**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**
**REGIONAL TOLIMA**
**CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**

**SOLICITUDES DE INFORMACIÓN A PROVEEDORES A TRAVÉS DEL SECOP II**
**No. SI-RT-CCS-011-2026**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a rodos los interesados a participar con sus Precotizaciones, como parte del estudio de mercado, en un proceso para **CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO CON SUMINISTRO DE RESPUESTOS DE LOS AIRES ACONDICIONADOS DE LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL DESPACHO REGIONAL Y DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS- MULTISECTORIAL Y ESCUELA GASTRONOMICA DE MELGAR.**

Se solicita registrar sus Precotizaciones en el proceso en secop 2 en la lista de ofertas o al correo electrónico: **contrataciontolima@sena.edu.co**

**Dirección radicación correspondencia:** En la oficina de gestión documental de la Regional, ubicada en el primer piso, bloque operativo del transversal 1 número 42-244, De 7:30 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a las 5:00 p.m.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

**FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES**: desde el 06 de mayo al 08 de mayo de 2026 hasta las 06:00 P.M.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

**1.- DESCRIPCION DEL OBJETO A PRECOTIZAR: CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO CON SUMINISTRO DE RESPUESTOS DE LOS AIRES ACONDICIONADOS DE LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL DESPACHO REGIONAL Y DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS- MULTISECTORIAL Y ESCUELA GASTRONOMICA DE MELGAR.**

**2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:**

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas:

| Identificación del bien | DESCRIPCION DEL MTO Y/O REPARACION | Nro. Mto | Nro. Equipos |
|---|---|---|---|
| Aires Acondicionados | MANTENIMIENTO PREVENTIVO A LOS EQUIPOS DE AIRE ACONDICIONADO DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS ASI:<br><br>Aula 1010A 1: Equipo de 60.000 btu Midea<br><br>Aula 1020A:1 Equipo de 60.000 btu Midea<br><br>Cocina Europea:2equipos de 60.000 btu star light<br><br>Bienestar Aprendices:1 de 60.000 btu confort fresh<br><br>Coordinación Académica :1 de 36.000 btu Midea<br><br>Gestión academica:1 de 60.000 btu confort fresh<br><br>Subdirección:1 de 36.000 Mabe<br><br>Archivo:1 de 60.000 btu confort fresh<br><br>Sala de Instructores:1 de 36.000 btu Mabe<br><br>Biblioteca: 4 equipos de 60.000 btu Lennox.<br><br>Aula 1010B:1 equipo de 36.000 btu Lenox,1 de 60.000 btu Star Light<br><br>Aula 1020B:1 Comfort star<br><br>Aula 1040B; 1 Comfort star<br><br>Aula 1050B:1 Comfort star<br><br>Aula 1060B:1 Comfort star<br><br>Aula 1070b:1 de 60.000 btu Comfort Light | 2 | 45 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Aula 1080b:1 de 36.000btu 1 de 60.000 star light<br><br>Mesa y Bar :1 de 60.000 btu confort fresh<br><br>Aula 1020C:1 de 60.000 btu LG<br><br>Aula 2010D:1 de 36.000 btu Lennox<br><br>Aula 2020D: 1 equipo de 36.000 btu Mabe<br><br>Aula 2030D:1 equipo de 60.000 btu LG<br><br>Aula 2040D:1 equipo de 36.000 btu Mabe<br><br>Aula 2050D: 1 equipo de 36.000 btu Mabe<br><br>Aula 2060D:1 36.000 Lennox<br><br>Aula 2070D:1 de 60.000 btu LG<br><br>Aula 2030:1 de 36.000 Blue line<br><br>Aula Peluqueria:1 de 36.000 Confort Star<br><br>Virtualización: 1 de 36.000 Confort Star<br><br>Aula 2000:1 de 60.000 Blue line<br><br>Aula 2010E:1 de 36.000 BTU marca Chigo<br><br>Aula 2020E:1 de 36.000 BTU marca Chigo<br><br>Aula 3020E:1 de 36.000 BTU marca Chigo<br><br>Aula 3010E:1 de 36.000 BTU marca Chigo<br><br>Mantenimiento preventivo a equipos de aire acondicionados escuela Gastronómica Melgar:<br><br>Cocina:3 de 60.000 btu Blue line<br><br>Auditorio.2 de 60.000 Confort fresh<br><br>Consistente en desmonte de los evaporadores para desincrustada incluyendo recogida del | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | refrigerante y cambio de los filtros secadores de 3/8 desincrustada de las unidades condensadoras, ajuste de conexiones eléctricas, lubricada rodamientos, y cambio de los mismos si lo requieren sondeada de drenajes y desmonte de las bombas de condensado para mantenimiento, lavada de persianas, verificación de refrigerante, y ajuste del mismo, limpieza de blower y ventiladores. se requieren para dicho trabajo andamios certificados | | |
| Aires Acondicionados | MANTENIMIENTO PREVENTIVO A LOS EQUIPOS DE AIRE ACONDICIONADO DEL CENTRO DE<br>COMERCIO Y SERVICIOS ASÍ<br>Administración de documentos:1 de 24.000 btu General electric<br>Subdirección :1 de 24.000 btu star Light, 1 de 18.000 btu Hisense<br>Ingreso y selección:1 de 12.000 btu Midea<br>Cordinación:3 de 12.000 btu Hisense<br>Coordinación Misional:1 de 18.000 btu Hisense, 1 de 24.000 btu Mirage<br>Senova:1 de 18.000.000 btu Hisense<br>Aula 2050 B:1 de 24.000 btu Star light<br>Servicio médico:2 de 18.000 btu Hisense<br>Enfermeria.1 de 24.000 btu Confort line<br>Laboratorio de Ingles:2 de 24.000 btu LG<br>Taller de Mantenimiento:1 de 18.000 btu Blue line | 2 | 29 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Aula de peluquería Escuela gastronómica :1 de 24.000 Blue line<br><br>Pedagogia:1 de 12.000 Btu Hisense<br><br>Escuela de Instructores:1 de 24.000 Btu Midea<br><br>Biblioteca :4de 12.000 Btu,2-Midea 1-star light,1 Confort star<br><br>Aula 3000:1 de 18.000Btu Hisense<br><br>Aula 3010:1 de 18.000Btu Hisense<br><br>Aula 3020:1 de 18.000Btu Hisense<br><br>Aula 3030:1 de 18.000Btu Hisense<br><br>Aula 3040:1 de 18.000Btu Hisense<br><br>Consistente en desmonte de los evaporadores para desincrustada incluyendo recogida del refrigerante y desincrustada de las unidades condensadoras, ajuste de conexiones eléctricas, lubricada rodamientos, y cambio de los mismos si lo requieren sondeada de drenajes y desmonte de las bombas de condensado para mantenimiento, lavada de persianas, verificación de refrigerante, y ajuste del mismo, limpieza de blower y ventiladores. se requieren para dicho trabajo andamios certificados | | |
| Aires Acondicionados | Suministro e instalación der un Fancoil de 60.000 btu para refrigerante 410a ya que el existente se encuentra con poros en el serpentín. Suministro de compresor trifásico de 5 toneladas refrigerante 410A. con sus respectivos accesorios de instalación: motor ventilador de ½ hp sellado para la unidad condensadora Filtro secador de 3/8 nitrógeno Gaseoso para limpiar y presurizar el sistema, | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | suministro de fundentes y fungibles, refrigerante y contactores tripolares 30 amperios bobinas 24 voltios .Para el Ambiente de cocina escuela gastronómica de melgar | | |
| Aires Acondicionados | Suministro e instalación der un Fancoil de 60.000 btu para refrigerante 410a ya que el existente se encuentra con poros en el serpentín. Suministro de compresor trifásico de 5 toneladas refrigerante 410A. con sus respectivos accesorios de instalación: motor ventilador de ½ hp sellado para la unidad condensadora Filtro secador de 3/8 nitrógeno Gaseoso para limpiar y presurizar el sistema, suministro de fundentes y fungibles, refrigerante y contactores tripolares<br><br>tripolares 30 amperios bobinas 24 voltios .Para el Ambiente 1010B | 1 | 1 |
| Aires Acondicionados | Suministro e instalación de un motor ventilador para la unidad condensadora de 1/2.Suministro e instalación de una bomba de condensado para el equipo marca Lg del ambiente 2070 D | 1 | 1 |

Las actividades para ejecutar deberán cumplir con lo establecido en la ficha técnica del proceso, la cual incluye:

- Identificación detallada de los equipos.
- Cantidad de mantenimientos a realizar.
- Número total de equipos intervenidos.
- Actividades específicas por tipo de mantenimiento.
- Requerimientos de suministro e instalación de componentes.

El contratista deberá garantizar que todos los materiales y repuestos sean **nuevos, originales y de primera calidad**, y que los procedimientos se ejecuten conforme a normas técnicas vigentes en refrigeración.

### 2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

Los oferentes deberán considerar lo siguiente:

a) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, que no podrán superar el 30 de noviembre de 2026 bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con los estudios previos, pliegos de condiciones de la plataforma SECOP II y la Oferta presentada por el contratista, documentos que son parte integrante del presente contrato.

b) Los oferentes deben contar con sus propios materiales, herramientas y equipos de trabajo para realizar la respectiva labor o actividad contratada.

c) Comunicar al SENA sobre la ocurrencia de hechos o circunstancias que puedan generar una inoportuna o indebida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. El aviso mencionado deberá hacerse efectivo dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes, del hecho o circunstancia en 13 GCCON-F-046 V.02 referencia.

d) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adóptenlas medidas y correctivos.

e) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.

f) En forma general cumplir con el objeto contractual de conformidad con las especificaciones, calidades y condiciones de ejecución a partir de los requerimientos técnicos establecidos en los estudios previos y la propuesta presentada por el contratista.

g) Cumplir con las especificaciones estipuladas dentro de la ficha técnica para dar cumplimiento al objeto contractual.

**Personal Mínimo Requerido:**

- Para la ejecución del objeto, el proponente debe ofrecer como mínimo el siguiente equipo de trabajo, con los requisitos de experiencia, idoneidad y disponibilidad descritos a continuación:

| DESCRIPCIÓN DEL CARGO | FORMACIÓN ACADÉMICA | EXPERIENCIA GENERAL | EXPERIENCIA ESPECÍFICA | | | DEDICACIÓN MÍNIMA | CANT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COMO / EN: | NÚMERO DE PROYECTOS | REQUERIMIENTO PARTICULAR | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIRECTOR | Ingeniero mecánico | 3 años<br><br>La experiencia general de los profesionales es válida a partir de la expedición de la respectiva matrícula profesional, por lo tanto, se debe aportar el correspondiente certificado de vigencia para cada caso. | Residente de obra en proyectos de construcción nueva y/o reparaciones locativas y/o adecuación de edificaciones de uso institucional en proyectos ejecutados en los últimos cinco (5) años | Hasta 2 | La sumatoria de los proyectos debe ser superior a 1 veces el presupuesto oficial estimado en SMMLV, a la fecha de terminación. | 100% | 1 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TECNICO | TECNICO EN REFRIGERACIO | 1 año La experiencia general de los profesionales es válida a partir de la expedición De la certificación. El técnico debe estar certificado(vigente) en la norma de competencia Intervenir el sistema de refrigeración según manuales de buenas prácticas en refrigeración y tipo refrigerante/refrigerantes inflamables (aportar certificado) | Ejecución de contratos de mantenimiento de aires acondicionados en instituciones publicas | Hasta 2 | La sumatoria de los proyectos debe ser superior a 1 vez el presupuesto oficial estimado en SMMLV, a la fecha de terminación. | 100% | 1 |

**3.- PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN**: La oferta económica registrará el valor por ítem requerido y en cantidad requerida.

**4.- PLAZO DE EJECUCION:** Cinco (5) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de legalización y ejecución del contrato sin exceder del día 23 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación, evento que ocurra primero.

**5.- LUGAR DE EJECUCION**: El objeto contractual en el que se ejecutará principalmente el objeto del contrato, es la ciudad de Ibagué (Centro de Comercio y Servicios - transversal 1 número 42-244) y Melgar (Centro de Comercio y Servicios - Subsede Escuela Gastronómica y Turística) Tolima.

**6.- PRECOTIZACION**: En atención a la información que antecede, amablemente solicito su colaboración para efectos de cotizar los servicios relacionados en la presente solicitud.

Adicionalmente, es importante aclarar a las personas interesadas en presentar precotización que en el caso de existir alguna inconsistencia en materia de presentación y/o unidades de medida pueden informar a la entidad para proceder a corregir lo respectivo.

Cordial saludo,




**ÁLVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR**
**Subdirector de Centro Comercio y Servicios**

Proyectó y reviso: Helton Guaqueta Olarte - Profesional G. 09 de Gestión Contractual Centro de Comercio y Servicios