PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	30/10/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial – Coordinación Académica
ORDENADOR DEL GASTO:	Abel Antonio Tejada Diaz - subdirector de Centro (E)
OBJETO:	5_9501_582 Compra de equipos y elementos para la dotación del ambiente de Agroindustria del centro complejo tecnológico para la gestión agroempresarial.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, es un establecimiento Público del Orden nacional, con personería jurídica, autónoma administrativa y patrimonio propio, adscrito al Ministerio de Trabajo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 1 de la Ley 119 de 1994. Conforme con lo dispuesto por el artículo 38 de la ley 489 de 1998, el SENA, dada su naturaleza jurídica, forma parte de la rama del poder público del orden nacional en el nivel descentralizado. En materia de contratación se rige por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y sus normas reglamentarias. La Entidad desarrolla a nivel nacional programas encaminados al cumplimiento de su misión Institucional, a través de la formulación, ejecución y planeación de las políticas institucionales en cada regional y centro de formación, con el fin de alinear estratégicamente a la Entidad para que la gestión institucional se lleve a cabo de manera coherente y unificada, en beneficio de la población a la que va dirigida la prestación del servicio.

	El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial SENA, para el ejercicio de sus actividades misionales y administrativas, requiere que sus funcionarios y contratistas, así como personal aprendiz y colaboradores cuenten con la disponibilidad de unas instalaciones locativas agradables, condiciones estructurales conformes que cumplan condiciones y estándares de calidad para la buena prestación de los servicios y operación administrativa de la sede. El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial del SENA, en su compromiso por garantizar un ambiente propicio para el desarrollo de sus actividades misionales y administrativas, reconoce la importancia fundamental de contar con instalaciones locativas que no solo sean funcionales, sino también agradables y conformes con los más altos estándares de calidad. En este sentido, se hace imperativo asegurar que tanto los funcionarios y contratistas, como el personal aprendiz y colaboradores, dispongan de espacios adecuados que promuevan la comodidad, la seguridad y el bienestar en el desempeño de sus labores diarias. Esto incluye no solo aspectos físicos como la infraestructura, las condiciones estructurales, sino también aspectos relacionados con la seguridad alimentaria. El compromiso del Complejo Tecnológico se extiende a garantizar que todas las instalaciones cumplan con las normativas vigentes en materia de seguridad y salud ocupacional, así como con los requisitos de sostenibilidad y eficiencia energética. Se promueve el uso de materiales y tecnologías amigables con el medio ambiente, así como la implementación de prácticas de gestión ambiental responsables.
Análisis de conveniencia	El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial, presta sus servicios a la subregión del Bajo Cauca, la cual incluye seis (6) municipios, una cuarta parte de la población se concentra en Caucasia Antioquia, por lo que en las instalaciones se recibe alto flujo de visitantes y comunidad propia SENA. El Sena adopta el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA como el modelo de operación, que bajo los lineamientos del Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG articula los sistemas de gestión implementados en la Entidad; Sistema de Gestión de la Calidad (SGC), Sistema de Gestión Ambiental (SGA), Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Sistema de Gestión de Eficiencia Energética (SGEE), Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI), y que a su vez se articula con el Modelo estándar de Control Interno- MECI; conforme a los siguientes referenciales NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015, NTC ISO

	45001:2018, Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, NTC ISO 50001:201, NTC ISO 27001:2013, bajo los lineamientos del Manual Operativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG) en su versión actualizada. El Manual del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol- SIGA, define la estructura del SIGA, señalando que los elementos que la conforman, tomando como marco de referencia el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), y su articulación con los sistemas de gestión Sistema de Gestión de la Calidad (SGC), Sistema de Gestión Ambiental (SGA), Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Sistema de Gestión de Eficiencia Energética (SGEE), Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI) y el Modelo Estándar de Control Interno (MECI). En la medida que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA implemente otros sistemas o modelos que establezcan lineamientos y directrices en materia de gestión y desempeño, estos serán articulados dentro del respectivo Modelo de Operación, cuyos lineamientos se generan desde el MIPG y se articulan en el SIGA. La implementación de estas normas garantiza que los procesos asociados a la dotación de equipos cumplan con los más altos estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad, promoviendo una operación eficiente y alineada con el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG). De lo anterior es menester institucional del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA: • Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de la formación profesional integral. • Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos. • Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo. • Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo. • Fomentar el bienestar de sus aprendices implementando planes y programas que ayuden al desarrollo físico y social. El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) representa un centro neurálgico en la promoción y desarrollo del sector agropecuario y agroindustrial en la región, como parte del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), ha experimentado un crecimiento sostenido

	en la demanda de sus programas de formación. Este crecimiento ha generado la necesidad de modernizar los ambientes de formación, específicamente en las áreas de gastronomía y agroindustria, que representan un eje dinamizador clave para la formación profesional integral en la región. La modernización del ambiente pluritecnológico de gastronomía-agroindustria busca asegurar que los aprendices cuenten con espacios y equipos actualizados que permitan desarrollar competencias alineadas con las exigencias del sector productivo. Para ello, es imprescindible la dotación de elementos, maquinaria y equipos que faciliten las prácticas formativas en condiciones óptimas. El área de gastronomía y agroindustria del CTPGA desempeña un papel fundamental en la formación técnica y tecnológica de los aprendices, brindando una oferta educativa orientada a las necesidades del sector agroindustrial y culinario. Sin embargo, para garantizar que esta oferta formativa siga siendo pertinente y de alta calidad, es necesario dotar este ambiente con equipos que cumplan con los estándares actuales de seguridad, eficiencia y productividad. La dotación de equipos modernos permitirá a los aprendices realizar prácticas en condiciones que reflejen las exigencias del mercado laboral, facilitando su integración al sector productivo y contribuyendo al desarrollo económico de la región. Además, con la correcta dotación, se podrá mejorar la eficiencia operativa del ambiente, optimizando recursos y promoviendo la sostenibilidad. El ambiente de formación de gastronomía ubicado en el Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial está funcionando hace 14 años aproximadamente, sin mantenimiento preventivo y actualización oportuna de los equipos, por lo cual en este momento el ambiente no cuenta con equipos, herramientas, utensilios necesarios para una formación de calidad. Este ambiente, ha sufrido el 60 % de procesos de baja de los equipos por presentar obsolescencia tecnológica y deterioro en su funcionalidad, esto ha conllevado a que los aprendices no están contextualizados con las competencias de su área de conocimiento y puedan dar respuesta oportuna al mercado laboral. Es así como, los aprendices no pueden adelantar sistemas de vigilancia tecnológica para analizar los modelos y herramientas de transferencia entre la Ciencia, la Tecnología y la Gastronomía y actualice la información relacionada para favorecer el intercambio bidireccional de experiencias, conocimientos y aplicaciones desde su saber hacer. No se fortalece el conocimiento en materia de innovación y transformación de alimentos en el proceso de FPI en

	cuanto I+D+i del sector alimentario. Las nuevas necesidades y exigencias del entorno económico del país han permitido nuevos retos en los sectores productivos y la academia debe de entenderlo y transformar sus procesos de enseñanza para dar respuesta a las nuevas competencias y habilidades que deben tener los nuevos profesionales en esta cuarta revolución industrial. Es así como, el sector gastronómico en Colombia se aborda desde tres perspectivas que son; a) la formalización, b) el turismo como patrimonio cultural, c) los tipos de comida, todo está enmarcado desde una mayor especialización por parte de los consumidores que exigen una mayor calidad en el producto y en el servicio ofrecido, generando para los establecimientos gastronómicos una necesidad de capital humano capacitado y profesional, que actualmente es escaso debido a la alta competitividad del Sector (Jiménez et al., 2019). En contraste con lo anterior, el Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial (CTPGA) no puede dar respuesta oportuna y con calidad al sector turismo en su renglón gastronómico por no contar con un ambiente contextualizado con las tecnologías de alimento que generan valor agregado e innovación, es así como la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción, tanto para definir la competitividad de destinos turísticos como para la promoción de los mismos. Aproximadamente el 25% de los gastos del turista es en la alimentación dinamizando la economía del empleo agrario, agroindustrial, de bares y restaurantes, comercios (Arango et al., 2018). Así mismo, para lograr contribuir con este indicador gastronómico como eje dinamizador de la economía Colombia, el CTPGA debe de fortalecer sus procesos formativos y gestionar los recursos de la entidad para dar respuesta a las necesidades de nuevos ambientes de formación que impacten a nuestros aprendices y egresados de los programas de gastronomía en lo siguiente: El egresado del programa de formación "técnico en cocina", podrá desempeñarse como cocinero en el área de alimentos y bebidas de establecimiento como: hoteles, clubes sociales, casinos, hospitales, clínicas, cruceros, restaurantes, moteles, cadenas de comidas, centros vacacionales, cafeterías industriales, empresas de catering, casas de banquetes o en sus propias unidades productivas. En la innovación "podrá aportar el conocimiento para mejorar los procesos de control y costeo de empresas del sector. aplicara sus conocimientos para desarrollar procesos de innovación en la cocina y el área de preparación de alimentos."

	Al mismo tiempo, los nodos estratégicos de la Agenda subregional de investigación, creación e innovación del Bajo Cauca antioqueño, requiere la generación y apropiación social del conocimiento para la diversificación de las formas de producción agropecuaria, minera, campesina y étnica desde un uso adecuado de los bienes comunes del territorio en los sectores forestal, hidroeléctrico y turístico. Para lograr una reconversión, reactivación e innovación en materia económica se deben ampliar las posibilidades de expansión, mejoramiento y/o puesta en marcha de nuevas actividades agroindustriales que aporten a la sostenibilidad territorial. La transformación de los procesos productivos requiere de estrategias de formación para el cambio cultural y de prácticas sociales que contribuyan a la planeación, la implementación y la evaluación de una minería segura, sustentable y responsable con los ecosistemas. En el programa 4 turismo e iniciativas para el desarrollo local pretende fomentar el turismo regional aportando conocimiento e innovación para la generación de experiencias pecuarias, ganaderas, mineras, hídricas, religiosas, así como el empoderamiento de los actores locales, con miras al desarrollo socioeconómico y comunitario de los municipios del Bajo Cauca. El fortalecimiento del ambiente de gastronomía del Complejo tecnológico para la Gestión agroempresarial se desarrollará a partir de la gestión de los recursos para la dotación del ambiente de formación a través de la radicación en el banco de proyecto de la entidad y está a su vez estará sujeta a su aprobación y asignación de recursos. A partir de la asignación de los recursos de la dotación del ambiente se dispondrá de la certificación de la disponibilidad presupuestal y se iniciará con los estudios previos donde se detallará las necesidades y el objeto a contratar la dotación del ambiente de Gastronomía acorde a los requerimientos de Colombia compra eficiente y soportada por lo mínimo 2 cotizaciones de precios y se realizará el promedio de este para determinar el costo del proyecto ajustado a las necesidades del ambiente. Una vez se surta el fortalecimiento del ambiente de formación en gastronomía este impactara en nuestros aprendices del técnico de cocina, tecnólogo y técnico en programas agropecuarios en competencia de postcosecha y generación de valor agregado a la producción, los cursos complementarios en esta área y el fortalecimiento con el sector hotelería y turismo de la región para afianzar y cerrar las brechas gastronómicas en sus empleados con la generación de innovación y creatividad en sus procesos y armonía de sabores.

	El alcance del proyecto referencia la dotación de equipos y herramientas para la modernización del ambiente pluritecnológico de gastronomía como eje dinamizador de la formación profesional en el complejo tecnológico para la gestión agroempresarial, el SENA como Entidad del Gobierno, asociada a las políticas de Competitividad, Innovación y Desarrollo Tecnológico Productivo, debe orientar sus políticas y programas para propiciar el desarrollo de competencias requeridas por el recurso humano y por ende para el cumplimiento de los resultados esperados. Por eso, la Resolución 1399 de 2021, que adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje–SENA, cumple con la estrategia institucional para contribuir a la permanencia y el desempeño exitoso de los aprendices de la entidad en su proceso formativo con enfoque territorial y diferencial, permitiendo implementar interacciones sociales que concatenen comportamientos, actitudes y valores entre la comunidad educativa. La entidad está facultada por el Estado para inversión en dotación de equipos, herramientas y demás insumos necesarios para asegurar cumplir con su misionalidad para mejorar el desarrollo social y técnico de los aprendices de las diferentes regiones, a través de formación integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el incremento de la productividad en las empresas y regiones. La satisfacción de la necesidad permitirá al complejo generar entornos protectores, promoviendo mejores condiciones de aprendizaje, la comunidad educativa y administrativa en general, cumpliendo con las especificaciones de seguridad y salubridad óptimas, lo que se traducirá en un mayor bienestar para quienes se beneficien de los servicios misionales del SENA.

3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad

Código UNSPSC	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
48101800 52151600	5_9501_582 Compra de equipos y elementos para la dotación del ambiente de Agroindustria del centro complejo tecnológico para la gestión agroempresarial.	$130.000.000	Abel Antonio Tejada Díaz	Transversal 16 N.º 31-11 Barrio El palmar

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en
48101800 52151600	5_9501_582 Compra de equipos y elementos para la dotación del ambiente de Agroindustria del centro complejo tecnológico para la gestión agroempresarial	Octubre	Octubre	90 Día(s)	Mínima cuantía	Recursos propios	130.000.000 COP	130.0

4. **CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):** El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	E	48000000	41100000	48101800	48101800	Menaje y utensilios de cocina
2	C	52000000	52150000	52151600	52151600	Utensilios de cocina domésticos

5. **MADURACIÓN DEL PROYECTO**

NO APLICA

6. OBJETO

5_9501_582 Compra de equipos y elementos para la dotación del ambiente de Agroindustria del centro complejo tecnológico para la gestión agroempresarial.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

Dotación de equipos y herramientas para la modernización del ambiente pluritecnológico de gastronomía como eje dinamizador de la formación profesional en el complejo tecnológico para la gestión agroempresarial, este se realizará en la vigencia de la asignación de recursos acorde a los lineamientos legales, jurídico y financiero de la entidad sin incurrir en detrimento patrimonial

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES

ÍTEM	FOTO ELEMENTO	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1		Horno Combi M- ECG11 Max Horno combinado a gas. Teclado electrónico y display digital. Permite asar con aire seco (convección), asar con vapor combinado, cocinar con vapor, grillar, gratinar/dorar, regenerar, descongelar con tecla de accionamiento rápido para aire caliente, cocinar al vapor, vapor combinado y enfriamiento. Fabricado en acero inoxidable. Generación de vapor por inyección automática y directa de agua en la cámara de cocción, con nivel de vapor regulable: bajo, medio y alto. Posee inyección de vapor manual a través de comando independiente. Amplio visor frontal con vidrio	Unidad	1

		doble/templado, iluminación interna. Posee ángulos redondeados y drenaje para facil lavado. Incluye manguera de lavado con soporte. FUNCIONES: Aire Caliente: calor seco de 30°C a 260°C, Cocinar con Vapor: temperatura 98°C y vapor 100%, Vapor Combinado: aire caliente de 30°C a 260°C, vapor de 0 a 100%, control de tiempo o sonda de núcleo, Regeneración: modo manual, por sonda o por tiempo, Vapor Manual: Aplica un chorro de vapor en la cámara, utilizado para preparación de panes, Dumper: para extracción de humedad de la cámara		
2		R BASE HORNO COMBI M-629 Base para horno combi M – ECG11 Sirve para hornos RATIONAL 61 / 101 Fabricada en acero inoxidable. Capacidad: 7 GN/entero x 6cm Dimensiones: 82 x 58 x 70 cm fabricada en perfiles y tubo cuadrado de acero inoxidable tipo 430 calibre 18, presenta escabiladero de 7 puestos para azafates (no incluidas) dimensiones: Frente 0.812 mts; Fondo 0.578mts; Altura 0.642 mts.	Unidad	1

3		Refrigerador-vertical-de-dos-puertas-monofasico-110v-en-acero-inoxidable-d55r-dukers-plantilla-r836-r1190 Refrigerador vertical de dos puertas. Marco construcción exterior e interior en acero inoxidable. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros) Refrigerador vertical de doble puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puertas de cierre automático a 60°, también con función "stay open" para que la puerta permanezca abierta de ser necesario. estantes regulables y resistentes. La estructura del compresor está montada en la parte inferior del equipo y ubicada en la zona más fresca posible, proporcionando un servicio rápido y fácil. Descongelamiento automático. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros). Rango de temperatura: 1 a 8 °C. Dimensiones: Frente 1.40 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 730 W. Corriente: 8.6 Amp. Peso: 463 Lb.	Unidad	1

4		CONGELADOR VERTICAL 1 PTA D28F Congelador vertical. Construcción exterior en acero inoxidable, interior en ABS. Termostato electrónico e indicador LED de temperatura digital para un control preciso y de fácil lectura, Puerta de cierre automático, refrigerante libre de CFC. Capacidad: 23 pies cúbicos (651 litros), Temperatura: -15 a -18 ºC. Dimensiones: Frente 0.681 / Fondo 0.831 / Altura 2.10 mts. Monofásico: 115V - 60Hz - 1Ph - polo a tierra - 11 AMPS - 5/8 HP - 2325 BTU. Toma eléctrico: 3x15, altura de piso para punto eléctrico: 0.90 m.a	Unidad	1
5		LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L TM-767 Referencia: TM-788, vaso en policarbonato de 2 Litros. Dos velocidades fijas (Baja y alta) - Multifuncional. Presenta doble cuchilla en acero inoxidable. Motor industrial de alta velocidad. Tritura hielo en segundos. Vaso con capacidad de 2 litros. Dimensiones: Frente 0.20 / Fondo 0.22 / Altura 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1265, Corriente: 11.5 AMP, Motor: 1.68 H.P. Toma eléctrico: 3X15. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador.	Unidad	1

6		Batidora De Pedestal Artisan 10 velocidades 4.7 Lt 325 Watts KSM150PSMS Referencia: HS40Z. Amasadora de dos velocidades. Capacidad 16 Kg de masa con 60% de humedad o 11 Kg de masa con 40% de humedad. Estructura inferior en fundición de acero, con tapa superior en fibra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultáneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.). Controles análogos con switche de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitche. Voltaje: Bifásico: 220V con polo a tierra, Potencia: 1.8 kW. Dimensiones: Frente 0.48 / Fondo 0.80 Altura 0.97 mts. Peso: 115 Kg.	Unidad	1
7		Estante en Acero American 5 Entrepaños Especificaciones principales: Modo de fijación: Tornillos, Espacio recomendado: Cocina; Lavandería; Terrazas-Exterior, Cantidad de repisas: 5, Peso máximo soportado: 150 kg Fabricada en acero inoxidable. Ideal para almacenamiento de productos. Cuatro entrepaños. Perforaciones para graduación de entrepaños cada 10 cm. Dimensiones: 140 x 40 x 180 cm.	Unidad	1

8		Asador A Carbón, asador de Barril Grande 60 Libras Acero Inoxidable 304 Calibre 18, Asador de Barril de Gran Tamaño para todo aquel que quiere emprender o mejorar el rendimiento de sus asados al barril. Con una capacidad promedio de 50 a 60 libras es el asador ideal para preparar asados a una gran cantidad de personas. Ya sea que tengas un restaurante o realices servicio de Catering de asados al Barril. Fabricado en Acero Inoxidable referencia 304. Dimensiones del Asador: Diámetro Cilindro 60 cm, Altura total 87 cm ASADOR DE BARRIL GRANDE INCLUYE: 15 Ganchos en Acero Inoxidable Quirúrgico 2 Garfio Saca Ganchos 1 Parrilla Superior Inoxidable 1 Termómetro Medidor de Temperatura 1 Carbonera en Acero Inoxidable	Unidad	1
9		Asador de barbacoa de 132 libras/60kg 132LBS gran capacidad Superficie de parrilla grande Altura ajustable Motor eléctrico potente Fácil de operar y mover Características y Detalles GRAN CAPACIDAD DE 132 LIBRA Construido con estructura de acero inoxidable, Este asador de parrilla es duradero, resistente, de calidad alimentaria, antioxidante y diseñado para un uso duradero. Requiere una limpieza y montaje sin	Unidad	1

		complicaciones. Capacidad de hasta 132 libras/60kg. 【 GRAN SUPERFICIE DE PARRILLA 】-Gran superficie de parrilla que mide: 34,6 "x 17"/88x44 cm. Tres parrillas cromadas y dos bandejas de carbón le ayudan con su parrilla. Parabrisas para un asado más rápido y limpio. Nuestro asador de cordero cocina fácilmente varios tipos de ganado, como pollo, cordero, Cabra, cerdo en el picnic o camping. 【Altura de escupir ajustable】-Altura de escupir ajustable: 4,5 "-14"/11,5-35,5 cm (mín. a máximo desde la superficie de la parrilla). Cuatro orificios están diseñados para ajustes de altura de cuatro niveles. Ahora puede asar como los profesionales en su propio patio trasero en esta parrilla asadora de carbón. Longitud del escupitajo: 37 "/94,4 cm. 【POTENTE MOTOR ELÉCTRICO 】-Potencia del motor: 25W. RPM del motor eléctrico: 4 revoluciones. Este asador de pollo a la parrilla puede asar pollos enteros, cerdos, cabras o corderos casi sin esfuerzo. Ahorra carbón y tiempo de cocción al dirigir el calor a la carne. FÁCIL DE OPERAR Y MOVERS】 Las cuatro ruedas con bloqueo hacen que el tostador sea fácil de mover y proporcionan estabilidad adicional mientras se cocina. Múltiples rejillas de ventilación laterales ayudan a que el carbón se queme por completo y bien. La bandeja de recogida		

		de cenizas le ayuda a recoger y eliminar las cenizas. Especificaciones Potencia del motor: 25W Velocidad del motor: 4 RPM Capacidad máxima: 132 lbs/60 kg Superficie de cocción: 34,6 "x 17"/88x44 cm Longitud de escupir: 37 "/94,4 cm Altura de escupir ajustable: 4,5 "-14"/11,5-35,5 cm(Min a Max desde la superficie de la parrilla) Tamaño de la base (largo x ancho): 35,4 "x 15"/90x38,8 cm Peso del artículo: 33 kg/72,7 lbs		
10		Mesa De Trabajo Industrial en Acero Inoxidable Mesa de trabajo pesado fabricada en acero inoxidable 304, alta resistencia al peso, con unos perfectos acabados por su calidad de construcción hace que sea un accesorio y elemento para toda una vida de trabajo. Las mesas CI TALSA tienen acero inox 304 de alta calidad, sus uniones son realizadas con soldadura de cordón completa, y tienen refuerzo en omega para garantizar alta resistencia y vida útil Dimensiones 90 cm de alto x 180 cm de ancho	Unidad	1

11		BEBEDERO DE AGUA PEDESTAL CON REFRIGERACION CARACTERISTICAS: Provisión de agua: Agua del acueducto Dimensiones: Alto 970 mm x Ancho 350 mm x Prof. 350 mm Peso: 30 Kg Acabado: Satinado o Brillante Estaciones: 1 Llave de agua: Un grifo cromado en una sola pieza con Botón Push para más comodidad. Suministra agua pura a chorro. Uso: Interior o Exterior. Sistema Enfriamiento: Por Chiller todo el tiempo suministra el agua fría. Temperatura agua: Fría (5 a 7 grados) – 10 Galones Voltaje: 110 V Sistema de filtración: Un filtro de sedimentos y Uno de carbón activado. Sedimentos: 5 micras Carbón activado: Elimina cloro residual, mejora olor, color y sabor del Agua. 20 micras Material: Base en acero inoxidable satinado anticorrosiva, resistente en una sola pieza para trabajo pesado. Alta resistencia a la humedad, transpiración, calor y rayos solares. Drenaje: De sifón, Bloquea la entrada de malos olores provenientes del desagüe. Utilidad: Para uso en lugares de alto consumo de agua como Colegios, Gimnasios, Universidades, Industrias, Plantas, Batallones, Hospitales,	Unidad	1

		etc. Se puede ubicar en Exteriores o interiores		

12		DISPENSADOR DE AGUA DE PISO PARA BOTELLON: - Dispensador piso. - Cuenta con refrigerador. - Capacidad de 5L. - 2 grifos. - Expende agua - Temperatura mínima de 10°C y máxima de 90°C. - Permite almacenar y mantener el agua a una temperatura ideal. Temperaturas del agua: Fría y caliente Temperatura mínima Temperatura máxima: 10 °C - 90 °C Capacidad de refrigeración: 10 l/h Capacidad de calentamiento: 85 l/h Capacidad máxima de agua: 5 L Lugar de colocación: Piso Tipos de carga: botellón Es industrial: No Incluye filtro: Sí Posición de carga: Superior Cantidad de canillas: 2 Con canilla de bebedero: No Con bandeja recolectora: Sí Con pantalla: No Con indicador LED: Sí Con heladera: Sí	Unidad	1

8. ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa análisis del sector

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

De acuerdo con el análisis técnico y económico del mercado, el valor necesario para el contrato de *"5_9501_582 Compra de equipos y elementos para la dotación del ambiente de Agroindustria del centro complejo tecnológico para la gestión agroempresarial*" será hasta

por la suma de ($130.000.000) CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS, e incluye el Impuesto al valor Agregado (I.V.A.), en caso de que los interesados sean responsables de este impuesto y costos directos o indirectos que se generen. Todos los impuestos y demás gravámenes derivados de la contratación estarán a cargo del contratista. La Dirección General designó estos recursos para cubrir las actividades enmarcadas al Rubro ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS y están amparados en el Certificado de Disponibilidad presupuestal (CDP) No. 13324 del 16/10/2024, Rubro Presupuestal denominado C-3603-1300-15-20305C-3603024-02 ADQUIS. DE BYS - AMBIENTES DE FORMACIÓN MODERNIZADOS - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL, expedido por la persona responsable de Presupuesto.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial para la presente contratación es ($130.000.000) CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS, e incluye el Impuesto al valor Agregado (I.V.A.), a efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el área administrativa adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para *"5_9501_582 Compra de equipos y elementos para la dotación del ambiente de Agroindustria del centro complejo tecnológico para la gestión agroempresarial"* será hasta por la suma de ($130.000.000) CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS, tal como se evidencia en el documento anexo ANALISIS de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3603-1300-15-20305C-3603024-02	$130.000.000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
13324	16/10/2024	30/12/2024	950127	C-3603-1300-15-20305C-3603024-02	Nación	Ciento treinta millones de pesos	$130.000.000

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Esta contratación se soporta según la cuantía del contrato según la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2o. de las modalidades de selección. La elección del contratista se hará según las modalidades de selección, concretamente según el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, por el que se adicionó el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Además, el Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, de la Mínima cuantía, establece y regula el procedimiento para la efectuación de los procesos de Mínima Cuantía así:

“Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación”.

Así mismo el Artículo 2.2.1.2.1.5.2, establece el procedimiento de la siguiente manera:

“Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto:

La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.

La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.

La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.

La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

(Sic) En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato".

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa	
Otro:	Describa cual.

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

Además de aquellas obligaciones inherentes al desarrollo del objeto contractual, el Contratista deberá:

1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.
4. Entregar los bienes con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.
5. Ejecutar el objeto en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación, a la propuesta presentada por el contratista, a la normatividad vigente en la materia (seguridad y salud en el trabajo) y a lo contenido en la resolución 1409 de 2012.
6. Contar con el personal idóneo para ejecutar el objeto del contrato. El mismo debe contar con la capacitación y certificación para el desarrollo de los servicios a prestar y demás requisitos exigidos en la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo.
7. Cumplir con las obligaciones de carácter laboral adquiridas con el personal a su cargo.
8. El personal del que disponga el contratista deberá contar con la debida dotación, ropa de trabajo, herramienta y equipamiento de trabajo, acorde a las tareas a desarrollar en cumplimiento de las actividades propias para la ejecución del contrato.
9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen fuera de la ley para obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor sobre la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para adoptar las medidas y correctivos necesarios. Las normas legales vigentes, la propuesta presentada y el pliego de condiciones, el cual hará parte integral del contrato.
10. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
11. El contratista se obliga a mantener al SENA indemne de cualquier reclamación provenientes de terceros que tengan como causa sus actuaciones u omisiones o las de sus subcontratistas, sus dependientes o sus proveedores, durante la ejecución del objeto contratado.
12. El contratista deberá prorrogar y/o adicionar las garantías, en la misma proporción de las prórrogas y/o adiciones que se le llegaré hacer al contrato.

13. El contratista en caso de requerirse repuestos deberá suministrarlos originales, no admiten de segunda o repotencializados.
Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

Además de las obligaciones derivadas de la esencia y naturaleza objeto del contrato. El contratista se compromete a:

1. Desarrollar el objeto contractual bajo su cuenta y riesgo, con calidad y responsabilidad.
2. Realizar la entrega del bien objeto del contrato en las condiciones técnicas exigidas en el lugar o en un lugar distinto del perímetro urbano de Caucasia, que indique el supervisor del contrato, previa coordinación con el mismo.
3. Garantizar que los bienes entregados y materiales utilizados sean de excelente calidad o fabricación, (deben ser nuevos) sin perjuicio de la respectiva garantía. El supervisor se reserva el derecho de devolver los elementos incumplidos con las condiciones técnicas exigidas, que presenten fallas y/o no cumplan con su normal funcionamiento y el contratista se obliga a cambiar en los diez (10) días hábiles siguientes al requerimiento del supervisor, por otro nuevo. El cambio de los elementos que no cumplan con los requerimientos técnicos mínimos se adelantara sin ningún costo a cargo para el SENA.
4. La entidad solo aceptara productos nuevos y genuinos, y no se aceptan productos manufacturados.
5. Asumir el costo del transporte, cargue, descargue, instalación, y el riesgo, seguros y propiedad de los bienes requeridos por la entidad hasta que se realice la entrega total a satisfacción de los servicios en el lugar indicado por el Complejo y se obliga a reponer y/o reparar las pérdidas o daños que ocurran antes de la entrega de los servicios (materiales), sin que ello origine gastos adicionales al Complejo.
6. El Proponente deberá presentar certificado de garantía por defectos de fabricación en equipos o elementos entregados.
7. EL Proponente deberá dar una capacitación de operación sobre los elementos entregados que así lo requieran.
8. Suministrar las fichas técnicas de equipos o elementos suministrados, que así lo requieran.
9. Las demás que se deriven del objeto y de la naturaleza del contrato y las demás contenidas en el estudio previo.

Nota: La entidad no será responsable en ningún caso por pérdida, daño o perjuicio sufrido por cualquier persona o cosa, situación durante la ejecución del contrato.

Todos los costos que impliquen cumplir lo anterior son asumidos por EL CONTRATISTA.

14.1.13. Requisitos legales ambientales y de Seguridad y Salud en el trabajo

El proveedor deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Evaluar e Informar a los proveedores sobre la preferencia de adquisición de equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica:

   * RETIQ tipo B o inferior
   * EU tipo B o inferior
   * Energy Star o equivalente

   Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los más eficientes del mercado son:
   *Acondicionadores de aire para recintos y unitarios.
   *Equipos de cómputo.
   *Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial.
   * Lavavajillas.
   * Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos.
   * Lámparas.
   * Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador.
   * Gasodomésticos para cocción.
   * Calentadores a gas de paso.

   Nota1: Si se requiere adquirir algún otro aparato de consumo de energía que no esté relacionado en el presente documento, se debe pedir una certificación por parte del fabricante o comercializador, en la que se indique bajo consumo energético, en su defecto componente o valores de eficiencia energética.
   También se puede evidenciar a través de valores de bajo consumo o eficiencia energética indicados en la ficha técnica.

2. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST

3. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.

4. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019

Nota: El contratista dará cumplimento a los requisitos legales ambientales y de SST mencionados anteriormente, teniendo en cuenta lo descrito en el numeral IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS del presente documento.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
2. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
3. Suministrar la información requerida por EL CONTRATISTA sobre el objeto de este contrato.
4. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
5. Apoyar al CONTRATISTA, en la forma estipulada en este contrato para garantizar pagos oportunos y en cumplimiento de la norma.
6. Informar oportunamente al contratista sobre cualquier decisión administrativa que tenga incidencia en el objeto del contrato.
7. Ejercer la supervisión, dando cumplimiento a la normatividad relacionada, al Manual de Supervisión e Interventoría adoptado por la entidad.
8. Las demás que se desprendan de la legislación aplicable a esta modalidad contractual

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista además de los servicios a prestar deberá anexar un informe ejecutivo al momento de presentar la cuenta de cobro y/o factura, soportando los requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo descritos en el presente documento.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de un (1) MES, lo cual inicia a partir de la fecha de cumplimiento de requisitos de ejecución, esto es, registro presupuestal, aprobación de la póliza y firma del acta de inicio, sin exceder el 12 de diciembre de 2024.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en el Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial del municipio de Caucasia, sede principal del centro de formación ubicado en la Transversal 16 No. 33-102.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Caucasia en la Transversal 16 No. 33-102, SENA – Complejo tecnológico para la gestión Agroempresarial.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago** (ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto)
UNICO PAGO	100%	entrega a satisfacción de los bienes adquiridos

Otra forma de Pago:	El valor del contrato será cancelado a través de un único pago, previa presentación de la factura y recibido a entera satisfacción por la supervisión, con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidas por la ley y la Entidad. La certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, estos desembolsos estarán sujetos a la disponibilidad de PAC., acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y aportes al Sistema de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente a la ejecución del contrato, certificado de cuenta bancaria del beneficiario del pago con fecha de expedición no mayor a 30 días y resolución de facturación expedida por la DIAN con vigencia no mayor a dos años respecto a la fecha de entrega de la factura y copia del RUT con fecha de generación no mayor a 160 días e informe de ejecución contractual. El contratista deberá tener en cuenta lo estipulado en la Circular Sena No. 3-2024-000019 del 25 de ENERO de 2024 "Factura Electrónica", la cual se anexa. Y una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular N°01-3-2020-000054, donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL:GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es

	necesario la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, es prioridad que el Contratista antes de emitir la factura tenga en cuenta lo siguiente: 1. En los datos del emisor deberá incluir el correo del supervisor y en datos del contribuyente deberá incluir el correo siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, si el sistema de factura solo permite ingresar un correo deberá ingresar siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co 2. En la opción de notas u observaciones de la factura, deberá agregar el correo del supervisor y la siguiente estructura: #$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co #$ Que los documentos de GF y GC se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato pdf o en zip Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesos y demora en el trámite del pago. Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Solamente se CONFIRMA el “registro de la factura”, cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese 16GCCON-F-046 V.02 momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a hacer la actividad hasta que se encuentre seguro de que los documentos están completos y son los que presentará como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de subir todos los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, que solo puede corregir el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contrato, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, éste

	aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente. Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. Cargas Tributarias: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, reteica, reteiva, estampilla Jaime Isaza Cadavid (4*1000) y demás a que haya lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto.

16.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas: NO APLICA					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato (Incluya el número de casillas que sean necesarias)	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**			**Amortización:** (identifique los momentos de amortización)	**Requisito para el desembolso** (ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto)
DESEMBOLSO 1	.			.	.
DESEMBOLSO 2	.			.	.
DESEMBOLSO 3	.			.	.
.	.			.	.

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando “x”)	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El supervisor debe contar con los conocimientos necesarios y pertinentes relacionados con el objeto a contratar y debe realizar el seguimiento técnico, administrativo, jurídico y contable - financiero al contrato.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del funcionario de planta como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

Nota: Recuerde que los contratos de obra adjudicados por Licitación **deben** contar con interventoría.

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso se realizará a través la oferta económica más baja.

18.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación se realizará de forma total, por el valor de la oferta, teniendo en cuenta que cumpla con los requisitos exigidos y que no supere el presupuesto oficial.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

19.1 REQUISITOS HABILITANTES

Según el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

La capacidad jurídica es la facultad de una persona natural o jurídica para celebrar contratos con una Entidad Estatal, es decir (i) obligarse a cumplir el objeto del contrato y (ii) no estar incursa en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato. Según los artículos 2.2.1.1.1.5.3 y 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015 la capacidad jurídica hace parte de los requisitos habilitantes, que también se establecerán en la respectiva invitación pública.

DOCUMENTOS Y REQUISITOS.

a) **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** Se elaborará de acuerdo con el FORMATO No. 1, debe estar firmada por proponente persona natural, o el representante legal de la persona jurídica o, por el representante de la Unión Temporal o Consorcio. En caso de suscribirse la propuesta mediante apoderado, debe anexarse con la carta de presentación de la oferta el poder debidamente conferido ante notario público o autoridad judicial competente donde se indique expresamente que cuenta con poder para suscribir la propuesta en el monto señalado y si dispone por el poderdante en caso de ser beneficiario de la adjudicación, suscribir el contrato respectivo. En este último evento el poder deberá ser anexado con esas formalidades junto con la carta de presentación de la propuesta. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta. En esta carta el proponente persona natural o jurídica deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que él, o sus integrantes, si el mismo es un consorcio o una unión temporal, no se encuentra(n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses establecidas en la Constitución Política, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011. Los oferentes deberán suscribir el modelo suministrado por el SENA. Cualquier anotación, aclaración o condicionamiento se tendrá por no escrita.

b) **Presentación de oferta de los bienes o servicios a contratar.** Se verificará que la oferta contenga todos y cada uno de los ítems requeridos por la entidad, además de expresar sus valores totales y unitarios de manera clara y sin errores.

Se recomienda anexo que aporta la entidad.

c) **original de Certificado de existencia y representación legal**. El proponente acreditará su existencia y representación legal mediante el certificado expedido por la

cámara de comercio de su domicilio, o por el organismo o autoridad competente. El certificado deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1)Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección;

2)El objeto social de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar;

3)La duración de la persona jurídica deber ser como mínimo igual a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.

Se verificará que el representante legal no tenga limitaciones para comprometer o contratar

a nombre de la persona jurídica. Si las tiene, deberá presentar copia de los estatutos, del acta de la junta de socios o junta directiva, en la que se haya autorizado para presentar la propuesta y celebrar el respectivo contrato si resulta adjudicatario de este. En todo caso, dicha autorización debe ser anterior a la fecha de la presentación de la propuesta.

d) **certificado de Registro Mercantil**. Cuando se trate de persona natural comerciante, propietaria de establecimiento de comercio, se debe aportar el Certificado de Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio correspondiente. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a un (1) mes, contado a partir de la fecha de cierre de esta Invitación Pública.

En dicho Certificado constará la actividad comercial ejercida por el oferente, la cual debe ser acorde con lo requerido por la entidad en el objeto de esta Invitación Pública.

Estos requisitos también aplican para las personas naturales comerciantes propietarias de establecimiento de comercio, miembros de Consorcios, Uniones Temporales u otras Formas Asociativas.

e) **Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.** El representante legal deberá aportar copia de su cédula de ciudadanía, de conformidad con el Decreto 4969 de 2009.
f) **Registro único tributario (RUT)**. Para conocer el régimen tributario al que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, copia del RUT. De igual forma deberá contener como actividad principal registrada el código 4610.
g) **Declaratoria de no incumplimiento contractual:** Multas, declaratorias de incumplimiento contractual y sanciones. El proponente deberá presentar una declaración, suscrita en original por su representante legal, en la que manifieste que no ha sido sancionado, ni multado, ni ha sido objeto de declaratoria de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado, por ninguna entidad pública, dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, informar la multa, la sanción o la declaratoria de

incumplimiento, con las entidades respectivas; y si se encuentra a paz y salvo por cualquier concepto que adeude en virtud de ellos.

En caso de consorcios y uniones temporales, cada miembro debe cumplirlo.

h) **Acreditar el pago de los aportes de sus empleados al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales**. Deberá acreditar el pago por concepto de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, mediante certificación expedida por el revisor fiscal (o el representante legal en caso de que la persona jurídica no esté legalmente obligada a contar con revisión fiscal) y el anexo de los documentos que acreditan dicha calidad:
1) copia de la tarjeta profesional.
2) certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores.

Dicho documento certifica que realizó el pago de los aportes correspondientes a la nómina, que no serán inferiores a los seis (6) meses anteriores al cierre del proceso de selección, en los que se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, según el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en el cumplimiento de este. En este evento el proponente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Respecto al pago de los aportes, en el evento en que el contratista seleccionado se encuentre exento de realizar el pago de aportes parafiscales al SENA e ICBF, deberá presentar una manifestación suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal (Anexo), que acredite su condición de beneficiario de dicha exoneración al cumplir con los presupuestos normativos de la ley 1819 del 2016.

i) **Documento que acredite la constitución de Consorcio o Unión Temporal**. Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, deberá adjuntar los certificados de existencia y representación legal de cada uno de sus integrantes (si son personas jurídicas), en las mismas condiciones establecidas en la presente Invitación.

En el caso de Consorcios se establecerá en el documento de constitución el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.

En caso de que el proponente sea una Unión Temporal se indicará en el documento de constitución los términos y extensión de la participación en la propuesta y en el contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Entidad.

Los Consorcios y Uniones Temporales designarán, en el respectivo acto de constitución, la persona que los representará para todos los efectos.

j) **El certificado de antecedentes fiscales**. El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial Regional Antioquia, consultará en la página web de la Contraloría

General de la República, los antecedentes fiscales actualizados, tanto de la persona jurídica como del representante legal.

k) **El certificado de antecedentes disciplinarios**. El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial Regional Antioquia, consultará en la página web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios actualizados, tanto de la persona jurídica como del representante legal.
l) **Certificado de registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC** de la Policía Nacional El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial Regional Antioquia, consultará en la página web de la Policía Nacional, los antecedentes del representante legal.
m) **Certificado de Policía Nacional** El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial Regional Antioquia, consultará en la página web de la Policía Nacional, los antecedentes del representante legal.
n) **Declaración de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades:** No podrán presentar propuesta quienes se encuentren incursos en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo con la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas aplicables. Diligenciar anexo certificado inhabilidades e incompatibilidades.
o) Acreditación socios que conforman la sociedad.
p) Formato autorización para notificación electrónica de actos administrativos.
q) Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.
r) Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
s) Los oferentes deberán anexar certificado expedido por la ARL del oferente donde se constate que su nivel de cumplimiento de los estándares mínimos es mayor o igual al 80% de la implementación del Sistema De Gestión De La Seguridad Y Salud En El Trabajo – Decreto 1072 de 2015.

19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, la descripción técnica detallada y completa del (bien o servicio) objeto a contratar, se debe identificar con el tercer nivel del clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas UNSPSC.

La experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

1) Experiencia específica y/o acreditada:

La experiencia mínima para el presente proyecto de contratación es la siguiente:

- Los proponentes deberán presentar información de Dos (02) contratos para validar la experiencia exigida.

- El valor de por lo menos uno (01) de los contratos deberá ser mayor o igual al 100% del valor del presupuesto oficial expresado en SMMLV.

- Los contratos relacionados dentro de su objeto principal deberán estipular específica y expresamente “suministro, dotación, compra o adquisición de maquinaria y/o equipos y/o herramientas y/o utensilios y/o menaje de gastronomía o cocina, y deberán haberse terminado dentro de los últimos tres (03) años contados a partir a la fecha de cierre de la presente convocatoria.

- Las certificaciones de experiencia y/o acta de recibo final y/o acta de liquidación relacionadas deberán determinar claramente la entidad contratante, contratista, objeto, valor, plazo de ejecución, fecha de inicio, fecha de terminación, totalidad y detalle de elementos contratados y porcentaje de participación del integrante interesado en caso de que la experiencia sea aportada bajo alguna modalidad asociativa.

- Para efectos de la acreditación de experiencia no se aceptarán subcontratos. Los contratos válidos para acreditar la experiencia serán aquellos celebrados por EL PRIMER CONTRATANTE (Entidad pública o privada) y PRIMER CONTRATISTA (persona natural, persona jurídica, Consorcio o Unión Temporal), cualquier otra derivación de estos se entenderá para efectos del proceso como subcontrato.

- En el caso del Consorcio o Unión Temporal se tomará máximo dos (02) contratos, los cuales deberán estar debidamente relacionados en el Formulario de experiencia, indicando de manera clara cual o cuales de los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal aportan dicha experiencia.

- En caso de que el proponente relacione o anexe un número superior a dos (02) contratos, para efectos de evaluación de la experiencia, únicamente se tendrán en cuenta dos (02) contratos relacionados en el Formulario de experiencia en orden consecutivo. Los proponentes deberán diligenciar toda la información requerida en el Formulario de experiencia.

- Si los contratos aportados para acreditar la experiencia se ejecutaron bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a considerar será el equivalente al porcentaje de participación que tuvo el integrante que la pretenda hacer valer (esto es el valor facturado a considerar será igual al valor total facturado multiplicado por el porcentaje de participación que tuvo el integrante), para lo cual adicionalmente debe indicar y soportar cual es el porcentaje de participación el mismo.

- El ente se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información aportada por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes.

- No se aceptan subcontratos

- En caso de contratos con particulares, el proponente deberá allegar con la certificación, copia del Contrato, copia de la facturación generada en dicho contrato, comprobante de egreso, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración de IVA del respectivo contrato, todos los documentos firmados por el contratante, contador y revisor fiscal.

- Para los contratos que sean aportados por personas jurídicas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, que pretendan acreditar la experiencia de sus socios, accionistas o constituyentes, de conformidad con la posibilidad establecida en el numeral 2.5 del artículo 2.2.1.1.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, además del RUP deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la persona jurídica. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.

- De acuerdo con el inciso anterior, en los casos en que se presente un Proponente Plural conformado por una persona jurídica, en conjunto con sus socios, accionistas o constituyentes y se alleguen contratos en los que estos le hayan transferido experiencia a aquella, solo podrán ser acreditados como experiencia en el Proceso de Contratación por uno de los integrantes, de manera tal que al Proponente Plural solo podrá avalársele una misma experiencia una sola vez.

- Si el proponente no cumple con estos requisitos se considerará NO HABIL.

En caso de que los contratos que acreditan la experiencia tengan algún tipo de multa o sanción, no serán tenidos en cuenta por parte de esta Entidad Estatal.

19.1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

Por el tipo de modalidad de contratación no aplica los requisitos habilitantes de carácter financiero

19.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

No aplica

20. ANALISIS DE RIESGOS

Se Anexa Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente.

21. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
	Calidad del servicio: por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:

Para determinar si la convocatoria puede limitarse a MiPymes, se debe revisar lo señalado en el Art. 2.2.1.2.4.2. del Decreto 1082 de 2015, es decir que se debe verificar que el monto del proceso de selección sea inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. *La cifra limite según conversión vigente para el 1 de enero de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2024 corresponde a $478.341.759 pesos colombianos. Para los siguientes años se deberá verificar el Umbral en la Página de Colombia Compra Eficiente.* *Acorde a lo señalado, el presente proceso de contratación SI es susceptible de limitar a MiPymes. Se dará aplicación a lo establecido en el Decreto 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo a sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"*				
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		

1. ACUERDOS COMERCIALES:

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza Pacífico	**Chile**	SI	Bienes y servicios $ 257.061.877 COP Servicios de construcción $ 25.706.187.670 COP	NO	NO

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
	México	SI	Bienes y servicios $ 257.061.877 COP Servicios de Construcción $ 12.001.460 USD	NO	NO
	Perú	SI	Bienes y servicios $ 488.417.566 COP Servicios de construcción $ 25.706.187.670 COP	NO	NO
Canadá		SI	Bienes y servicios $ 336.138.654 COP Servicios de construcción $ 25.344.513.162 COP	NO	NO
Chile		SI	Bienes y servicios $ 255.459.239 COP Servicios de construcción $ 25.545.923.858 COP	NO	NO
Corea		SI	Bienes y servicios $ 359.000.000 COP Servicios de construcción $ 25.700.000.000 COP	NO	NO
Costa Rica		SI	Bienes y servicios $ 337.737.809 COP Servicios de construcción $ 25.725.714.885 COP	NO	NO
Estados Unidos		SI	Bienes y servicios $ 337.737.809 COP Servicios de construcción $ 25.725.714.885 COP	NO	NO
Estados AELC		SI	Bienes y servicios $ 615.703.006 COP Servicios de construcción $ 23.680.884.850	NO	NO

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales	**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
Unión Europea	SI	Bienes y servicios $ 610.126.553 COP Servicios de construcción $ 23.466.405.900 COP	NO	NO

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

Reciprocidad de trato nacional a bienes y/o servicios extranjeros Según el Artículo 2.2.1.2.4.1.3. El centro consultó en el siguiente enlace http://www.colombiacompra.gov.co/es/certificaciones-de-trato-nacional-por-reciprocidad las certificaciones suscritas frente a Reciprocidad de trato nacional a bienes y/o servicios extranjeros, hallando los siguientes certificados de la cancillería.

Nota. Para el diligenciamiento consulte el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (https://www.colombiacompra.gov.co/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias).

2. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	X

3. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

Considerando lo dispuesto en el Formato GCCON-AN-001- Anexo de Verificación Criterios de Contratación para cumplir Requisitos Legales Ambientales, de Seguridad, Salud en el Trabajo y de Energía del SENA, para este proceso se encuentran los siguientes requisitos legales.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
		SI	NO	N/A	
Criterios ambientales para la compra de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - AEE - Transformadores					
Evaluar e Informar a los proveedores sobre la preferencia de adquisición de equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica: * RETIQ tipo B o inferior * EU tipo B o inferior * Energy Star o equivalente Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los mas eficientes del mercado son: *Acondicionadores de aire para recintos y unitarios. *Equipos de cómputo. *Refrigeradores y/o congeladores	Precontractual - Contractual				

de uso doméstico y comercial. * Lavavajillas. * Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos. * Lámparas. * Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador. * Gasodomésticos para cocción. * Calentadores a gas de paso. Nota1: Si se requiere adquirir algún otro aparato de consumo de energía que no este relacionado en el presente documento, se debe pedir una certificación por parte del fabricante o comercializador, en la que se indique bajo consumo energético, en su defecto componente o valores de eficiencia energética. También se puede evidenciar a través de valores de bajo consumo o eficiencia energética indicados en la ficha técnica.					
Entregar las fichas técnicas de los equipos a comprar por el SENA, en donde se describan todas las especificaciones técnicas de los equipos	Contractual				
Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo					

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual				

Normatividad Relacionada:
Ley 1715 de 2014 - Fuentes No Convencionales de Energía
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Resolución 4 1012 de 2015 - Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ)
Decreto 284 de 2018 - Gestión Integral de Residuos Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Resolución 0480 de 2020 - Registro de Productores y Comercializadores de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RPCAEE

4. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica

5. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

6. ANEXOS

Análisis de sector
Matriz de riesgos
Circular Sena No. 3-2021-000055 del 7 de abril de 2021 "Factura Electrónica".
GCCON-AN-001Anexode Verificación Criterios de Contratación V4
Estudio de mercado
CDP



Firmado digitalmente por ABEL ANTONIO TEJADA DIAZ

ABEL ANTONIO TEJADA DIAZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO (E).

Revisó: Víctor Alfonso Villadiego Bernal – Contratista gestión contractual

Técnico:
Principal: Derlys Madera Soto (Coordinadora Académica).

Apoyo: Fernán Mejía (Instructor Cocina)

Yoleima Marcado (Apoyo a Planeación)

Vbo. Ambiental:

Vbo. SST:

Vbo Financiero:

Elaboró: Yoleima Mercado Alquerque