

FORMATO INFORMACION PRELIMINAR PARA ESTUDIOS PREVIOS.

ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA ADELANTAR EL PROCESO CUYO OBJETO SE DEFINE EN EL PRESENTE DOCUMENTO PARA EL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META.

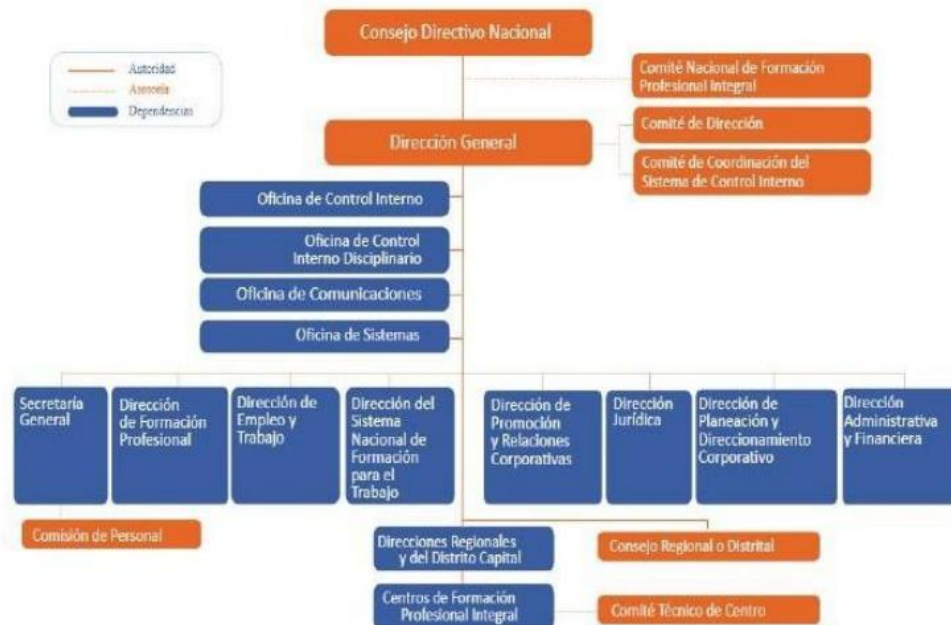
De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numerales 7 y 12 de la ley 80 de 1993, en el literal b) del artículo 2 y artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con él y reglamentado por el artículo 3.1.1° del Capítulo I, Título III y artículo 2.1.1°, Capítulo I, Título II del Decreto 734 de 2012, la Dirección General del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, presenta a continuación el estudio previo de Conveniencia y Oportunidad según el objeto expuesto anteriormente, así:

ITEM	ASPECTO	DESCRIPCION
01	Justificación de la Necesidad que se pretende satisfacer.	El servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden Nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, cuyos fines se orientan a invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y desarrollando programas de Formación Profesional Integral, promoviendo la incorporación y desarrollo social, económico y educativo de la región y el país. La Misión del SENA corresponde al Estado de intervenir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. En virtud de la obligación anterior, se debe manifestar que el Centro de Industria y Servicios del SENA – Regional Meta, y de conformidad al artículo 25 del Decreto 249 de 2004, denominado Centros de Formación Profesional Integral, señala: "Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos" (...) , y el artículo 27 del mismo Decreto, refiere las funciones de los Subdirectores de los Centros de Formación Profesional Integral, y específicamente en los comprometes: "(...) 11. Garantizar que la formación integral que imparte el Centro constituya un proceso educativo". 15. "Ofrecer, sin afectar la programación regular de la formación profesional integral gratuita y previa autorización del Consejo Regional o Distrital, cursos de extensión a ciudadanos con capacidad de pago, quienes cancelarán estos cursos de conformidad con la reglamentación que para tal efecto expida la Dirección General y cursos para desarrollar proyectos especiales de formación - producción, utilizando la infraestructura disponible." 28. "Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro." (lo subrayado es propio.) (...)" El artículo 27 del mismo Decreto 249 de 2004 señala las funciones que deben desarrollar las Subdirecciones de Centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas "Administrar y ejecutar los procesos de contratación" del Centro.

Con la contratación, de manera general se busca los fines estatales dispuestos en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993, modificado por la Ley 1150 de 2007, según el cual los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, buscan el cumplimiento de la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines. Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones.

El compromiso del SENA con el desarrollo económico, tecnológico y social del país se manifiesta en la constante mejora de sus programas educativos. Estos programas están diseñados para satisfacer las necesidades del mercado laboral y promover la competitividad de las empresas y la industria en un entorno globalizado.

De acuerdo con las normas y apartes vigentes de la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 (Modificado parcialmente por el Decreto 2520 de 2013), la "Estructura Formal" que tiene actualmente el SENA para el desarrollo de sus funciones, es la siguiente:



A su vez, la constitución política prevé en el artículo 2 como fines del estado: "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación".

En la misma dirección el Artículo 30 de la Ley 80 de 1993, establece los Fines de la Contratación Estatal al decir:

"Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."

El cumplimiento de los fines citados, genera para la entidad Pública, la necesidad de contar con recursos físicos y humanos adecuados, lo que a su turno busca generar una gestión pública eficiente y eficaz.

El Decreto 585 de 1991 que dispuso para el SENA la función de adelantar actividades de formación profesional con reglas vigentes, dirigidas a transferir tecnologías de utilización inmediata en el sector productivo, realizar programas y proyectos de investigación aplicada, desarrollo tecnológico y orientar la creatividad de los trabajadores colombianos.

		Ha indicado la Coordinación Académica de Programas Especiales del Centro de Industria y Servicios del Meta, que : “(…) El Centro de Industria y Servicios del SENA – Regional Meta cuenta con equipos de la Escuela de Gastronomía, no cuenta con personal de planta ni con la existencia de los elementos y equipos necesarios para realizar el mantenimiento Sena Regional Meta para el logro de sus fines, que precisa la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de los respectivos equipos, de tal manera que se asegure que los mismos se encuentren en óptimas condiciones para garantizar la seguridad de los usuarios y la conservación del bien mismo, aunado a ello dentro de sus objetivos misionales, debe adelantar actividades de formación profesional de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a formar y cualificar talento humano pertinente con las necesidades de la región, que permitan fortalecer el desarrollo económico, social y ambiental, así como responder con eficacia y calidad a los cambios y exigencias de la demanda de formación integral. En cumplimiento de lo anterior y teniendo en cuenta que existe población que demanda atención en el campo educativo en el Meta, adscrita al Centro de Formación, y la falta de mantenimiento de los equipos en un periodo no inferior a 4 años y contando con la asignación presupuestal se hace necesario adelantar el presente proceso contractual, para el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes muebles, enseres, maquinaria, equipos para los equipos de la escuela de gastronomía y turismo, en aras de garantizar el desarrollo de los diferentes saberes y competencias de los aprendices en los programas de formación: Técnico en Cocina y Panificación Fichas: 3172964,3411579, 3411656 y 3235731 estos programas permiten ofrecer al mercado laboral de la región mano de obra calificada en todos los campos. Para adelantar las labores de mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes muebles, enseres, maquinaria, y equipos de la escuela de gastronomía y turismo del Centro de Industria y Servicios del SENA – Regional Meta, no cuenta en su estructura organizacional, ni funcional, con cargos, trabajadores y/o personal idóneo o entrenado que cumplan dichas funciones, ni con las herramientas que se requieren para los respectivos mantenimientos, por lo que se hace necesario adelantar las diligencias necesarias para contratar dicho servicio de mantenimiento. La alternativa legal, la oferta del mercado y con la que cuenta la Entidad para suplir la necesidad anteriormente descrita es mediante la celebración de un contrato de prestación de servicios; teniendo en cuenta el presupuesto, la modalidad de selección de contratista corresponde a la Mínima Cuantía, la cual se detallará y sustentará jurídicamente en este mismo documento, el cual está sometido a la legislación y jurisdicción colombiana y se regirá por las normas de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 019 de 2012, el Decreto 1082 de 2015, (…)” La necesidad de realizar este mantenimiento surge de la importancia de garantizar la operatividad, seguridad y eficiencia de los equipos utilizados en los ambientes de formación, los cuales son esenciales para el desarrollo de las competencias técnicas y prácticas de los aprendices en las áreas de gastronomía, hotelería y turismo. Con el uso continuo, los equipos de cocina, refrigeración y demás herramientas asociadas presentan desgaste natural, pérdida de calibración, acumulación de residuos y deterioro de componentes eléctricos o mecánicos, lo que puede afectar su desempeño, incrementar el consumo energético, comprometer la seguridad de los usuarios y reducir su vida útil. Desde el punto de vista técnico y pedagógico, mantener los equipos en óptimas condiciones es indispensable para asegurar que los procesos formativos se desarrollen bajo condiciones reales de
--	--	--

	operación, cumpliendo con los estándares de calidad exigidos por el SENA y por el sector productivo. Asimismo, la ejecución de un programa de mantenimiento preventivo y correctivo permite: • Evitar fallas imprevistas que interrumpan el desarrollo de la formación práctica. • Prolongar la vida útil de los equipos mediante la sustitución oportuna de piezas y accesorios desgastados. • Garantizar la seguridad de los aprendices e instructores, minimizando riesgos eléctricos, térmicos o mecánicos. • Optimizar recursos institucionales al reducir costos asociados a reparaciones mayores o reemplazos innecesarios. • Cumplir con normativas técnicas relacionadas con la operación y mantenimiento de equipos industriales y gastronómicos Finalmente, la puesta en funcionamiento de los equipos después del mantenimiento permitirá verificar su correcta operación, calibración y eficiencia, asegurando que estén disponibles para el uso inmediato en los procesos formativos del Centro a través de la Escuela de Gastronomía. Por lo que avizora en el presente estudio esta ordenadora del gasto, que si bien es cierto la necesidad presentada es superior al valor presupuestal disponible, el proceso será llevado en monto agotable para la debida ejecución del mismo, haciendo connotación que debido a la asignación presupuestal inicial es necesario aterrizar la necesidad a la certificación presupuestal con la que cuenta la entidad, pero dejando claridad que si existe alguna asignación presupuestal por parte del gobierno central, en el sentido será destinada para ampliar la cobertura de impacto, de conformidad con los soportes técnicos, administrativos, financieros y presupuestales que puedan presentarse en cada caso particular en cumplimiento de la normatividad vigente. Existe una inminente conexión entre la planeación en materia financiera respecto de los gastos del Estado y la planificación de los contratos estatales; así, para que un contrato pueda llevarse a cabo debe contar con la partida presupuestal, la cual solo existirá en la medida en que la Ley de Presupuesto así lo autorice, todo de acuerdo con el Plan Nacional de Desarrollo; debe decirse entonces, que en relación con el principio de planeación en materia financiera y en materia contractual. Dicha situación resulta de gran connotación puesto que el principio de planeación tiene un contenido presupuestal, en el que genéricamente todo gasto en que incurra el Estado debe estar previamente autorizado por la Ley de Presupuesto Nacional y la de cada entidad respectiva. Conforme con las normas contractuales y de presupuesto, solo se dará inicio al proceso de selección cuando exista la disponibilidad presupuestal para ello (artículo 25 numeral 6 de la Ley 80 de 1993). De manera conclusiva se manifiesta que de resultar alguna asignación presupuestal adicional por parte de la Dirección General, al presupuesto inicialmente reportado, se deberá revisar y validar la necesidad presentada a satisfacer de acuerdo con el reporte inicial, previo cumplimiento de todos los requisitos contemplados en la normatividad vigente y lineamientos internos de la entidad, haciendo énfasis de la prohibición consignada en el segundo párrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, que constituye la única norma positiva consignada en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (EGCAP), relacionada con la posibilidad de adicionar en precio los contratos estatales: "Los contratos no podrán adicionarse en más del cincuenta por ciento (50 %) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales" La adjudicación del proceso se realizará por el total del presupuesto asignado bajo la modalidad de contrato a monto agotable con cantidades unitarias, las cuales la entidad podrá solicitar según la necesidad hasta agotar presupuesto, de acuerdo con la necesidad planteada en aras de satisfacer en la mayor posibilidad los intereses generales y del bien común de nuestra entidad. En el desarrollo de la actividad misional del Centro de industria y Servicio del Meta y con el fin de dar cumplimiento a los lineamientos del plan de acción 2025, de acuerdo al presupuesto asignado para esta
--	--

		vigencia, y teniendo en cuenta La importancia de llevar a cabo el objeto de contratación, por lo anteriormente expuesto se hace necesario que el Centro inicie un proceso de contratación cuyo objeto es: “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”
02	Descripción del objeto a contratar.	50-953210-422- Contratar a todo costo 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
03	Tipo de contrato.	Prestación de Servicios
04	Lugar de ejecución.	El lugar de ejecución del contrato será en la Sede Guayuriba – Carrera 48. 6-40 del Centro de Industria y Servicios del SENA Regional Meta.

05	Especificaciones técnicas mínimas requeridas ajustadas al Plan Anual De Adquisiciones (PAA) Vigente.	ESPECIFICACIONES TECNICAS				
		CLASE	DESCRIPCION DEL ELEMNTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CA NT.	Nº. PLACA
		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. ESPA?OL	UNIDAD	1	
		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 AUTOMATICA EN ACERO INOXIDABLE PANEL DE CONTROL	UNIDAD	1	
		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	
		4 TAJADORA	MARCA:N/A;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:TAJADORA DE PAN DE 31 CUCHILLAS	UNIDAD	1	
		5 EMPACADORA AL VACIO	MARCA:ZELLMAN;SERIAL:.;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:EMPACADORA AL VACIO TRIFASICA REF ZZQ400/2SB	UNIDAD	1	

		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	
		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	
		8	CAFETERA	MARCA:N/A;SERIAL:;;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:MAQUINA EXPRESO DE CAFE ELECTRONICA	UNIDAD	1	
		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	
		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	
		11	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	
		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	
		13	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	

		1 4	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	
		1 5	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	
		1 6	LICUADORA	MARCA:L&L;SERIAL:.;MODELO:LCPC2L;OBSERVACIONES:LICUADORA SEMIINDUSTRIAL DE 2 LITROS VASO TRASPARENTE EN POLICARBONATO DE ALTO RENDIMIENTO . POWER 1500W	UNIDAD	1	
		1 7	CAFETERA	TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD N.A. UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE MARZOCCO CARACTERISTICA DOBLE CALDERA Y SISTEMA SEMIAUTOMATICO DIMENSION N.A.	UNIDAD	1	
		1 8	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 PARRILLAS INT MOVIL ELECTRICA A 110 V AC SIST ENFRI CONREFRI ECOLOG. MANUAL MANEJO	UNIDAD	1	
		1 9	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	
		2 0	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 CUCHILLAS DENTADAS.MANUAL MANEJO ESPA?OL	UNIDAD	1	
		2 1	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	

		2 2	REFRIGERADOR	MARCA:INDUSTRIAS METALICAS ROJAS ORTIZ;SERIAL:N/A;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:NEVERA DE DOS CUERPOS UNA DE REFRIGERACION (2-6°C) Y OTRO DE CONGELACION	UNIDAD	1	
		2 3	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	
		2 4	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	
		2 5	EMPACADORA AL VACIO	MARCA:N/A;SERIAL:.;MODELO:ZZQ400/2SB;OBSERVACIONES:EMPACADORA AL VACIO TRIFASICA REF: ZZQ400/2SB	UNIDAD	1	
		2 6	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 0013408700) FREIDORA-2FOGONES-ESCALIBRADERO-FRY TOP	UNIDAD	1	
		2 7	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	
		2 8	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	
		2 9	MICROONDAS	MARCA:TURBO AIR;SERIAL:S10EO10104;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:HORNO MICROONDAS	UNIDAD	1	

		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	
		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	
		32	PARRILLA	MARCA:ICOMAGER;SERIAL:.;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:PARRILLA A GAS EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	
		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	
		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	
		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	
		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	

		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	
		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	
		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	
		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	
		41	LICUADORA INDUSTRIAL	ZINGAL , REF: 20 LITROS, VOLT: 110V , HP : 1, NUM: 736	UNIDAD	1	
		42	PARRILLA	PARILLA EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	
		43	BASCULA	BASCULA , CAPACI: 40 KG ,VOL: 110V,	UNIDAD	5	
06	Obligaciones específicas del Contratista.	1) Entregar los catálogos y fichas técnicas de los bienes o elementos que así lo requieran sin que ello genere costos adicionales para el contratante, en idioma castellano o con la respectiva traducción. No se aceptarán equipos genéricos o aquellos en que no pueda verificarse la marca del fabricante. 2) Asegurar que los precios unitarios deben incluir transporte, control de calidad, seguridad social e industrial y demás elementos y gastos inherentes para el cumplimiento satisfactorio del Contrato. 3) Realizar la entrega del objeto del contrato en los plazos establecidos y de acuerdo con su propuesta al almacén del Centro de industria y Servicios del Meta ubicado en el municipio de Villavicencio – Cra. 48 No. 06 – 40 – Urbanización Guayuriba. 4) Reemplazar los bienes, productos o elementos que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes, productos o elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el contratista no restituye los bienes, productos o elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato. 5) Asumir el riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del Contratista hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado 6) Responder por la vinculación de personal a nombre propio y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos 7) Cuando por descuido, imprevistos, negligencia, o causas imputables al Contratista ocurriesen daños a					

		terceros, éste será el directo responsable de ellos. 8) El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. 9) Realizar y reportar un cronograma donde se evidencia el tiempo de entrega previsto a fines que el supervisor adelante las gestiones necesarias para la recepción del mantenimiento y demás elementos. 10) Realizar el mantenimiento de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas. 11) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.										
07	Dependencia que requiere la contratación	El Centro de Industria y Servicios del SENA – Regional Meta Escuela de gastronomía y turismo.										
08	Plazo ejecución del Contrato.	El plazo de ejecución del contrato será de Cuatro (04) meses a partir de la aprobación de la póliza y acta de inicio, sin exceder del 12 de Diciembre de 2026.										
09	Línea o numeral al que pertenece en el PAA al que pertenece la necesidad	AdquisicionesPAA_632200_1_9e4b93c0-a654-4050-9a39-32f347b0c430 en el siguiente link : https://community.secop.gov.co/Public/App/AnnualPurchasingPlanManagementPublic/Index?currentLanguage=es-CO&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE <table><tr><th>Código UNSPSC (cada código separado por ;)</th><th>Descripción</th><th>Valor total estimado</th><th>Nombre del responsable</th><th>Dirección</th></tr><tr><td>72102900</td><td>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.</td><td>\$10.000.000</td><td>Geny Astrid León Currea</td><td>Cra 48 # 6-40 Urbanización Guayuriba Centro de Industria y servicios del Meta.</td></tr></table>	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.	\$10.000.000	Geny Astrid León Currea	Cra 48 # 6-40 Urbanización Guayuriba Centro de Industria y servicios del Meta.
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.	\$10.000.000	Geny Astrid León Currea	Cra 48 # 6-40 Urbanización Guayuriba Centro de Industria y servicios del Meta.								
10	Valor y Forma de Pago.	El presupuesto disponible por la entidad es de: El valor total de la contratación es de Diez Millones de pesos MCTE (\$ 10.000.000), distribuidos de la siguiente manera: Los anteriores valores se encuentran amparados en el certificado de disponibilidad presupuestal adjunto. EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor pactado, en PAGOS PARCIALES, de acuerdo con los servicios confirmados por el supervisor y efectivamente prestados, 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) Comunicación radicada (oficio remisorio, elaborado por el supervisor dirigido al Coordinador del Grupo Mixto). b) Factura original debidamente diligenciada, según corresponda a la calidad del contribuyente, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el Artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato objeto de facturación, nombre y NIT de la entidad contratante. c) Actas de inicio, acta de recibo definitivo de los elementos y cumplimiento de obligaciones contractuales, suscrita por el supervisor y el contratista. d) Certificación bancaria e) Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes y al Sistema de Seguridad Social Integral, acompañado de las planillas de pago del período correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, en caso de estar obligado. f) Certificación de paz y salvo expedida por el contratista, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y Cuota de Aprendices, cuando a ello hubiere lugar. g) Copia de la comunicación de aceptación de oferta o contrato con el correspondiente registro presupuestal. h) Prorrogas, Adiciones, suspensiones y reinicios si fuere el caso, con sus respectivas pólizas y actas de aprobación de pólizas. i) Carta de designación o reasignación del supervisor. 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. 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 GESTIÓN FINANCIERA Y GESTIÓN 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, que 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 GESTIÓN 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 momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago.
--	--

	El Supervisor de Contratos, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este 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 y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigentes para tal efecto.
--	--