materiales).

Característica de los servicios:

Las actividades que corresponden al sector servicios tienen las siguientes características:

- Son intangibles

En primer lugar, la intangibilidad implica que los servicios no pueden ser percibidos por los sentidos. Por esa razón, no se pueden ver, tocar, oler o probar. Así, no se da una transferencia de bienes, pero el comprador sí recibe un beneficio.

Sin duda, esta característica es básica o prioritaria para concebir algo como un servicio. Por ejemplo, cuando una persona compra servicios de telecomunicaciones, el beneficio que recibe es obtener señal para poderse comunicar.

- Son heterogéneos

En segundo lugar, la heterogeneidad se refiere a que los servicios no pueden ofrecerse en forma estandarizada. Al recibir un servicio, el beneficio recibido es único y diferente. Esto se produce porque los servicios los puede incluso ofrecer una misma empresa, pero los brinda una persona diferente.

Para poder ejemplificar, podemos mencionar el caso de una persona que asiste frecuentemente a un salón de belleza a realizarse un corte de cabello. El resultado final de cada corte dependerá de la persona que atienda al solicitante del servicio.

- Son inseparables

En tercer lugar, la inseparabilidad de los servicios se refiere a que es imposible separar el servicio de la persona que lo proporciona. Se podría decir que tanto la producción como el consumo del servicio se dan de forma simultánea. El servicio se proporciona con la presencia del cliente.

Similarmente, para ilustrar esta característica, pensemos en los servicios dentales. Un dentista no puede ofrecer sus servicios si el cliente no se encuentra presente.

- Son perecederos

En cuarto lugar, los servicios son perecederos dado que no se pueden embodegar o almacenar, puesto que la producción y consumo son simultáneos. En otras palabras, un servicio solo sirve si se consume en el momento que se están produciendo.

Por ejemplo, un médico que realiza una operación no puede operar ni antes, ni después; sino únicamente cuando sea necesario o requerido.

- No se adquieren en propiedad

Finalmente, cuando se compra un servicio, lo que se adquiere es el derecho a recibir un beneficio o una prestación. Pero nunca se puede adquirir la propiedad de ese beneficio. El goce del beneficio solo tiene duración mientras se está dando la prestación del servicio. Por tanto, el cliente solo se queda con la experiencia que vivió.

En efecto, sería el caso de una persona que va al cine, y al final de la función solo queda la satisfacción del beneficio recibido.

Actividades que corresponden al sector servicios

Dentro de algunas de las actividades que se pueden incluir en el sector de servicios encontramos:

- ✓ Servicios de transporte y comunicación.
- ✓ Servicios de telecomunicación e Internet.
- ✓ Medios de comunicación.
- ✓ Actividades financieras (excluyendo la consultoría, que estaría dentro del sector cuaternario).
- ✓ Turismo y hotelería.
- ✓ Actividad comercial y de distribución.
- ✓ Servicios de salud y estéticos.
- ✓ Servicios de la administración pública.
- ✓ Servicios públicos (seguridad y defensa, bomberos, entre otros).
- ✓ Servicios educativos.
- ✓ Servicios de ocio, deportes y espectáculos.
- ✓ Servicios culturales (ejemplo: el teatro).
- ✓ Servicios informáticos y tecnológicos.
- ✓ Servicios jurídicos y legales

A pesar de que este sector no produce bienes, contribuye con el desarrollo de los demás sectores, ya que es a través del sector terciario que se importa la materia prima necesaria para la creación de muchos productos. Asimismo, el sector terciario genera ingresos al país.

3.2. SECTOR EVENTOS EN COLOMBIA

El sector de eventos en Colombia - que hace parte del sector Turismo- estaban considerados como el nuevo petróleo del país. En Colombia se realizaban un promedio de1800 eventos semanales de diferentes tipos: sociales, corporativos y culturales, entre otros.

El promedio de un evento social en Colombia está entre 45 a 60 millones de pesos, de estos eventos se articula una cadena productiva donde hay más de 52 categorías donde se destacan: lugares para eventos (hoteles, haciendas, clubes, centros de convenciones, parques, bares y restaurantes), decoración (alquiler de mobiliario, flores, estructuras), producción audiovisual (fotógrafos, videógrafo, tarimas, estructuras, escenarios, empresas de producción e iluminación), servicio (meseros, bar tenders, logística, limpieza, hostes, protocolo), música (DJ´s, orquestas, cantantes, sinfónicas), planeadores (coordinadores, planeadores, gerentes de proyectos) performance (bailarines, actores, cómicos, magos), transporte (para la producción, para los clientes, para invitados, para bodas destino). De igual

forma en estas categorías se incluyen iglesias, aerolíneas, joyeros, empresas de confección de vestidos de novia y otros, trajes de novio, marroquinería, accesorios, y empresas turísticas, entre otros.

El aporte en empleos directos e indirectos es de aproximadamente 1´800,000 personas entre independientes y fuerza de trabajo. El gremio de los eventos es supremamente diverso, así como sus rubros, los más representativos son espectáculos, MICE (reuniones, incentivos, conferencias y exposiciones) y eventos sociales que aportan a la economía delpaís más de 15 billones de pesos, representando el 2.7% del PIB.

3.3. SECTOR GASTRONOMICO EN COLOMBIA[1]

De acuerdo con cifras del Dane, la subcategoría de restaurantes y domicilios acumula una inflación del 18,7%, lo que evidencia que el gasto en este rubro se ha elevado en el país enlos últimos meses.

---

1 https://www.portafolio.co/negocios/empresas/sector-gastronomico-en-colombia-se-encuentra-en-modo-supervivencia-577030

Guillermo Gómez París, presidente ejecutivo nacional de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, Acodres, señala que ante este panorama el sector se encuentra en 'modo de supervivencia', igualmente, le hace un llamado al Gobierno Nacional para que genere nuevas alternativas que logren controlar la inflación que se vive en el país.

¿Cómo le fue en 2022 al sector?

El balance en cuanto a ventas fue positivo, ya que el consumo se recuperó a niveles prepandemia, pero los ingresos no reportaron el mismo crecimiento. Este resultado se debióa dos circunstancias puntuales: la primera, los restaurantes que sobrevivieron a la pandemia han tenido que pagar las deudas que adquirieron con los proveedores y el sectorfinanciero; y lo segundo es que la inflación en materia de alimentos presiona cada vez máslos costos, haciendo que esa recuperación no se vea reflejada.

Adicionalmente, los servicios y los arriendos siguen aumentando, entonces al final toda la estructura de costos viene subiendo, lo que pone en jaque este modelo de negocio, ya queel sector gastronómico no es un sector de lujo, es un sector en donde la mayoría de los clientes son colombianos con una capacidad limitada de pago.

¿Cuántos restaurantes hacen parte de Acodres en la actualidad?

El sector gastronómico es altamente informal y Acodres es un gremio que solo afilia a restaurantes formales y del universo de 17.000 establecimientos formales que hay en Colombia, 10.000 están afiliados a Acodres.

¿Qué retos vienen enfrentando los restaurantes del gremio?

Lo que se ha detectado es que muchos han frenado sus planes de expansión debido a las condiciones de incertidumbre del mercado y de la inflación. La inflación ha sido un punto de quiebre para el sector.

En la estructura de costos de un restaurante el rubro más importante es el de los alimentos. Estamos hablando que antes de la inflación el costo promedio de un restaurante viable, que alcanzaba a generar ingresos, era del 35% de la venta. Hoy estamos en los niveles del 45%, lo que ha llevado a que negocios reporten pérdidas. Esta situación es muy preocupante sobre todo cuando vemos que hay insumos que aumentan semanalmente.

Pero por otro lado los restaurantes se enfrentan a la imposibilidad de aumentar precios, porque cada subida lo sienten los clientes y al ver que los precios incrementan pues el comensal se retira y evita consumir en el establecimiento. Para evitar esa situación, los restaurantes no han aumentado los precios en la proporción que han aumentado sus costos. De hecho se ha detectado que en los últimos meses se subieron seis veces los precios de los insumos.

Frente a esta situación, ¿qué estrategias han implementado los restaurantes?

Ha sido muy difícil, ya que cada vez más vemos que los precios de los alimentos siguen subiendo y no se pueden subir precios porque los clientes salen corriendo. Es así como a los negocios les quedan tres caminos: despedir personal, recortar las porciones y bajarle lacalidad a los platos y, por último, volver a la informalidad. No le quedan más caminos y ya el modelo pasa de ser rentable a ser un modelo de supervivencia. Es decir, ahorita el sectorestá en modo de supervivencia.

¿Cómo ven el panorama para este 2023?

Lo que han dicho los expertos es que la inflación va a seguir, y mientras la inflación siga será una situación bastante difícil para los sectores productivos en Colombia. La única alternativa que tenemos es seguir trabajando para sostener los negocios.

3.4 ASPECTOS LEGALES:

La normativa vigente aplicable al objeto del proceso de contratación es la Constitución Política, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 2069 de 2020, Decreto 1082 de 2015 y demás decretos reglamentarios.

Decreto 2852 del 06 de diciembre de 2013 “Por el cual se reglamenta el Servicio Público de Empleo y el régimen de prestaciones del Mecanismo de Protección al Cesante, y se dictan otras disposiciones”

Decreto 2520 de 2013 “Por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA”

Decreto 0722 del 15 de abril de 2013 “Por el cual se reglamenta la prestación del Servicio Público de Empleo, se conforma la red de operadores del Servicio Público de Empleo y se reglamenta la actividad de intermediación laboral”

La selección del Contratista se realizará a través de la modalidad de Mínima Cuantía, con fundamento en lo dispuesto en el numeral 5° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 (adicionado por el artículo 274 de la Ley 1450 del 2011) y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.1.5.1. y subsiguientes.

Se escoge esta modalidad toda vez que el numeral 5° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 (adicionado por el artículo 274 de la Ley 1450 del 2011) establece que la adquisición de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda el diez por ciento (10 %) de la menor cuantía de la entidad contratante, independientemente de su objeto, serán reglamentados por el Decreto mencionado anteriormente. Así las cosas, la selección del contratista se hará bajo la modalidad de Selección de Mínima Cuantía.

El proceso de selección y el contrato que se derive del presente proceso se regirá por lo dispuesto en la Constitucional Nacional, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes y la Invitación Pública.

Igualmente, se tendrán en cuenta las normas civiles y comerciales concordantes, las reglas previstas en el Pliego de Condiciones, y documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del proceso de selección.

3.5 ASPECTOS TÉCNICOS:

En la ejecución del objeto contractual, el contratista se obliga a prestar el servicio a todo costo, de conformidad con las especificaciones técnicas del servicio requeridas a continuación:

Encuentro Gastronómico “Sabores del Campo con identidad de región”			
ITEM	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**ENCUENTRO GASTRONOMICO**		

2	Set: Plato 16 cm, vasos 4 oz, tenedor descartables y servilletas para festival gastronómico.	Unidad	1000
3	Publicación en diario de amplia circulación Local y Regional, en página principal y a color, promocionando el evento de la competencia de habilidades Encuentro Gastronómico “Sabores del Campo con identidad de región” según texto dado por la oficina de Comunicaciones de la Regional por un termino de DOS (02) DIAS.	Unidad	1
4	Promoción radial de difusión Regional “*cuña publicitaria*” de la competencia de habilidades Encuentro Gastronómico “Sabores del Campo con identidad de región”, , según texto dado por la oficina de Comunicaciones de la Regional por un termino de DOS (02) DIAS.	Unidad	1
5	Rueda de prensa con 20 periodistas de a región (RCN,CARACOL RADIO,DIARIO DEL NORTE,GUAJIRA NEWS,RADIO PENINSULA) Esta se llevara a cabo en el ambiente de videoconferencia con capacidad hasta de 50 personas con 15 micrófonos inalámbricos y sonido.Mesa principal para directivos del Sena(8), sillas para el cuerpo periodístico, camarógrafos y líder de comunicación Sena . Mesa principal para directivos del Sena(8) , sillas para el cuerpo periodístico, camarógrafos y líder de comunicación Sena . En este se promocionará el evento, su lanzamiento y desarrollo del evento. Se entregarán plegable, agenda y lapicero con imagen, agenda a desarrollar e información del evento.	Unidad	1
	IMPRESOS, PUBLICACIONES Y ACCESORIOS		
6	Placa en acero inoxidable grabada en bajorrelieve con láser, con medidas de 35x30 cm, para reconocimiento por sus aportes a la culinaria desde la antropología guajira:	Unidad	1
7	Nombres Stand de 2.mts e impresión, instalación en lamina rígida con impresión a color 4x0 para cada	Unidad	32
8	Nombres para stand de 6.00 mts , impresión e instalación en lamina rígida con impresión a color 4x0 a color	Unidad	1
9	Impresión e instalación de lona para baking con estructura.	Unidad	1
10	Columnas elaboradas con impresión e instalación entamboradas para columnas 4 caras	Unidad	6
11	Backing estructurado en tubo cuadrado de 2" calibre 16 de 5x3 cm, para desarmar, con lona para exteriores.	Unidad	1
12	Pendón en banner de 13 onzas con impresión con tinta látex a color, y medidas de 1,20x1,80 mts. Fotografías será suministrado por la Entidad.	Unidad	10
13	Estructuras en hierro para la ubicación de pendones de 2 mtrs de largo**.**	Unidad	15

14	Fotografías en retablo madera RH con impresión en látex y vinilo adhesivo, con recto y sistema de agarre en aluminio medidas 1,40x0,80 mts. Fotos de cada uno de los menús en competencias, las cuales serán suministradas por la Entidad.	Unidad	13
15	Habladores con nombres de directivos asistentes	Unidad	6
16	Mención de honor en tamaño 20 cm x 14 cm, papel Kimberly 180 gramos, texto y logos entregados por la Entidad. Incluye diseño.	Unidad	15
17	Tarjetas de invitación en propalcote tamaño lord con sobre.	Unidad	15
	DOTACION DE ENCERES PARA MUESTRAS GASTRONOMICAS EN EL FESTIVAL		
18	Alquiler de 4 cocinas dotadas con equipos y utensilios. (Las cocinas deben incluir estufa de 4 fogones, 1 horno, batería de ollas y sartenes, licuadora, batidora, cucharas de trabajo, bowls, bandejas de cocina y demás utensilios básicos). POR UN (01) DÍA.	Global	4
	SALON DE EVENTOS		
19	Auditorio con silletería abullonada y aire acondicionado, con capacidad máxima de 200 personas, para la inauguración y clausura. Debe contar con banderas del SENA, de Colombia y del Departamento de La Guajira, con su asta, un (1) video Beam, luces de ambientación, sonido con dos (2) micrófonos inalámbricos, y uno (1) alámbricos. Decoración con flores exóticas, colores corporativos de la institución, Buffet de picadas Gourmet (mini empanadas, deditos, postres, etc.). Para ambos eventos coctel de frutas naturales sin alcohol, aguas saborizadas, y Coca-Cola. POR UN (01) DÍA	Ambiente	1
	DEGUSTACION DE TALLERES DURANTE LA JORNADA ACADEMICA		
20	Materia prima para talleres demostrativos y degustación:talleres cocina internacional: INCLUYE (langostinos u12 (4 lb), arroz arbóreo (8 kilos), azafrán (2 gramos), mix de mariscos (12 lbs), chorizo español (1 lb), especies españolas (500 grs), vegetales(8lbs), aceite de oliva (2 lts). talleres: cocina nacional: chorizo riohachero (5kg), arroz perla 10(8 kilos), verduras (8 lbs), chivo pulpa (20 kg), cocos (12 unds), masa de maíz blanco (10 kg), corozo (40 lbs), azúcar (12 lbs), flores comestibles (1kg).)	Global	1
	JORNADA DE APERTURA DEL EVENTO		
21	Brunchs de bienvenida a las regionales (incluyen: mini arepa de huevo, mini canasta de plátano y camarón, mini carimañola de queso y jugo de corozo)	Unidad	200
	SOUVENIRES		
23	Delantales en tela de dacrón con antifluido incorporado y aplique bordados Wayuu con colores institucionales en tallas m,l y xl	unidad	150
24	Centros de mesa en Base típica Wayuu con Cactus y aplicaciones típicas	unidad	25

25	Almuerzo especial para comitiva de invitados , ponentes y conferencistas internacionales cuyo menú es típico de la región con gramaje de 200 Gr por proteína y cuyo menú es (Arroz de camarón, chivo guisado, pescado en escabeche, plátano asado y melao, ensalada de payaso, postres típicos de la regional.	unidad	80
	COMPONENTE LOGISTICO		
26	Hangar estructura carpa de 116 x30 color blanco	Unidad	1
27	Streaming a traves de plataforma facebook con resolucion 920p a 80fps. INCLUYE (Tarjeta de video Ateam studio Black Magic 12 entradas para cámaras, Capturadora de video Black magic Intensity shuttle 2 tarjeta de Audio presonus studio 52 1 Procesador Ryzen 9 (tarjeta de video evidia 3020 super, memoria RAM 4300mhz), Switcher blackmagic atem FULL HD, Camara filmadora para circuito cerrado de tv marca Panasonic full HD AG AC 50+, sistema Holliland Mars para transmision inhalambrica y soporte para transmicion en vivo	Unidad	**1**
28	Servicio de internet de 90 MBPS - dedicado simetricos	Unidad	**1**

4. ESTUDIO DE MERCADO DEL PROCESO:

El presupuesto oficial para la presente contratación es de SESENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS NUEVE MIL PESOS ($62.509.000.00) Mda/Cte.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Dirección Regional adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para "Contratar la realización a todo costo de la competencia de habilidades Encuentro Gastronómico "Sabores del Campo con identidad de región", a realizarse en el D. E. T. C., de Riohacha - La Guajira DEL SENA-"es de SESENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS NUEVE MIL PESOS ($62.509.000.00) Mda/Cte, incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA) cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter Nacional y/o Municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, lo anterior con ocasión a la Solicitud de Información a Proveedores SIP-GJR-0036-2023, tal como lo prevé el numeral 4.2.3. del Manual de Contratación Administrativa, Versión 5, con código GCCON-M-001, adoptado mediante Resolución 1-1470 del diecisiete (17) de noviembre de 2020, la cual puede ser consultada en el enlace https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5027840&isFromPublicArea=True&isModal=False

Correrán por cuenta del contratista todos los gastos, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y distritales, derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive del presente proceso, así como el valor de la prima de las garantías y sus modificaciones.

Los gravámenes adicionales causados por la Entidad son los que se relacionan a continuación:

Gravámenes Adicionales Departamentales y/o Municipales	Porcentaje
Retefuente Servicios	4 %
Estampilla Pro-Desarrollo Fronterizo	0,5 %
Estampilla Pro-Desarrollo Departamental	2 %
Estampilla Pro-Universidad	2 %
Estampilla Adulto Mayor	4 %
Estampilla Pro-Cultura	1,5 %
ICA	10*1000

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 a costo para ella.

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 requiera, son de cargo exclusivo del Contratista, por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

El presupuesto se encuentra identificado en el catálogo de gastos así:

PRESUPUESTO			RUBRO:	
	INVERSIÓN	FUNCIONAMIENTO	RUBRO	VALOR
	X		C-3603-1300-13-0-3603015-02	$62.509.000

Nro. de CDP	Fecha de CDP	Fecha de Vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
6023	11/10/2023	31/12/2022	101040	C-3603-1300-13-0-3603015-02	Nación	SESENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS NUEVE MIL PESOS	$62.509.000

4 ANALISIS DE LA OFERTA

En Colombia hay una gran variedad de empresas, que podría satisfacer la necesidad descrita en el objeto del proceso de contratación, tales como:

- CIA&CO EVENTOS: https://www.eventosciaico.com/
- SAGO EVENTOS: https://sagoeventos.com/
- PROEVENTOS: https://proeventos.com.co/

- YOTOJORO: https://yotojoro.com/41-top-article/142-eventos-empresariales.html
- Eventos Y Espectáculos Deportivos Gestión Social S A S:https://empresite.eleconomistaamerica.co/Actividad/LOGISTICOS-Y-ORGANIZACION-DE-EVENTOS/departamento/GUAJIRA/
- Organización Walekett S A S:https://empresite.eleconomistaamerica.co/Actividad/LOGISTICOS-Y-ORGANIZACION-DE-EVENTOS/departamento/GUAJIRA/

5 ANALISIS DE LA DEMANDA

Como ha adquirido la Entidad este tipo de elementos en diferentes Centro de Formación: luego de un estudio se relaciona el análisis realizado utilizando como fuente el portal de contratación.

ENTIDAD / No. PROCESO	SENA REGIONAL MAGDALENA MC-MGN-0029-2023	GOBERNACION DEL PUTUMAYO SSAD-MC-111-2022	MUNICIPIO DE AMAGA MC-067-2021
MODALIDAD DE SELECCIÓN	Mínima cuantía	Mínima cuantía	Mínima cuantía
OBJETO DEL CONTRATO:	Prestar el servicio logístico para la celebración de eventos del área de empleo y emprendimiento del Sena Regional Magdalena.	Apoyo logístico para las actividades decembrina de la Gobernacion del Putumayo y las programadas por el Consejo de Gobierno Departamental	Apoyo logístico para la celebraciónde la Semana del Adulto Mayor en el municipio de Amagá Antioquia
VALOR DEL CONTRATO	$21.100.696	$30.000.000	$25.400.000
PLAZO	180 días	1 mes	15 días
OFERENTE SELECCIONADO	ONG CORPORACION INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO COMUNITARIO DE LA COSTA ATLANTICA	ANDRES FABIAN CORDOBA CASTRO	CORPOVIGENTE

Fuente de información Colombia compra eficiente www.colombiacompra.gov.co.

6 ACUERDOS COMERCIALES

Para analizar la inclusión del Servicio Nacional de Aprendizaje en los diferentes acuerdos comerciales se tendrá en cuenta la siguiente matriz:

Acuerdo comercial	Entidad estatal incluida	Presupuesto del proceso superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto porel acuerdo comercial
Canadá	SI	NO	NO	NO
Chile	SI	NO	NO	NO
Estados Unidos	SI	NO	NO	NO
Liechtenstein	SI	NO	NO	NO
Suiza	SI	NO	NO	NO
México	SI	NO	NO	NO
Unión Europea	SI	NO	NO	NO

Por lo anterior, teniendo en cuenta el diligenciamiento de la matriz, podemos concluir que la entidad está incluida en todos los acuerdos estatales, sin embargo, debido a que el valordel presupuesto para contratar es inferior al rango aplicable, este proceso de contratación se encuentra excluido de la aplicación de los capítulos de compras o contratación públicas incluidos en los tratados y acuerdo internacionales.

Dado en Riohacha D.E.T.C., Departamento de La Guajira el 17 de octubre de 2023.

LINDA DE JESÚS TROMP VILLARREAL
Directora Regional

VoBo.
Dalys Pinedo Vergara
Instructora Grado 17

VoBo.
María Clara Mendoza A.
Abogado de Contratación DRG

Componente Técnico

Componente Jurídico



VoBo.

Miguel Fonseca García
Abogado Grupo Mixto de Apoyo Administrativo
Componente Jurídico

Proyectó: Comité Estructurador.