



ESTUDIO Y ANÁLISIS ECONOMICO DEL SECTOR

(Artículo 2.2.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015 anterior artículo 15 Decreto 1510 de 2013)

OBJETO: Contratar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de formación del área de gastronomía destinados a los procesos de formación profesional integral y producción de centro del Centro Agroturístico de la Regional Santander.

Los bienes /servicios que la entidad pretende adquirir se encuentran debidamente identificados a través del clasificador de bienes y servicios y el sector al cual pertenecen, con código:

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	73152101	CUARTO FRIO CODIGO DE INVENTARIO: 9541526	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Cambio del evaporador, Desmontaje del sistema interno deteriorado e instalación de un nuevo evaporador compatible con la capacidad de la unidad condensadora. Prueba de hermeticidad Presurización con nitrógeno seco para detectar fugas antes de la carga del refrigerante. Vacío profundo: Aplicación de bomba de vacío hasta alcanzar el nivel recomendado (≤ 500 micrones) para eliminar humedad y gases no condensables. Recarga de gas refrigerante Carga del refrigerante por peso, según especificación del fabricante y recuperación del gas residual conforme a la normativa ambiental. Limpieza del evaporador: Lavado de serpentines, bandeja de condensados, hélices y carcasa con productos no corrosivos. Limpieza general: Desinfección interior del cuarto frío, revisión de drenajes, empaques de puerta y retiro de residuos. Verificación eléctrica: Ajuste de conexiones, medición de voltaje, consumo de corriente y funcionamiento de protecciones. Pruebas operativas: Verificación de temperatura, presión de trabajo, ciclos de descongelamiento y correcto funcionamiento del sistema. Se considera procedente y prioritario ejecutar el mantenimiento preventivo integral, incluyendo el reemplazo del sistema de congelamiento interno (evaporador), limpieza del evaporador y limpieza general de la estructura, prueba de hermeticidad, vacío profundo y recarga de refrigerante por peso. Una vez finalizadas las actividades, deberá entregarse un registro de presiones, temperatura de operación y cantidad de refrigerante utilizada como evidencia del mantenimiento realizado y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Agroturístico

Calle 22 No. 9 – 82, San Gil - Indicativo (097) Tels.: 7248113 - 7248114

Calle 16 No. 14 – 28, Socorro - Indicativo (097) Tel: 7276851

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2	73152101	CONGELADOR INDUSTRIAL CODIGO DE INVENTARIO: 95411014106	MANTENIMIENTO PREVENTIVO, Limpieza del drenaje: Des taponamiento de la línea de desagüe y verificación del flujo libre de agua hacia la bandeja de evaporación. Limpieza del evaporador: Lavado de serpentines, eliminación de hielo y residuos que limitan el intercambio térmico. Revisión del sistema de desescarche: Verificación de resistencia, sensor de descongelación, fusible térmico y controlador electrónico. Limpieza de bandeja de condensados: Retiro de sedimentos y desinfección para evitar reboses y malos olores. Revisión de empaques: Inspección del sello magnético de ambas puertas y ajuste de bisagras para evitar ingreso de humedad. Verificación de ventiladores: Limpieza y comprobación del correcto funcionamiento de los motores del evaporador. Limpieza general: Desinfección completa del gabinete interior y exterior con productos aptos para uso alimentario. Revisión eléctrica: Ajuste de conexiones, medición de voltaje, consumo de corriente y funcionamiento del controlador digital. Prueba de operación: Validación de temperatura de trabajo (-18 °C a -22 °C), ciclos de deshielo y ausencia de fugas de agua. Se recomienda realizar mantenimiento preventivo prioritario, enfocado en la recuperación del sistema de drenaje y desescarche, limpieza integral del evaporador y verificación de los componentes de control. Esta intervención permitirá restablecer el flujo adecuado del agua de descongelación, eliminar la formación excesiva de hielo y garantizar una temperatura uniforme de conservación y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
3	73152101	REFRIGERADOR INDUSTRIAL HORIZONTAL CODIGO DE INVENTARIO: 95411014661	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Limpieza al sistema de drenaje, recarga de gas refrigerante, revisión y ajuste a temporizadores y controladores; revisión general y mantenimiento de unidad condensadora y evaporadora; toma de presiones; mantenimiento a la unidad de refrigeración; mantenimiento al sistema eléctrico; ajuste de programación, suministro de manual de operación y configuración. Puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
4	73152101	REFRIGERADOR INDUSTRIAL HORIZONTAL CODIGO DE INVENTARIO: 95411014662	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Limpieza al sistema de drenaje, recarga de gas refrigerante, revisión y ajuste a temporizadores y controladores; revisión general y mantenimiento de unidad condensadora y evaporadora; toma de presiones; mantenimiento a la unidad de refrigeración; mantenimiento al sistema eléctrico; ajuste de programación, suministro de manual de operación y configuración. Puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1



ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
5	73152101	ESTUFA INDUSTRIAL CODIGO DE INVENTARIO 95411014133	MANTENIMIENTO CORRECTIVO Conductos de Gas e Inyectores: Sonda técnica y desobstrucción de la red interna de distribución de gas. Limpieza profunda de espumas/inyectores para corregir el paso y restaurar el nivel adecuado de flujo en la llama. Válvula de Control / Perilla: Instalación y acople de perilla de encendido faltante, asegurando la correcta manipulación de la válvula de paso y el ajuste manual de la llama. Fogones y Quemadores: Desmonte, desincrustación de hollín y limpieza de los puertos de combustión de los fogones para garantizar un encendido uniforme y equilibrado. Estructura Interna y Externa: Remoción y desengrase profundo de capas de grasa calcinada, tizne y partículas acumuladas en la bandeja recolectora y el cuerpo de la estufa para mitigar riesgos de combustión. Se sugiere realizar el mantenimiento correctivo e higienización especializada para restaurar el flujo normal de gas, optimizar la eficiencia de quemado y mitigar riesgos operativos. Se procederá con la reposición de la perilla faltante y el ajuste de las demás, la verificación de hermetismo en las conexiones al finalizar los trabajos y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
6	73152101	ESTUFA INDUSTRIAL CODIGO DE INVENTARIO 95411014134	MANTENIMIENTO CORRECTIVO Conductos de Gas e Inyectores: Sonda técnica y desobstrucción de la red interna de distribución de gas. Limpieza profunda de espumas/inyectores para corregir el paso y restaurar el nivel adecuado de flujo en la llama. Válvula de Control / Perilla: Instalación y acople de perilla de encendido faltante, asegurando la correcta manipulación de la válvula de paso y el ajuste manual de la llama. Fogones y Quemadores: Desmonte, desincrustación de hollín y limpieza de los puertos de combustión de los fogones para garantizar un encendido uniforme y equilibrado. Estructura Interna y Externa: Remoción y desengrase profundo de capas de grasa calcinada, tizne y partículas acumuladas en la bandeja recolectora y el cuerpo de la estufa para mitigar riesgos de combustión. Se sugiere realizar el mantenimiento correctivo e higienización especializada para restaurar el flujo normal de gas, optimizar la eficiencia de quemado y mitigar riesgos operativos. Se procederá con la reposición de la perilla faltante y el ajuste de las demás, la verificación de hermetismo en las conexiones al finalizar los trabajos y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1



ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
7	73152101	ESTUFA INDUSTRIAL CODIGO DE INVENTARIO 95411014135	MANTENIMIENTO CORRECTIVO Conductos de Gas e Inyectores: Sonda técnica y desobstrucción de la red interna de distribución de gas. Limpieza profunda de espumas/inyectores para corregir el paso y restaurar el nivel adecuado de flujo en la llama. Válvula de Control / Perilla: Instalación y acople de perilla de encendido faltante, asegurando la correcta manipulación de la válvula de paso y el ajuste manual de la llama. Fogones y Quemadores: Desmonte, desincrustación de hollín y limpieza de los puertos de combustión de los fogones para garantizar un encendido uniforme y equilibrado. Estructura Interna y Externa: Remoción y desengrase profundo de capas de grasa calcinada, tizne y partículas acumuladas en la bandeja recolectora y el cuerpo de la estufa para mitigar riesgos de combustión. Se sugiere realizar el mantenimiento correctivo e higienización especializada para restaurar el flujo normal de gas, optimizar la eficiencia de quemado y mitigar riesgos operativos. Se procederá con la reposición de la perilla faltante y el ajuste de las demás, la verificación de hermetismo en las conexiones al finalizar los trabajos y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
8	73152101	CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL CODIGO DE INVENTARIO 9541839	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Filtros Atrapa-Grasa: Retiro de elementos filtrantes saturados, aplicación de desengrasante industrial de grado alimentario o sustitución por filtros nuevos según estado de desgaste. Canaleta y Cuerpo Interno: Limpieza de la estructura en acero inoxidable y vaciado de la canaleta periférica de condensación para eliminar el reboce y goteo de grasa. Ducto de Extracción: Raspado y desincrustación de capas de grasa acumuladas en la base y acople del ducto de elevación para garantizar el tiro óptimo de aire. Sistema de Ventilación / Motor: Inspección del estado de la turbina extractor, verificación de balanceo, nivel de ruido y revisión de la conexión eléctrica. Se determina realizar de manera prioritaria la limpieza técnica, desengrase e instalación de filtros correspondientes para normalizar la extracción de humo y erradicar el goteo de grasa. Se sugiere fijar una periodicidad estricta para la rutina de lavado de filtros, canaletas y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1



ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
9	73152101	CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL CODIGO DE INVENTARIO 95411014663	MANTENIMIENTO CORRECTIVO Sistema de Alimentación Eléctrica: Revisión integral del cableado, interruptores termomagnéticos (breakers), botonera de encendido y contactores para descartar cortocircuitos o cortes de fase. Motor Extractor: Medición de aislamiento y continuidad en las bobinas del motor. Inspección de capacitor de arranque y rodamientos para determinar si el motor está quemado o bloqueado. Módulo de Control / Botonera: Desmonte y verificación del interruptor principal de la campana. Reemplazo de botonera o cableado de control si se detecta falla en el circuito de mando. Turbina / Eje Mecánico: Comprobación de giro libre de la turbina. Desbloqueo en caso de que la acumulación de grasa sólida haya atascado el eje, impidiendo el arranque del motor. Canaleta y Cuerpo Interno: Limpieza de la estructura en acero inoxidable y vaciado de la canaleta periférica de condensación para eliminar el reboce y goteo de grasa. El sistema de extracción se encuentra inoperativo y fuera de servicio. Se requiere una intervención técnica correctiva de carácter urgente por parte de personal calificado en electricidad y ventilación. Se determina realizar de manera prioritaria la limpieza técnica, desengrase e instalación de filtros correspondientes. Se sugiere fijar una periodicidad estricta para la rutina de lavado de filtros, canaletas y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
10	73152101	HORNO INDUSTRIAL ROTATORIO CODIGO DE INVENTARIO: 9541520	MANTENIMIENTO CORRECTIVO Recirculación de Aire: Revisión del motor convector, turbina, poleas/correas y circuito de control para reestablecer el flujo térmico interno Sistema Vaporizador: Descalcificación e higienización de la cascada de vapor, comprobación de electroválvula de paso de agua y prueba de resistencias/inyectores Sistema Rotativo: Diagnóstico electromecánico del motorreductor, alineación de cadena/piñón de giro y lubricación de rodamientos de alta temperatura Limpieza Tecno-Higiénica: Desengrase profundo y remoción de hollín/residuos carbonizados en la cámara interna, cristal de puerta y estructura externa de acero inoxidable. El equipo requiere una intervención electromecánica correctiva de carácter prioritario antes de continuar su operación regular. Se aconseja desenergizar y cortar el suministro de agua/gas hasta completar la revisión profunda se debe incluir revisión de gas y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Agroturístico

Calle 22 No. 9 – 82, San Gil - Indicativo (097) Tels.: 7248113 - 7248114

Calle 16 No. 14 – 28, Socorro - Indicativo (097) Tel: 7276851

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
11	73152101	HORNO INDUSTRIAL ROTATORIO CODIGO DE INVENTARIO: 95411015849	MANTENIMIENTO CORRECTIVO Microswitches / Sensores de Puerta: Desmontaje, prueba de continuidad con multímetro, calibración o reemplazo del interruptor de seguridad de puerta. Termostato de Seguridad (LimitTérmico): Inspección y rearme manual (si aplica) o sustitución del termostato de límite si presenta circuito abierto permanente. Contactores y Módulo de Potencia: Comprobación de tensión en bobinas de contactores de turbina/giro y elementos calefactores tras presionar "Inicio". Tarjeta Electrónica / Salidas PLC: Diagnóstico de salidas de señal de la placa principal y verificación del teclado/panel de mandos Sistema Rotativo: Diagnóstico electromecánico del motorreductor, alineación de cadena/piñón de giro y lubricación de rodamientos de alta temperatura Limpieza Tecno-Higiénica: Desengrase profundo y remoción de hollín/residuos carbonizados en la cámara interna, cristal de puerta y estructura externa de acero inoxidable. El horno industrial requiere intervención correctiva inmediata a nivel del circuito de control y enclavamiento de seguridad. Se recomienda iniciar el protocolo de revisión desde los componentes externos de seguridad (sensores de puerta y termostatos) antes de determinar intervención o reemplazo del controlador/tarjeta electrónica principal. se debe incluir revisión de gas y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
12	73152101	CILINDRADORA CODIGO DE INVENTARIO 95411015852	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Estructura y Chasis: Ajuste de tornillería general: Apriete y torqueado de pernos en la base del motor, chasis inferior y soportes para eliminar vibraciones y holguras mecánicas. Protecciones / Tapa Izquierda: Ajuste y alineación de tapa izquierda: Corrección de los puntos de fijación de la cubierta de protección de transmisión para evitar roce con partes móviles y prevenir el ingreso de contaminantes. Área Mecánica y Transmisión: Mantenimiento del área mecánica: Desengrase, alineación de piñones/poleas, tensión de cadenas y lubricación de rodamientos/chumaceras. Rodillos y Bandejas: Limpieza técnica profunda: Eliminación de acumulación de harina y residuos de masa seca en las mesas de acero inoxidable, raspadores y entorno de rodillos. Sistema de Graduación: Calibración e igualación de luz: Verificación del paralelismo micrométrico entre los rodillos mediante el ajuste sincronizado de las perillas superiores para garantizar un laminado de masa uniforme. el equipo es totalmente recuperable mediante el ajuste mecánico y calibración detallados. Se recomienda utilizar grasa con grado alimenticio (NSF H1) para la lubricación de las chumaceras cercanas a la zona de masa y verificar semanalmente	UNIDAD	1

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Agroturístico

Calle 22 No. 9 – 82, San Gil - Indicativo (097) Tels.: 7248113 - 7248114

Calle 16 No. 14 – 28, Socorro - Indicativo (097) Tel: 7276851

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
			el apriete de las cubiertas de protección y puesta en funcionamiento.		
13	73152101	MAQUINA DE ESPRESSO CODIGO DE INVENTARIO 954112139	MANTENIMIENTO CORRECTIVO suministro de porta filtros, porta filtro ciego, rotulo de lancetas Limpieza general profunda y puesta punto de los grupos de preparación. Revisión del funcionamiento del sistema eléctrico, panel de control, electroválvulas y bomba. Revisión y ajuste de operación de panel electrónico. Revisión de manómetros, sistema de auto nivel de caldera, funcionamiento de resistencias, suministro de 500 gr de Cafiza y resina para ablandador de agua, actualización de software y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1

En atención a lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015, se procede a establecer el contexto del proceso de contratación desde los ámbitos legal, comercial, financiero, organizacional y técnico, con el fin de identificar algunos de los riesgos y determinar los requisitos habilitantes, para lo cual se plasma el siguiente análisis.

1. ANALISIS DEL MERCADO

1.1 ASPECTOS PARTICULARES

El presente proceso de contratación tiene como objeto Contratar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de formación del área de gastronomía destinados a los procesos de formación profesional integral y producción de centro del Centro Agroturístico, Regional Santander.

En cumplimiento de su misión institucional, el Centro Agroturístico de la Regional Santander desarrolla procesos permanentes de formación profesional integral, transferencia de conocimiento y apoyo al sector productivo. Su jurisdicción comprende los municipios del sur del departamento de Santander, en los cuales presta servicios formativos en ambientes urbanos y rurales, abarcando las distintas sedes y escenarios donde se ejecutan actividades académicas, administrativas, productivas y de extensión.

La sede principal del Centro Agroturístico y la subsede Socorro disponen de ambientes especializados para la formación en Gastronomía. Estos espacios integran áreas de recepción y bodega, preparación, cocina caliente, panadería y repostería, bar y coctelería, emplatado y servicio, así como zonas de lavado y

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Agroturístico

Calle 22 No. 9 – 82, San Gil - Indicativo (097) Tels.: 7248113 - 7248114

Calle 16 No. 14 – 28, Socorro - Indicativo (097) Tel: 7276851

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



gestión de residuos. En dichos ambientes se ubica la maquinaria y el equipamiento especializado que permiten el desarrollo de las competencias técnicas de los aprendices y la producción de centro.

Para garantizar la continuidad operativa, resulta indispensable realizar el mantenimiento periódico, preventivo y correctivo de esta maquinaria. El mantenimiento oportuno no solo asegura condiciones óptimas de funcionamiento y prolonga la vida útil de los activos, sino que impacta directamente en la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Asimismo, permite cumplir con los estándares de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normas de seguridad e higiene industrial, aspectos esenciales para la prevención de riesgos laborales y la formación integral.

Un entorno de aprendizaje equipado con tecnología funcional y segura refleja el compromiso institucional con la calidad, la eficiencia en el uso de los recursos públicos y la sostenibilidad del proceso formativo, garantizando una educación que responde a las exigencias del sector gastronómico actual. Teniendo en cuenta que el último mantenimiento integral se ejecutó en el año 2025, se justifica la necesidad técnica y administrativa de contratar este servicio como una acción estratégica para preservar la seguridad de los ambientes y el cumplimiento de los objetivos institucionales.

ANALISIS LEGAL

Desde la perspectiva jurídica y procedimental, el presente proceso se enmarca en la modalidad de Selección por Mínima Cuantía, en concordancia con el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, en razón a que el valor estimado del contrato no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad para la presente vigencia fiscal. La tipología contractual corresponde a un contrato de prestación de servicios para el mantenimiento y reparación de equipos (obligación de hacer), respaldado por la previa expedición del Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) correspondiente.

Bajo la modalidad de Mínima Cuantía, el criterio de adjudicación será exclusivamente el menor precio ofertado, siempre que la propuesta cumpla cabalmente con la totalidad de los requisitos jurídicos y las especificaciones técnicas solicitadas. En atención a la reglamentación aplicable, este procedimiento simplificado no requiere la presentación del Registro Único de Proponentes (RUP), por lo que la capacidad jurídica, la experiencia previa y la

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Agroturístico

Calle 22 No. 9 – 82, San Gil - Indicativo (097) Tels.: 7248113 - 7248114

Calle 16 No. 14 – 28, Socorro - Indicativo (097) Tel: 7276851

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



idoneidad técnica del oferente se verificarán de forma directa mediante la documentación soporte aportada con la oferta.

Asimismo, el contrato se perfeccionará con la notificación de la comunicación de Aceptación de la Oferta por parte del SENA al proponente seleccionado. El contratista deberá certificar el cumplimiento de los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de su personal técnico. En caso de requerirse garantías conforme a la facultad discrecional de la entidad dada la naturaleza de los activos a intervenir, se exigirán pólizas que amparen el cumplimiento del contrato y la calidad del servicio y repuestos instalados. Finalmente, la ejecución será supervisada por el funcionario o contratista designado por la ordenación del gasto, quien verificará las fichas técnicas, actas de mantenimiento e informes respectivos antes de autorizar el desembolso de los pagos.

ANÁLISIS TÉCNICO:

Especificaciones de calidad y tiempos de entrega del servicio requerido.

Del análisis realizado a través de las cotizaciones y una vez verificada la idoneidad de los posibles proveedores, se evidencia que existe en el mercado nacional, proveedores que cumplen con la capacidad técnica y operativa y pueden hacer entrega del servicio requerido en las condiciones de oportunidad, calidad y cantidad que cumplen con las necesidades de la entidad.

El análisis del sector para el proceso de selección por Mínima Cuantía se estructura en concordancia con las pautas expedidas por Colombia Compra Eficiente, evaluando las dinámicas económicas, comerciales y técnicas aplicables a la contratación del servicio en la región.

El mercado de servicios de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos de cocina e industria alimentaria en el departamento de Santander cuenta con una oferta dinámica y plural. Las empresas y personas naturales del sector se encuentran clasificadas bajo los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) correspondientes a servicios de mantenimiento de equipo de cocina comercial, equipo industrial de alimentos e instalaciones comerciales. En la provincia de Guanentá, Comunera y el área metropolitana de Bucaramanga existe una sólida presencia de micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) con la capacidad técnica requerida para atender las necesidades del SENA.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Santander – Centro Agroturístico

Calle 22 No. 9 – 82, San Gil - Indicativo (097) Tels.: 7248113 - 7248114

Calle 16 No. 14 – 28, Socorro - Indicativo (097) Tel: 7276851

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



Por el lado de la demanda, el sector es impulsado tanto por entidades públicas del sector educativo como por la cadena de valor del sector turístico y gastronómico del sur de Santander.

Desde la perspectiva comercial, la práctica habitual del mercado para el mantenimiento de equipos gastronómicos combina el cobro de mano de obra técnica calificada con la provisión de repuestos e insumos originales o compatibles de alta calidad. Los proveedores locales están acostumbrados a esquemas de pago contra entrega y recibo a satisfacción de los trabajos, respaldados por informes técnicos de intervención. Asimismo, los costos logísticos, tales como el desplazamiento de los técnicos, viáticos, herramientas de diagnóstico especializado y elementos de protección personal a las sedes de San Gil y Socorro, se contemplan tradicionalmente dentro del valor global ofertado.

En el mercado regional es estándar ofrecer períodos de garantía que oscilan entre tres meses y un año sobre los repuestos instalados y las actividades de reparación ejecutadas.

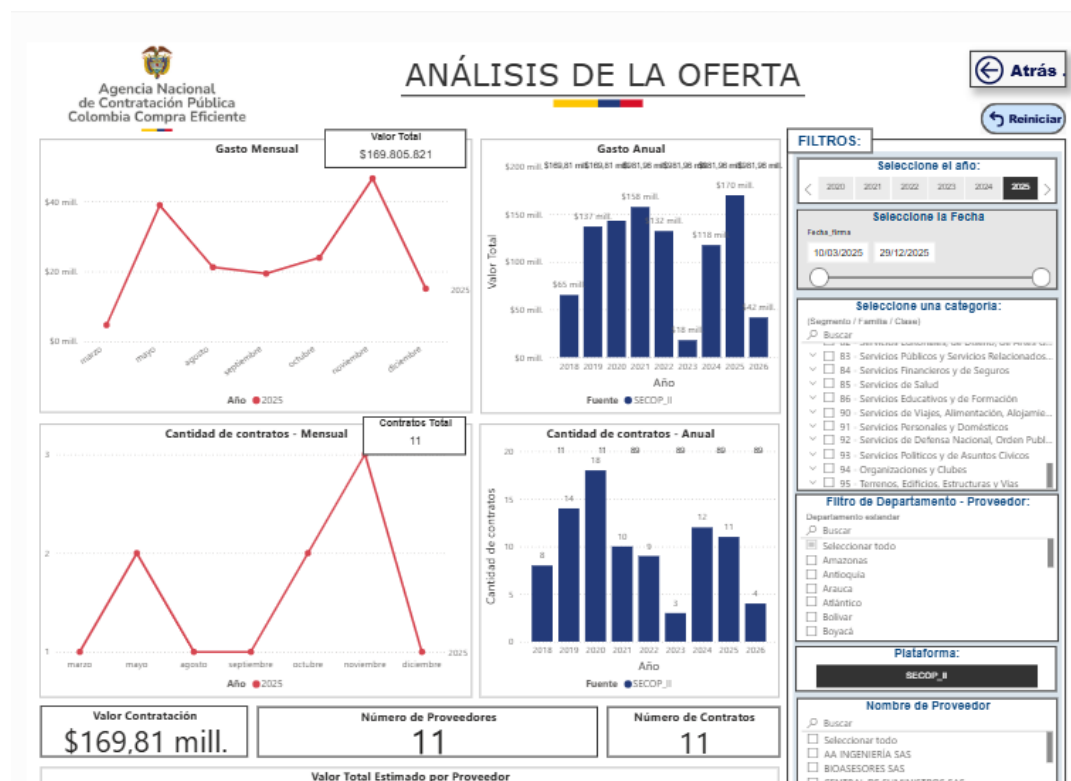
En el ámbito técnico y normativo, las empresas y profesionales que operan en este renglón económico poseen competencias en refrigeración comercial, redes de gas, electromecánica y electrónica aplicada a maquinaria de alimentos como hornos, freidoras, procesadores y batidoras industriales. Un factor distintivo en este mercado es la sujeción a las reglamentaciones de inocuidad alimentaria; por ello, el personal técnico emplea de manera regular insumos y lubricantes de grado alimenticio certificados bajo los estándares de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) contempladas en la Resolución 2674 de 2013. De igual forma, las empresas del sector se adhieren a la normativa de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando la afiliación de sus operarios al Sistema de Seguridad Social Integral y el cumplimiento de protocolos para la prevención de riesgos eléctricos y térmicos.

Se concluye que el mercado local ofrece las condiciones de idoneidad, pluralidad de oferentes y suficiencia técnica para responder de manera eficiente a las exigencias del Centro Agroturístico. La modalidad de Mínima Cuantía se consolida como el mecanismo más adecuado, ágil y transparente para seleccionar la oferta de menor precio que satisfaga a plenitud las especificaciones técnicas requeridas, garantizando el uso eficiente de los recursos públicos y la continuidad de los procesos formativos.



1.2 ANALISIS DE LA OFERTA

Utilizando el Modelo de Abastecimiento de Colombia Compra Eficiente, se puede evidenciar que para la contratación de los servicios relacionados con las actividad UNSPSC 73152100 y que se encuentran dentro del rango del valor a contratar, el valor estimado de la oferta para este tipo de contratación durante el periodo comprendido entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2025 para el departamento de Santander fue de 169,81 millones de pesos con una cantidad de 11 contratos presentados, con un aproximado de 11 proveedores como se puede evidenciar en la siguiente gráfica.



1.3 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

De acuerdo con las consultas realizadas en Secop II se puede evidenciar que este tipo de servicio relacionado directamente con el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de formación del área de gastronomía, son contratados por el SENA con variaciones en las especificaciones técnicas del servicio, tal y



como se relaciona a continuación:

Entidad	Contrato	Objeto	Valor
SENA REGIONAL SANTANDER Grupo Administrativo CA	CO1.PCCNTR.8671656	CONTRATAR EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DE COCINA Y GASTRONOMÍA, CON EL PROPÓSITO DE ASEGURAR SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y GARANTIZAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS NECESARIAS PARA EL ADECUADO DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE COCINA Y PASTELERÍA DEL CENTRO AGROTURÍSTICO, REGIONAL SANTANDER.	15.000.000 COP
SENA REGIONAL SANTANDER Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	CO1.PCCNTR.8056886	CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DEL ÁREA DE HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS.	20.765.497 COP
SENA REGIONAL QUINDIO Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	CO1.PCCNTR.8015707	CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO CORRECTIVO Y REPARACIÓN A TODO COSTO QUE INCLUYE SUMINISTRO DE REPUESTOS PIEZAS INSUMOS Y ACCESORIOS NUEVOS MANO DE OBRA PARA LA MAQUINARIA EQUIPOS DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS Y PANIFICACIÓN DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL QUINDÍO VIGENCIA 2025. LOTE 1: SERVICIO DE MANTENIMIENTO PLANTA DE CARNICOS.	17.400.000 COP

Dado en San Gil, a los dieciséis (16) días del mes de septiembre del 2026.

Elaboró: Ana Jasmine Sanmiguel Jaimes – Profesional G6 Gestión contractual 

Revisó: Luis Carlos Reina Sánchez – Coordinador Académico 