REGIONAL META

SOLICITUD PRECOTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA a través del Despacho del Centro de Industria y Servicio de Meta, honrando los mandatos de la Ley de Contratación Pública y de la Ley Orgánica de Presupuesto, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus PRECOTIZACIONES, como parte del estudio de mercado del proceso de selección que tiene por Objeto **"CONTRATAR A TODO COSTO Y A MONTO AGOTABLE EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO INCLUYENDO REPUESTOS Y/O ACCESORIOS, MANO DE OBRA Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO DEL META EN EL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META."**

Advertencia Previa: Es preciso señalar a los interesados que las cotizaciones que se aporten servirán de base para la elaboración de un estudio de mercado, y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y en consecuencia no obliga a las partes, pues no corresponden a un procedimiento de selección de contratista.

1. Descripción del Objeto Para Cotizar: "**CONTRATAR A TODO COSTO Y A MONTO AGOTABLE EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO INCLUYENDO REPUESTOS Y/O ACCESORIOS, MANO DE OBRA Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO DEL META EN EL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META**."

2. **Presentación y Validez de la Cotización**: La COTIZACIÓN por presentar debe referir ítem por ítem, la descripción, la cantidad, unidad, características técnicas, el valor unitario, el impuesto al IVA y el valor total cotizado y mencionar el tiempo vigente de la cotización. Para el SENA la validez de esta no podrá ser inferior a NOVENTA (90) DIAS CALENDARIO.

3. **Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas:**

El interesado en cotizar deberá tener en cuenta las especificaciones mínimas requeridas establecidas:

	CLASE	DESCRIPCION DEL ELEMNTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	No. PLACA	TIPO DE MANTENIMIENTO
1	AMASADORA	MARCA:DYNASTY;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:CAPACIDAD 20 LITROS TAZON EN ACERO INOXIDABLE POSEE MEZCLADORES TIPO GANCHO-BATIDOR Y PROPELA PARA DIFERENTE APLICACION.MANUAL MANEJO Y MANTO. ESPAÑOL	UNIDAD	1	94068807	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
2	AMASADORA	MARCA:INDUSTRIAS METALICAS ROJAS ORTIZ;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:AMASADORA OLLA CON ROTACION EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD DE 12.5 KILOS BRAZO EN FORMA DE ESPIRAL Y BARRA CENTRAL REJILLA DE SEGURIDAD CON PARADA	UNIDAD	1	95323195	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la

		AUTOMATICA EN ACERO INOXIDABLE PANEL DE CONTROL				posterior puesta en funcionamiento.
3	LAMINADORA	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:LAMINADORA CON MOTOR 1 HP CON BANDA DE 500X 1170 MM EN LONA PLASTIFICADA	UNIDAD	1	95325141	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
4	TAJADORA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:TAJADORA DE PAN DE 31 CUCHILLAS	UNIDAD	1	95323274	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
5	EMPACADORA AL VACIO	MARCA:ZELLMAN;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:EMPACADORA AL VACIO TRIFASICA REF ZZQ400/2SB	UNIDAD	1	953215990	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
6	RODIZIO	MARCA:L&L;SERIAL:MODELO:RZ0090;OBSERVACIONES:RODIZIO A GAS EN ACERO INOXIDABLE CON INFRAROJO . MEDIDAS 0.90*0.70*1.20MT	UNIDAD	1	953215371	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
7	BATIDORA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:BATIDORA REGULADOR ELECTRICO DE VELOCIDAD. CUERPO METALICO Y BOWL EN ACERO INOXIDABLE. BATIDOR DE ALAMBRE. GANCHO AMASADOR. TAPA ANTI SALPICADURAS. CAPACIDAD 5 LTS	UNIDAD	1	95323570	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
8	CAFETERA	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:MAQUINA EXPRESO DE CAFE ELECTRONICA	UNIDAD	1	95325058	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
9	CAFETERA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:ESTACION DOBLE EXTRACTOR DE CAFE DE 4 LTS O CAFETERA DE GOTEO CON MUEBLE EN ACERO INOX. TRES PLATOS CALENTADORES TRES JARRAS EN ACERO INOX.	UNIDAD	1	95323956	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.

10	CAFETERA	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:PROFESIONAL DE TRABAJO PESADO SEMIAUTOMATICA DOS SALIDAS DE VAPOR UNA DE AGUA DOS DE CAFÉ CAPACIDAD DE 7 5 LITROS. POTENCIA 2600 VATIOS VOLTAJE 220V DIMENSIONES: 55 CM X 55CM X 53CM	UNIDAD	1	953213244	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
11	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	95327132	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
12	CAFETERA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:ESTACION DOBLE EXTRACTOR DE CAFE DE 4 LTS O CAFETERA DE GOTEO CON MUEBLE EN ACERO INOX. TRES PLATOS CALENTADORES TRES JARRAS EN ACERO INOX.	UNIDAD	1	95323957	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
13	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	95327131	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
14	CAFETERA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:ESTACION DOBLE EXTRACTOR DE CAFE DE 4 LTS O CAFETERA DE GOTEO CON MUEBLE EN ACERO INOX. TRES PLATOS CALENTADORES TRES JARRAS EN ACERO INOX.	UNIDAD	1	95323958	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
15	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	95327133	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
16	LICUADORA	MARCA:L&L;SERIAL:MODELO:LCPC2L;OBSERVACIONES:LICUADORA SEMIINDUSTRIAL DE 2 LITROS VASO TRASPARENTE EN POLICARBONATO DE ALTO RENDIMIENTO . POWER 1500W	UNIDAD	1	953215378	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
17	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD N.A. UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE MARZOCCO	UNIDAD	1	95327130	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo,

		CARACTERISTICA DOBLE CALDERA Y SISTEMA SEMIAUTOMATICO DIMENSION N.A.				instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
18	REFRIGERADOR	MARCA:TRUE;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:REFRIGERADOR. CONGELADOR 6.5 PIES CUBICOS ACERO EXTERIOR PUERTA ACERO INOX TAPA SUP EN ACERO INOX USO MESA YTRAB PARRILLLAS INT MOVIL ELECTRICA A 110 V AC SIST ENFRI CONREFRI ECOLOG. MANUAL MANEJO	UNIDAD	1	94068741	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
19	FREIDORA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:FREIDORA A GAS CON ZONA FRIA 30-40 LB DE ACEITE DE 100.000 BTU	UNIDAD	1	95323699	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
20	TAJADORA	MARCA:MAQUIPAN;SERIAL:CORTADORA PORCIONADORA;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:EN ACERO INOXIDABLE CUCHILLAS EN ACERO INOX.PARA 36 DIVISIONES PLATON PARA DIVISION DE 5 KILOS ENGRANAJES DE LAS CUHILLAS DENTADAS.MANUAL MANEJO ESPA?OL	UNIDAD	1	94068806	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
21	MICROONDAS	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 34 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE MICROONDAS CARACTERISTICA CONTROL PROGRAMABLE TACTIL DIMENSION 483 X 559 X 343 MM MATERIAL ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	95325064	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
22	REFRIGERADOR	MARCA:INDUSTRIAS METALICAS ROJAS ORTIZ;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:NEVERA DE DOS CUERPOS UNA DE REFRIGERACION (2-6ºC) Y OTRO DE CONGELACION	UNIDAD	1	95323266	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
23	AMASADORA	MARCA:G PANIZ;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:AMASADORA CAPACIDAD DE 1@ Y MASA 20 KG DOS VELOCIDADES DE GANCHO AMASADORA A 120-140 RPM MOTOR DE 3HP 220V TRES FASES MAS LINEAS A TIERRA	UNIDAD	1	95323955	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.

24	CUARTO CRECIMIENTO	MARCA:INDUSTRIAS METALICAS ROJAS ORTIZ;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:CUARTO DE CRECIMIENTO DE 12 BANDEJAS CON SISTEMA DIGITAL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA (HIGROMETRO)	UNIDAD	1	95323264	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
25	EMPACADORA AL VACIO	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:ZZQ400/2SB;OBSERVACIONES:EMPACADORA AL VACIO TRIFASICA REF: ZZQ400/2SB	UNIDAD	1	953213217	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
26	ESTUFA	MARCA:JARINOX;SERIAL:2222022;MODELO:MDC - O1;OBSERVACIONES:MODULO INTEGRADO DE COCINA PARA FORMACIÓN - CONTIENE NEVERA (CHALLENGER No 211028-00350) ESTUFA (TORNADO No C452004023) HORNO 4 BANDEJAS (TORNADO No 00I3408700) FREIDORA-2FOGONES-ESCALIBRADERO-FRY TOP	UNIDAD	1	95321019392	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
27	REFRIGERADOR	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:REFRIGERADOR/CONGELADOR VERTICAL CON PUERTA SOLIDAS CON UN RANGO DE Tº DE -22º/0ºC EQUIPO CONSTRUIDO EN LAMINA ACERO INOX. LAS MEDIDAS SON LAS SIGUIENTES:ALTO 1.85CMS ANCHO 70CMS PROFUN.60CMS	UNIDAD	1	95323719	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
28	HIELERA	MARCA:ATOSTA;SERIAL:YR280-AP-161CO4101021052200720004;MODELO:MQH-60;OBSERVACIONES:PRODUCTOR DE HIELO EN CUBOS EN ACERO INOXIDABLE 110V/60/1F - CAPACIDAD 60 KG - PRODUCCIÓN DE 85 - 100 KG/DÍA -	UNIDAD	1	95321019396	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
29	MICROONDAS	MARCA:TURBO AIR;SERIAL:S10EO1O1O4;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:HORNO MICROONDAS	UNIDAD	1	95325063	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
30	PARRILLA	MARCA:L&L;SERIAL:MODELO:REF304;OBSERVACIONES:PARRILLA BBQ AMERICANO A GAS EN ACERO INOXIDABLE 8QUEMADORES PARA ROCA VOLCANICA 1.20*985MT*0.90.	UNIDAD	1	953215370	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.

31	ESTUFA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:MODULO CALIENTE PARA FUERTES Y ENTRADAS DIMENSIONES 2.60*1.60MTS FOGONES DOBLES INDUSTRIALES EN ESTRELLA 4. A EXTREMOS DEL MODULO PLANCHA 4 PARRILLA 4 BAÑO MARIA 2(DE ACUERDO A PLANOS ARQUITECTONICOS)	UNIDAD	1	95323693	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
32	PARRILLA	MARCA:ICOMAGER;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:PARRILLA A GAS EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	95324526	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
33	GRATINADOR	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:GRATINADORA EN ACERO INOX 18/10 ASI304 CON LA CAMARA DE COCCION EN ACERO ESMALTADO. DIMENSIONES: FRENTE 80CM FONDO 45CM ALTO 45CM. LA CAMARA INTERIOR DIMENSIONADA PARA 5 BANDEJAS DE 530*375MM.	UNIDAD	1	95323703	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
34	EXTRACTOR	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO TAMAÑO 3.20 X 1.00 X 0.60 UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CARACTERISTICA CON VENTILADOR VOLTAJE N.A. MATERIAL ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	95325152	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
35	EXTRACTOR	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:CAMPANA EXTRACTORA COLECTORA TIPO PARED EN 3 AGUAS PARA EXTRACCION POR GRAVEDAD ELABORADA EN LAMINA DE ACERO INOX. CALIBRE 16 CON LAMPARA ILUMINACION.DIMENSIONES:LARGO 2.50MTS FONDO1.00MTS ALTURA 1MTS	UNIDAD	1	95323571	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
36	EXPRIMIDOR	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:EXPRIMIDOR DE LIMONES ELECTRICO PROFESIONAL FABRICADO EN METAL. POTENCIA DE 0 5 HP VOLTAJE 110V	UNIDAD	1	953213267	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
37	EXPRIMIDOR	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:EXPRIMIDOR DE LIMONES ELECTRICO PROFESIONAL FABRICADO EN METAL. POTENCIA DE 0 5 HP VOLTAJE 110V	UNIDAD	1	953213265	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.

38	MANDOLINA	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:CORTES SEGUROS SISTEMA DE GRADUACIÓN INCORPORADO. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON CUCHILLA GRADUABLE DOBLE CUCHILLA RISADA Y LISA. DIMENDSIONES: 12 CM X 40 CM X 4 5 CM	UNIDAD	1	953213262	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
39	TAJADORA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:TAJADORA DE CARNES CON MOTOR DE 0.33 HP CUCHILLA DE 12" CON AFILADOR DE PIEDRA BASE SANITARIA EN ALUMINIO	UNIDAD	1	95323962	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.
40	SIERRA DE COCINA	MARCA:N/A;SERIAL:MODELO:N/A;OBSERVACIONES:FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. 5.5 HP VOLTAJE 220V DIMENSIONES: 1090 MM X 960 MM X 1950 MM. FUNCIONAMIENTO POR POLEA	UNIDAD	1	953213272	Revisión técnica del equipo, que incluya limpieza general, diagnóstico completo, instalación de repuestos en caso de ser necesario, y la posterior puesta en funcionamiento.

Nota: El consolidado de las necesidades fueron debidamente generadas y reportadas por el comité técnico estructurador. (Coordinación de Servicios) Johanna Cristina Vasquez Diaz, Raúl Sebastián Gantiva Lozano - Santiago Alonso Pulido Sanchez

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3. Del Decreto 1082 del 2015, el objeto a contratar se encuentra identificado en el cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios de manera particular en los identificados en las fichas técnicas y de manera particular así :

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
72102900	Contratar a todo costo y a monto agotable el mantenimiento preventivo y correctivo incluyendo repuestos Y/O accesorios, mano de obra y puesta en funcionamiento de los equipos de la escuela de gastronomía y turismo del Meta en el Centro de industria y servicios del Meta.	$20´000.000	Geny Astrid León Currea	Centro Industria y Servicios del Meta

1. PLAZO EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Hasta DOS (02) MESES sin exceder el treinta (30) de noviembre de 2025 y/o hasta agotar el presupuesto del contrato, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, Registro presupuestal

y aprobación de la garantía única, sin exceder la vigencia 2025. Requiere inicio de ejecución electrónico en la plataforma SECOP II.

2. LUGAR DE EJECUCION:

- Sede principal Guayuriba- Centro de industria y servicios del Meta (Villavicencio)- Regional Meta del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ubicada en el kilómetro 1 vía acacias **(Escuela de gastronomía y turismo.)**

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Villavicencio.

3. VALOR OFRECIDO:

El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, tributos, constitución garantía única, y demás gastos para el debido cumplimiento del objeto contractual.

4. FORMA DE PAGO:

EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor pactado, en PAGOS PARCIALES sujeto a disponibilidad del PAC a contra entrega, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia.

Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No. 3-2024-000019 del 25 de enero de 2024, de la cual, se le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda.

El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor mensual a los bienes efectivamente entregados, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3-2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera:

1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF
2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF
3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDF

NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circular SENA No. 3-2024-000019 del 25 de enero de 2024.

Nota: El pago queda sujeto al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar y a la Prelación de pagos que a la fecha se encuentren en curso.

5. Rubro Presupuestal

El presupuesto disponible por la entidad es de **VEINTE MILLONES DE PESOS MCTE ($20.00.000)** incluido IVA, cuyo valor está amparado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 10125 del 10 de Julio de 2025.

6. **ENTREGA DE PRECOTIZACIONES**: Las precotizaciones además de cumplir con lo anterior deben traer especificado el No. del NIT, y cámara de comercio actualizada con vigencia no mayor a 30 días de expedición, así mismo para la elaboración tener en cuenta los descuentos de ley que realiza la entidad estatal y el tema de costos indirectos que pueda generar el contrato.

A los oferentes interesados en participar se recomienda que antes de elaborar y presentar sus ofertas tengan en cuenta los siguientes requisitos:

6.1 El **valor del IVA** deberá estar incluido en la cotización. Con relación al IVA el proponente debe discriminar en la oferta este impuesto, si pertenece al régimen común, en caso de no indicarlo, este nuevo valor no será reconocido por el SENA y el proveedor deberá asumir el costo del impuesto.
6.2 El proponente deberá cotizar los ítems ofertados en la unidad de medida requerida para cada uno de los elementos o servicios requeridos por la Entidad
6.3 Al formular la oferta el Proponente deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización o ejecución del contrato, como impuestos, tributos constitución de las garantías en caso de que se requiera, cargo exclusivo del oferente, suministro, transporte, talento humano y demás gastos para el debido cumplimiento. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.
6.4 El SENA solo pagará los precios contratados y, por lo tanto, no reconocerá suma algunapor impuesto ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la Entidad previamente formalizada de acuerdo con los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.
6.5 El SENA efectuará al proponente las retenciones que de materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.
6.6 La validez de la oferta debe ser de 90 días o Superior.

Los interesados pueden entregar sus cotizaciones por cualquiera de los siguientes medios:

- A través del Sistema Electrónico Para la Contratación Pública SECOP 2.
- Correo electrónico: subdireccion.cism@sena.edu.co ; contratacioncism@sena.edu.co
- Fecha Límite de recepción de Pre-cotizaciones: 3 días hábiles a partir de esta publicación.

Señor cotizante, tenga en cuenta al momento de elaborar su oferta, los precios unitarios incluido fletes, IVA y demás impuestos de ley a los que hubiere lugar y debe incluir como parte del costo por ítem, todos los costos directos o indirectos derivados de la ejecución que se prevé (Producción, presentación y gastos de transporte, entre otros). **Nota:** La formulación de esta solicitud, ni la presentación de la pre-cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponde a un procedimiento de selección. La información remitida servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Dado en Villavicencio a los doce (12) días del mes de septiembre de 2025

Firmado digitalmente
por LEON CURREA
GENY ASTRID
Fecha: 2025.09.17
09:42:10 -05'00'

GENY ASTRID LEÓN URREA
Subdirectora (e) Centro de Industria y Servicios del Meta

Elaboró : Brayan Yesid Chingaté Rojas- Abogado contratación CISM

Revisó : Raúl Sebastián Gantiva Lozano – Apoyo Coordinación Servicios CISM

Revisó : Johanna Cristina Vasquez Días – Coordinadora Académica de Servicios