



Anexo 1.

ANALISIS DEL SECTOR Y DE MERCADO

A través del presente documento nos permitimos documentar el ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO Y DE LOS OFERENTES, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que establece que le corresponde a la Entidad efectuar el análisis económico En consecuencia, la Entidad Estatal debe entender claramente y conocer: (a) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla; cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y servicios que necesita; y (c) el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan sus actividad. del sector de servicios al cual pertenece la necesidad que se pretende satisfacer.

OBJETO: CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y PREDICTIVO DE LAS ESTUFAS EQUIPOS DE COCINA DEL HOTEL ESCUELA DEL CENTRO DE FORMACIÓN TURÍSTICA, GENTE DE MAR Y SERVICIOS, INCLUYENDO EL SUMINISTRO DE MATERIALES Y REPUESTOS, de conformidad con las condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el anexo técnico.

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento del Art. 2.2.1.1.1.6.1 Deber de análisis de las Entidades Estatales del Decreto 1082 de 2015, el cual establece “la Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo.

La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso”, el SENA Regional San Andrés. realiza el presente estudio para evidenciar el análisis necesario que contribuya al logro satisfactorio de la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación; de igual modo, con el objeto de establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y como pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quien pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

1.1 OBJETIVO DEL ANALISIS.

El presente estudio tiene como objetivo realizar un análisis de la oferta y demanda del mercado el servicio del MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y PREDICTIVO DE LAS ESTUFAS Y EQUIPOS DE COCINA incluyendo el suministro de materiales y repuestos necesarios para tener los equipos del taller de cocina de la Entidad en óptimas condiciones:

1. Conocer las características fundamentales de las empresas que conforman el segmento del mercado que cuenta con la capacidad de suplir la presente necesidad de contratación.
2. Determinar las variables financieras y técnicas que sirvan de base para estructurar el proceso de selección, garantizando la pluralidad de oferentes y su selección objetiva.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



3. Establecer los precios promedio del mercado y el presupuesto del servicio a contratar, tomando de referencia el análisis efectuado de los precios suministrados por parte del mercado.

Lo anterior en aras de que el SENA Regional San Andrés, obtenga la mejor oferta económica y seleccione el contratista idóneo para suplir las necesidades de la Entidad, mitigando el riesgo de incumplimiento por parte del contratista seleccionado.

En atención a ello procedemos a continuación a analizar tres áreas fundamentales a saber:

- a) Análisis del mercado.
- b) Análisis de la demanda.
- e) Análisis de la oferta.

2. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo. En su Plan Estratégico contempla las apuestas institucionales que orientan el cumplimiento de su misión de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, mediante la prestación de formación profesional integral gratuita, contribuyendo al desarrollo social, económico y tecnológico del país. En este sentido, la Entidad promueve la modernización permanente de sus procesos y recursos tecnológicos, con el propósito de fortalecer la calidad de la formación, la gestión institucional y la transformación digital.

El procedimiento de selección del contratista se rige por los principios de transparencia, economía, responsabilidad, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades, garantizando que todos los oferentes participen bajo las mismas condiciones establecidas en la normatividad vigente y en el pliego de condiciones, documento que constituye la fuente de derechos y obligaciones de las partes.

La Ley 1474 de 2011, en su artículo 88, que modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, establece que la oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad.

La Regional San Andrés del SENA, en cumplimiento de su misión institucional y con el fin de garantizar la continuidad de sus procesos administrativos y académicos, requiere la contratación del servicio de mantenimiento para sus estufas y equipos de cocina. Este servicio es fundamental para asegurar que las herramientas de trabajo permanezcan en óptimas condiciones, permitiendo que los aprendices de cocina y panadería fortalezcan sus competencias teórico-prácticas. De esta manera, se garantiza el aprendizaje integral en técnicas gastronómicas y el uso adecuado de tecnología de punta, logrando que los egresados estén a la vanguardia de las exigencias del mercado laboral.

Esta necesidad responde a las directrices de la Dirección de Formación Profesional, las cuales definen los estándares de calidad mínimos para el funcionamiento de los talleres de cocina, con el

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



fin de homogeneizar los equipos de cocina y panadería, facilitar su administración, garantizar la compatibilidad con las exigencias del mercado culinario actual y optimizar las labores de soporte técnico y mantenimiento.

Actualmente, parte de los equipos de cocina, hornos y estufas en uso presentan un desgaste físico severo. Este deterioro es derivado de las altas y variables temperaturas ambientales, la fuerte salinidad propia de la ubicación de la sede a pocos metros del mar, y la exposición permanente a grasas y humedad por el uso continuo en los talleres de formación. Esta situación se traduce en una disminución de su rendimiento térmico, mayores tiempos de cocción, un incremento en las fallas técnicas y dificultades para ejecutar preparaciones gastronómicas que demandan un control preciso de temperatura y presión. En consecuencia, estas condiciones afectan el desarrollo de la formación e impactan negativamente la continuidad de los programas formativos, colocando en riesgo el cumplimiento la misión institucional.

Con la presente contratación se espera mejorar el desempeño de los equipos de cocina, garantizar la disponibilidad de herramientas para el desarrollo de las funciones misionales, fortalecer la seguridad y la infraestructura gastronómica, facilitar la ejecución de la misión institucional y contribuir al cumplimiento de las estrategias de transformación y modernización impulsadas por el SENA.

En consecuencia, la presente contratación permitirá fortalecer la infraestructura gastronómica de la Regional San Andrés, mejorar las condiciones de las estufas y hornos para la prestación de los servicios de formación profesional integral, incrementar el aprendizaje y la productividad de los aprendices e instructores y asegurar la vida útil de los equipos y así continuar las actividades institucionales mediante el uso de equipos confiables y acordes con los estándares tecnológicos definidos por el SENA.

3. ASPECTOS GENERALES

3.1 Las actividades objeto del contrato está codificada en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, hasta el (segundo y tercer) nivel, como se indica a continuación:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015		
Nivel	Código	Descripción
Segmento	73000000	Servicios de producción industrial y manufactura
Familia	73150000	Servicios de apoyo a la fabricación
Clase	73152100	Servicios de mantenimiento y reparación de equipo de manufactura
Producto	73152106	Servicio de mantenimiento y reparación de equipos para calentar y hornear

Identificado el segmento de la contratación es posible entrar a determinar los aspectos trascendentales del sector en que se adelanta la contratación, identificando su entorno comercial, económico, actores, y otras variables relevantes.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



Las actividades económicas están divididas en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

3.2 Descripción del sector

El sector de Mantenimiento de Equipos de Cocina Industrial constituye uno de los principales motores de modernización y continuidad de los ambientes de formación [SENA](#), al suministrar servicios de mantenimiento y soluciones técnicas que permiten optimizar el funcionamiento de los equipos de cocina y las jornadas académicas, fortalecer la seguridad industrial frente a riesgos asociados a gas y electricidad, y mejorar la calidad de la formación profesional integral.

El mercado colombiano de soporte técnico gastronómico presenta un alto nivel de competencia y cuenta con una amplia red de fabricantes, importadores, talleres de ingeniería y distribuidores autorizados de repuestos, lo que garantiza la existencia de múltiples oferentes con capacidad para atender los requerimientos de las entidades estatales.

Los contratos de Mantenimiento integran en un solo servicio la atención preventiva, correctiva y el suministro de componentes críticos, ofreciendo ventajas en eficiencia calórica, optimización del presupuesto público, mitigación del riesgo operativo y menores costos por parálisis de talleres.

La división de los subsectores es la siguiente:

En Colombia, el sector de servicios técnicos gastronómicos puede dividirse en varios segmentos de mercado de acuerdo con la cadena de suministro, la representación oficial de marcas globales y el tipo de cliente institucional o comercial al que atienden.

Esta clasificación es ampliamente utilizada en los análisis del sector para procesos de contratación pública y estudios previos en la plataforma

Segmento del Sector	Descripción Técnica	Principales Actores / Canales en Colombia
Fabricantes (OEM - Original Equipment Manufacturer)	Diseñan y producen la maquinaria culinaria y panadera de alta gama o ensamblan componentes térmicos y mecánicos. En Colombia, la gran mayoría de la alta tecnología institucional es de marcas internacionales con representación legal corporativa o plantas locales especializadas.	Marcas Globales: Rational (Hornos combinados), Winterhalter (Lavavajillas industriales), Frymaster (Freidoras automáticas), Fagor, Blodgett. Fabricantes / Ensambladores Nacionales: Pallomaro, Javar, Industrias Metalúrgicas Inox, Indufrias.
Importadores y Mayoristas Autorizados	Importan los equipos institucionales y el stock de repuestos originales directamente de las fábricas del exterior. Nacionalizan las partes, mantienen el inventario crítico y abastecen a las empresas de ingeniería de catering y talleres de soporte a nivel país.	Compañías que operan como distribuidores máster de partes mecánicas y electrónicas como Pallomaro S.A., Javar S.A., Equipos y Partes Internacionales, Makrohostelería, entre otros.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



Distribuidores y Talleres de Soporte Autorizados	Comercializan los repuestos originales y prestan el servicio técnico preventivo y correctivo con el aval técnico de los fabricantes. Certifican la idoneidad técnica de sus operarios y extienden las garantías de fábrica ante entidades estatales.	Red de empresas de ingeniería electromecánica avaladas por las marcas OEM para intervenir tarjetas digitales, termocuplas y sistemas de inyección de calor.
Integradores de Ingeniería Gastronómica	Además de suministrar y reparar estufas, hornos o marmitas, ofrecen servicios complejos de diseño de plantas de producción de alimentos, cálculo de flujos calóricos, redes de extracción de humos, montajes de redes de gas bajo normatividad (NTC 2505) y automatización.	Firmas de ingeniería culinaria especializadas en licitaciones públicas y macroproyectos hoteleros, de alimentación escolar (PAE) y centros de formación institucional.
Canal Retail (Línea Comercial y Doméstica)	Venta directa de equipos estandarizados de baja y mediana especificación térmica a través de almacenes de cadena o distribuidores abiertos al público. Atienden demandas domésticas o de microempresas, pero no el soporte especializado de hornos inteligentes.	Almacenes de cadena, grandes superficies, distribuidores locales de electrodomésticos comerciales e industriales medianos.
Canal Institucional (B2G y Gobierno)	Segmento corporativo y estatal que atiende a entidades públicas (como el SENA, Fuerzas Militares, hospitales) mediante licitaciones públicas, selección abreviada de menor cuantía o subastas en el SECOP II. Exige pólizas, cumplimiento normativo estricto y SG-SST.	Consorcios de ingeniería gastronómica, uniones temporales de mantenimiento técnico y contratistas especializados en soporte institucional para la periferia nacional.

3.3 División del mercado por tipo de cliente

A. Sector público

- Entidades nacionales, departamentales y municipales.
- Compras mediante SECOP II, Acuerdos Marco de Precios y demás modalidades de contratación pública.

B. Sector empresarial (B2B)

- Grandes empresas.
- Pymes.
- Instituciones educativas.
- Sector financiero.
- Sector salud.

C. Consumidor final (B2C)

- Hogares.
- Estudiantes.
- Profesionales independientes

3.4 Cadena de comercialización

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



La estructura del mercado de servicios de mantenimiento de equipos de cocina en Colombia puede representarse así:

Fabricante (OEM) → Importador/Mayorista → Integradores de Ingeniería] [Talleres de Soporte Autorizados] (Redes de gas NTC 2505, extractores) (Técnicos certificados CONTE/RETIE → Canal Institucional (B2G) SENA Regional San Andrés)

Características del sector

- Alta Especialización Técnica y Tecnológica: Los equipos de cocina industrial modernos (especialmente los utilizados por el SENA) no son puramente mecánicos. Son sistemas que integran combustión a gas, sistemas eléctricos de alta potencia, electromecánica y tarjetas electrónicas digitales.
- El mantenimiento de equipos de última generación (como los hornos combinados inteligentes) exige que el técnico cuente con software y herramientas de diagnóstico autorizadas por los fabricantes (*OEM*) para calibrar sensores de humedad, temperatura y presión.
- El sector estructura sus ofertas combinando rutinas de mantenimiento preventivo (calibración, limpieza técnica, cambios de empaques) para alargar la vida útil, con un servicio de atención correctiva de emergencias bajo ANS (Acuerdos de Niveles de Servicio) estrictos, ya que la parálisis de una cocina institucional afecta directamente el suministro de alimentos o los calendarios académicos.

Esta clasificación es la recomendada para incorporar en el **Análisis del Sector** de un proceso de contratación pública para la adquisición de computadores, conforme a las buenas prácticas utilizadas por Colombia Compra Eficiente y otras entidades estatales.

3.5 Clasificación del mercado

El sector puede dividirse según el tipo de cliente atendido:

a. Mercado institucional (B2G)

Corresponde a los servicios de mantenimientos dirigidos a:

- Entidades públicas nacionales.
- Centros hospitalarios.
- Fuerzas militares.
- cárceles.
- Empresas Sociales del Estado.
- Universidades públicas.
- Empresas industriales y comerciales del Estado.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



Los contratos de mantenimientos se realizan mediante procesos de contratación pública, incluyendo licitación pública, selección abreviada, mínima cuantía y Acuerdos Marco de Precios.

b. Mercado Empresarial (B2B)

Comprende los servicios de mantenimientos a:

- Cadenas de hoteles.
- Restaurantes de alta gama.
- Franquicias de comidas rápidas.
- Casinos de alimentación para empresa privadas.

c. Mercado de Consumo (B2C)

Incluye los servicios dirigidos a:

- Hogares.
- Panaderías.
- cafeterías.
- Pequeños restaurantes.

3.6 Características de la oferta

La demanda está impulsada por:

- Cumplimiento misional y continuidad formativa.
- Políticas de seguridad industrial y mitigación de riesgos.
- Exigencias legales, normatividad y de control institucional.
- Factor ambiental.
- Eficiencia energética.

3.6.2 Barreras de entrada

Aunque el mercado es competitivo, existen algunas barreras para nuevos participantes:

- Capacidad logística y geográfica (transporte de repuestos)
- cumplimiento de normas técnicas y regulatorias
- Barreras de experiencia y habilitación jurídica.
- Capacidad económica y financieras

3.6.3 Nivel de competencia

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



El mercado de servicios de mantenimiento para infraestructura gastronómica industrial en Colombia registra un nivel de competencia general de intensidad Media-Alta en el territorio continental, sustentado por una amplia oferta de empresas de ingeniería electromecánica y distribuidores autorizados. No obstante, al analizar las condiciones específicas de la Regional San Andrés, el nivel de competencia es baja dado que experimenta una contracción estructural debido a la barrera logística de insularidad.

3.7 Conclusión

La estructura del sector de servicio de mantenimientos de equipos de cocina en Colombia evidencia un mercado dinámico y medianamente competitivo, No obstante, al analizar las condiciones específicas de la Regional San Andrés, el nivel de competencia es baja dado que experimenta una contracción estructural debido a la barrera logística de insularidad. En consecuencia, para los procesos de contratación estatal se identifica una oferta suficiente, lo que favorece los principios de transparencia, selección objetiva, libre concurrencia y eficiencia en el gasto público.

4. COMPORTAMIENTO DEL SECTOR

4.1 Comportamiento del mercado

El mercado presenta las siguientes características:

- Baja competencia formal a nivel local.
- Disponibilidad restringida de inventarios en la isla.
- Innovación tecnológica continua.
- Reducción progresiva de precios en generaciones anteriores.
- Incrementos en los costos asociados al factor de insularidad.
- Oferta de garantías condicionada por el entorno entre tres (3) meses y un (1) año.

4.1.1 Indicadores macroeconómicos del sector

Indicadores Macroeconómicos del Sector de servicios de mantenimientos de equipos de cocina en Colombia

Para un **Análisis del Sector** dentro de los **Estudios Previos** de un proceso de contratación pública, los indicadores macroeconómicos permiten evaluar las variables externas que pueden afectar el precio, la disponibilidad y el suministro de equipos de cómputo.

INDICADOR ECONÓMICO	INCIDENCIA EN EL SECTOR DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COCINA	IMPACTO EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL SENA
Producto Interno Bruto (PIB)	El comportamiento del PIB sectorial (Alojamiento y Servicios de Comida / Industrias	Un crecimiento positivo del PIB incrementa la reinversión privada y la robustez financiera de las firmas

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



	Manufactureras) determina la dinámica comercial y el volumen de actividad de las empresas de <i>catering</i> y soporte electromecánico.	de ingeniería, garantizando una mayor pluralidad y solidez en los proponentes estatales.
Inflación (IPC)	Incrementa de forma generalizada el costo de la mano de obra calificada, herramientas especializadas, consumibles técnicos (soldaduras, decapantes, químicos limpiadores) y fletes	Provoca distorsiones de precios durante la ejecución del contrato y puede comprometer el equilibrio económico de los pliegos si los presupuestos no se estiman con un colchón inflacionario real.
Tasa Representativa del Mercado (TRM)	El 85% de los componentes críticos de los equipos institucionales (<i>Rational, Winterhalter, Javar, Pallomaro</i>) son de origen importado (Norteamérica y Europa) y se cotizan en dólares.	Una devaluación del peso colombiano eleva sustancialmente el precio de termostatos, válvulas de gas y tarjetas lógicas, exigiendo ajustes presupuestales rápidos en la bolsa de repuestos de la licitación.
Tasa de Interés	Define el costo del financiamiento para las constructoras e integradores de cocinas comerciales que requieren apalancamiento financiero para adquirir insumos por adelantado.	Tasas elevadas merman el flujo de caja del contratista. Al tener que asumir viáticos y fletes por anticipado (esperando el ciclo de pago estatal), se restringe la participación de empresas medianas.
Comercio Exterior	El sector depende absolutamente del tránsito global de partes, repuestos y aleaciones metálicas avanzadas desde mercados internacionales hacia los centros mayoristas nacionales.	Barreras aduaneras, cambios arancelarios o cierres logísticos mundiales dilatan los tiempos de entrega de repuestos específicos, obligando a renegociar las ventanas temporales de reparación en los pliegos.
Tipo de Cambio Internacional	La volatilidad cambiaria del dólar (USD) y el euro (EUR) impacta directamente el valor de facturación directa de los fabricantes globales (OEM).	Ocasiona variaciones inmediatas en las propuestas económicas de los oferentes, acortando el tiempo de vigencia legal de las cotizaciones aportadas en los estudios previos.
Índice de Precios al Productor (IPP)	Refleja el cambio en los costos de fabricación local e importación de materias primas pesadas como el	Actúa como el indicador técnico de referencia (anticipado) para el análisis del mercado y sirve para calcular las fórmulas de reajuste de



	acero inoxidable quirúrgico (grados AISI 304 y 316).	precios ante los entes de control público.
Costos Logísticos y Transporte	El mantenimiento en la periferia demanda transporte multimodal de alta seguridad (fletes aéreos express para emergencias y marítimos para componentes de gran volumen).	El incremento de combustibles o fletes nacionales encarece directamente la "hora técnica" en San Andrés, al incorporar tiquetes, alojamiento y la tarjeta OCCRE en la oferta.
Seguridad Industrial y Transición Energética	La modernización hacia sistemas de cocina con alta eficiencia calórica, mecatrónica de precisión y controles automatizados incrementa la necesidad de soporte técnico calificado.	Fuerza al SENA a descartar mano de obra empírica, demandando proponentes que certifiquen el cumplimiento del RETIE, la norma NTC 2505 y técnicos avalados por juntas de control profesional.

4.2 Análisis económico del sector

El mercado colombiano de servicios de mantenimiento y repuestos para equipos de cocina industrial presenta una alta dependencia de las importaciones, por lo que su comportamiento está estrechamente ligado a factores macroeconómicos internacionales, especialmente la Tasa Representativa del Mercado (TRM), la inflación global de componentes metalmecánicos y los costos de la cadena logística de transporte multimodal.

Asimismo, las políticas de aseguramiento de la seguridad industrial, la modernización de la infraestructura técnica de las entidades públicas, el fortalecimiento de los programas de formación profesional integral en gastronomía y el aumento de las exigencias fitosanitarias han contribuido al crecimiento sostenido de la demanda de soporte técnico calificado. En este contexto, los proveedores deben ajustar periódicamente sus listas de precios de acuerdo con la variación del dólar, los fletes hacia la zona insular de San Andrés y las condiciones del comercio internacional, lo que hace recomendable que las entidades públicas realicen estudios de mercado actualizados antes de iniciar un proceso de contratación.

4.2.1 Conclusión para los estudios previos

El sector de servicios de mantenimiento de estufas y equipos de cocina industrial presenta un comportamiento estable y especializado, con una oferta concentrada en proveedores de ingeniería electromecánica nacionales [SECOP II].

Los principales factores de riesgo que pueden incidir en el valor de la contratación, especialmente para la Regional San Andrés, son:

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



- Variación de la Tasa Representativa del Mercado (TRM): Altera directamente el costo de los repuestos originales importados que requieren las estufas y hornos de alta gama.
- Comportamiento de la inflación: Incrementa los costos de la mano de obra técnica calificada, los consumibles de reparación y las tarifas de servicios logísticos continentales.
- Incremento en los costos de transporte y fletes multimodales: Afecta el traslado aéreo o marítimo de componentes pesados y herramientas desde el continente hacia la zona insular.
- Disponibilidad de inventarios de repuestos originales: Las restricciones en las cadenas de suministro de los fabricantes internacionales pueden dilatar los tiempos de reparación.
- Condiciones ambientales extremas e insularidad: La severa salinidad y humedad de la isla aceleran el desgaste físico de los metales, reduciendo el ciclo de vida operativa de los componentes internos.

4.3 Indicadores de oferta

Oferta

En Colombia existe una amplia disponibilidad de empresas de ingeniería electromecánica y talleres de soporte autorizados para la infraestructura gastronómica industrial.

Entre las principales marcas globales que cuentan con redes de distribución y soporte técnico especializado en el país se encuentran:

- Rational (Hornos combinados inteligentes).
- Winterhalter (Sistemas industriales de lavado e higiene).
- Frymaster / Dean (Freidoras de alta eficiencia calórica).
- Fagor / Blodgett (Hornos de convección y marmitas).
- Pallomaro / Javar (Estufas industriales, plantas de panadería y ensambles nacionales).

Igualmente, existen robustos integradores nacionales y firmas de ingeniería en el territorio continental con la capacidad técnica para suministrar repuestos originales, certificar redes de gas bajo la norma NTC 2505, garantizar el cumplimiento del RETIE en sistemas eléctricos y atender garantías directamente o mediante visitas programadas a la zona insular.

La existencia de esta pluralidad de oferentes calificados favorece los principios de libre concurrencia, igualdad y selección objetiva previstos en la Ley 80 de 1993.

4.4 Análisis de la oferta

El análisis de la oferta evidencia que existen múltiples empresas con capacidad jurídica, financiera, técnica y operativa para prestar los servicios de mantenimiento integral y suministrar los repuestos originales requeridos.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



Entre los proveedores que participan habitualmente en procesos de contratación pública se encuentran firmas de ingeniería electromecánica, distribuidores autorizados de fabricantes de maquinaria gastronómica e integradores técnicos especializados en catering industrial.

La media-baja pluralidad de oferentes en el territorio insular permite estructurar un proceso competitivo para la Regional San Andrés, sin restringir la participación mediante requisitos desproporcionados, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y la continuidad de los ambientes de formación.

4.5 DEMANDA

Las entidades públicas demandan permanentemente servicios de mantenimiento preventivo y correctivo para su infraestructura gastronómica con el fin de:

- Preservación del patrimonio público: Alargar la vida útil de los activos y mitigar el detrimento patrimonial.
- Sustitución de componentes obsoletos o desgastados: Reemplazar partes internas críticas afectadas por el uso institucional continuo y la corrosión marina.
- Garantía de la seguridad industrial y ambiental: Prevenir siniestros, incendios o deflagraciones mediante el estricto cumplimiento de las normas técnicas obligatorias (NTC 2505 y RETIE).
- Cumplimiento de estándares fitosanitarios: Asegurar condiciones óptimas de higiene, remoción de grasas y control de emisiones en los ambientes productivos de alimentos.
- Mejoramiento de la productividad académica: Optimizar el rendimiento calórico de los equipos para reducir los tiempos de respuesta operativa en los talleres.
- Continuidad de la formación profesional integral: Evitar la parálisis o suspensión imprevista de las jornadas prácticas de los aprendices de Cocina y Panadería.
- Ejecución eficiente de recursos públicos: Maximizar el retorno de inversión de los proyectos formativos financiados con el presupuesto institucional asignado a la Regional.

La demanda es constante debido a las exigencias de seguridad industrial y al ciclo de desgaste acelerado de los componentes internos, que normalmente obliga a realizar intervenciones preventivas mensuales y un mantenimiento correctivo riguroso cada uno (1) año para contrarrestar la corrosión marina.

4.6 ANALISIS DE LA DEMANDA INSTITUCIONAL

La Entidad requiere contratar el servicio de mantenimiento integral y suministro de repuestos originales debido a:

- Deterioro crítico y obsolescencia funcional de los equipos de cocina actuales.
- Incremento constante de fallas técnicas en quemadores, hornos y sistemas de inducción.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



- Pérdida de eficiencia calórica y mayores tiempos de cocción en los talleres formativos.
- Mayor exigencia en el uso de tecnología culinaria de punta por parte de los instructores.
- Necesidad apremiante de fortalecer la seguridad industrial y mitigar riesgos asociados a fugas de gas o cortos eléctricos.
- Optimización del desempeño técnico y práctico de los aprendices de cocina y panadería.

La contratación de este servicio permitirá optimizar los procesos académicos de los talleres y garantizar la continuidad en la formación profesional integral.

4.6.1 Comportamiento del mercado

El mercado de servicios de mantenimiento y repuestos de cocina industrial en San Andrés Isla presenta las siguientes características técnico-operativas adaptadas para sus estudios previos en el SECOP II.

- Media-Baja competencia formal a nivel local.
- Disponibilidad restringida de inventarios en la isla. Dependiendo de forma absoluta del envío de repuestos originales nacionalizados a través de canales de transporte de carga aérea o marítima.
- Innovación tecnológica continua en software de diagnóstico electrónico, sensores mecatrónicos de precisión y técnicas de calibración para equipos de alta gama gastronómica (*Rational, Winterhalter, Javar*).
- Reducción progresiva de precios en la mano de obra para el soporte correctivo estándar de estufas analógicas o de generaciones anteriores, compensada por los costos logísticos de traslado.
- Incrementos en los costos por el factor de insularidad, asociados a variaciones en la Tasa Representativa del Mercado ([TRM](#)) que encarecen repuestos importados, fletes multimodales y variaciones en viáticos técnicos (tiquetes, hospedaje y tasa OCCRE).
- Oferta de garantías condicionada por el entorno, la cual oscila entre tres (3) meses y un (1) año para reparaciones técnicas corrientes, debido al desgaste acelerado y la corrosión que genera la extrema salinidad ambiental de la isla.

4.7 ESTUDIOS DE PRECIOS DEL MERCADO

Para determinar el presupuesto oficial, la Entidad realizará un estudio de mercado mediante la obtención de cotizaciones de proveedores especializados en ingeniería gastronómica y *catering* industrial, analizando como mínimo:

- Precio unitario.
- Margen de ganancia o porcentaje de administración sobre el valor de fábrica para el suministro de repuestos originales.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



- Impuesto sobre las Ventas (IVA) aplicable según el régimen tributario vigente y las exenciones especiales de la ley de fronteras para San Andrés.
- Garantía técnica mínima por los componentes reemplazados y la mano de obra aplicada ante la severa salinidad insular.
- Tiempo de entrega y respuesta (incluyendo el traslado logístico de los repuestos y técnicos).
- Disponibilidad de una bolsa presupuestal flexible o stock mínimo para atender emergencias imprevistas sin parálisis académica.

Con fundamento en dicho estudio se establecerá el valor estimado del contrato.

4.8 ANALISIS FINANCIERO

El sector de servicios de ingeniería gastronómica presenta una estabilidad financiera moderada, concentrada principalmente en empresas continentales de mediano y gran tamaño que cumplen habitualmente con contratos estatales en Colombia.

Dado que el requerimiento comprende servicios técnicos especializados y suministro de repuestos originales de origen importado (bienes no estandarizados) que exigen complejas cadenas logísticas hacia el archipiélago, el riesgo financiero y operativo es medio-alto.

Por lo tanto, la estabilidad del contrato dependerá estrictamente de que el proponente acredite un músculo financiero y flujo de caja suficientes mediante los indicadores de liquidez, endeudamiento y cobertura de intereses establecidos en el proceso, garantizando así su capacidad para financiar de forma anticipada los fletes multimodales y viáticos técnicos hacia la zona insular.

5. REGULATORIO

5.1 ANALISIS JURIDICO

La contratación se encuentra regulada principalmente por el régimen general de la contratación pública colombiana y el bloque normativo vigente.

- Constitución Política de Colombia.
- Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública).
- Ley 1150 de 2007 (Medidas para la eficiencia y transparencia en la contratación).
- Decreto 1082 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector de Inclusión Social y Reconciliación).
- Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).
- Ley 2195 de 2022 (Medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción).
- Manuales y Guías expedidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública (Colombia Compra Eficiente).

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



No se requieren licencias de importación o permisos exclusivos ambientales para la ejecución del servicio de mantenimiento, sin perjuicio del cumplimiento obligatorio de las normas de seguridad industrial y reglamentos técnicos vigentes en Colombia.

6. COMPORTAMIENTO HISTORICO

El comportamiento histórico del mercado de mantenimiento gastronómico institucional en Colombia registra una profunda transformación, caracterizada por la transición de servicios empíricos hacia procesos de ingeniería mecatrónica de alta precisión y estricto cumplimiento normativo (RETIE y NTC 2505). Los antecedentes contractuales en el sector público (B2G) evidencian una alta sensibilidad presupuestal ante las fluctuaciones históricas de la TRM y el costo de los fletes internacionales, variables que impactan directamente el valor de los componentes originales importados.

De manera crítica, el comportamiento histórico en la Regional San Andrés demuestra que la severa salinidad y humedad ambiental del archipiélago actúan como factores catalizadores del deterioro físico de los metales, reduciendo drásticamente el ciclo de vida útil de los equipos en comparación con el territorio continental. Este comportamiento histórico justifica técnicamente la necesidad de abandonar los esquemas de reparación coyuntural y contratar, en su lugar, un servicio integral unificado con visitas preventivas programadas. Este modelo garantiza la libre concurrencia de oferentes calificados del territorio insular al reconocer la estructura real de costos logísticos y protege la continuidad misional de los programas de formación en cocina y panadería.

6.1 Conclusión

El análisis histórico permite concluir que el sector de servicios de mantenimiento y repuestos de cocina industrial para zonas periféricas e insulares presenta un comportamiento de alta complejidad, volatilidad y baja oferta formal residencial. Si bien a nivel continental existe estabilidad, los antecedentes contractuales en el archipiélago evidencian una permanente necesidad de intervención debido al desgaste crítico provocado por la extrema salinidad ambiental. La dependencia absoluta de proveedores del continente y la fluctuación constante de los costos de repuestos importados y fletes multimodales exigen que los procesos de contratación pública de la Regional se estructuren bajo un modelo de mantenimiento integral programado. Esta estrategia es la única alternativa viable para mitigar de forma real los riesgos operativos, garantizar la transparencia y asegurar la continuidad de los programas de formación frente a las barreras logísticas de la isla.

7. Análisis histórico de la demanda

A continuación, se presenta un **cuadro comparativo de contratos y órdenes de compra similares** suscritos por el **Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA** para la contratación de mantenimientos de equipos de cocina como estufas, hornos y demás herramientas a nivel departamental, el cual puede incorporarse en el **Análisis Histórico de la Demanda** de los estudios previos.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



Año	Entidad	Objeto	Plazo de ejecución	No. de Contrato	Valor
2019	SENA	CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DE COCINA EN EL CENTRO DE FORMACION TURISTICA GENTE DE MAR Y SERVICIOS, ICLUYENDO SUMINISTRO DE MATERIALES Y REPUESTOS.	2 MESES	010/2019	\$ 9.940. 000.00
2024	SENA	CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y PREDICTIVO DE LAS ESTUFAS EQUIPOS DE COCINA DEL HOTEL ESCUELA DEL CENTRO DE FORMACIÓN TURÍSTICA, GENTE DE MAR Y SERVICIOS, INCLUYENDO EL SUMINISTRO DE MATERIALES Y REPUESTOS.	3 MESES	CO1.PCCNTR. 6911122 de 2024	\$ 20.350.000.00

7.1 Análisis comparativo

Del análisis de los procesos adelantados por el SENA se evidencian las siguientes tendencias:

La modalidad predominante para la contratación de estos servicios ha sido la Mínima Cuantía tramitada directamente a través de la plataforma SECOP II, toda vez que el mantenimiento especializado y el suministro de repuestos originales no se encuentran estandarizados en los Acuerdos Marco de Precios de Colombia Compra Eficiente.

Las contrataciones se realizan de manera descentralizada por cada Regional, lo que permite atender las particularidades climáticas de cada zona, ajustar los presupuestos al factor de insularidad y garantizar especificaciones técnicas adaptadas al inventario real de cada sede.

Los servicios contratados están destinados a fortalecer y garantizar la continuidad operativa de la infraestructura culinaria de los Centros de Formación, talleres de gastronomía, laboratorios de panadería y ambientes de aprendizaje del SENA.

Las adquisiciones incluyen condiciones de mantenimiento preventivo planificado, soporte técnico correctivo de emergencia, suministro de repuestos originales con resistencia a la corrosión marina y calibración de sistemas de fluidos, asegurando la correcta y segura puesta en funcionamiento de las estufas, hornos y extractores.

7.2 conclusión

El comportamiento histórico de la contratación del SENA demuestra una demanda permanente y recurrente de servicios de mantenimiento integral y suministro de repuestos originales, orientada a la preservación del patrimonio público (mandato del Artículo 90 de la Ley 1474 de 2011) y a la mitigación del riesgo en la seguridad industrial de sus sedes y ambientes de formación gastronómica. En estricta concordancia con la doctrina de la Agencia Nacional de Contratación

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



Pública (Colombia Compra Eficiente) y las sentencias de unificación del Consejo de Estado (Sección Tercera), los servicios de mantenimiento electromecánico y de fluidos combustibles poseen una naturaleza de 'obligaciones de hacer altamente complejas y no estandarizadas', lo que impide jurídicamente su catalogación como bienes comunes.

Por consiguiente, la utilización de modalidades de contratación territorial descentralizada —como la Mínima Cuantía— ha permitido realizar contrataciones eficientes, transparentes y competitivas a través de la plataforma SECOP II. Este modelo histórico reconoce de manera directa la asimetría del mercado insular, el impacto financiero de los fletes multimodales y la inclusión de viáticos técnicos por campañas, garantizando el principio de Planeación Contractual y el equilibrio económico frente a la severa salinidad y corrosión ambiental de la Regional San Andrés.

8. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS:

ASPECTOS TECNICOS

Especificaciones técnicas del objeto a contratar:

ITEM	CODIGO Clasificador de Bienes y Servicios de UNSPSC	DENOMINACION GENERAL DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACION Y/O DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	NUMERO EQUIPOS	NUMERO MANTOS
1	72151001	Estufa industrial de 4 puestos	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de mangueras y reguladores de presión de gas y terminales.	2	2
2	72151001	Parrilla Industrial	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de mangueras y reguladores de presión de gas y terminales.	1	2
3	72151001	Estufa enana industrial	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de mangueras y reguladores de presión de gas y terminales.	1	2
4	72151001	Horno combinado (rational)	Mantenimiento preventivo cambio de Regulador de 5 metros cúbicos, cambio de filtros del agua (2 big blue y 2 filtros de polipropileno transparente), revisión de gas, limpieza y pulimiento de acero inoxidable.	1	1
5	72151001	Horno convencional a gas panadería	Mantenimiento general, cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipos (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de enchufes de energía.	1	2
6	72151001	Horno rotatorio	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, revisión de bujías de ignición y cambio.	1	2
7	72151001	cámara de crecimiento	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza del equipo, mantenimiento y pintura de equipo	1	2

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



			(quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas.		
8	72151001	Estufa industrial de 2 puestos	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas.	1	2
9	72151001	Freidora a gas	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas.	1	2
10	72151001	Amasadora industrial	Revisión del sistema eléctrico, revisión de motor, limpieza desengrase, engrase de piñonera y pintura de base anticorrosión y final, mantenimiento en general, puesta en marcha.	1	2
11	72151001	Batidora industrial	Revisión del sistema eléctrico, revisión de motor, limpieza desengrase, engrase de piñonera y pintura de base anticorrosión y final, mantenimiento en general, puesta en marcha.	1	2
12	72151001	campana extractora	limpieza, desengrase y pulimiento del acero, limpieza de rejillas.	2	2
13	72151001	Ductos de gas propano	Revisión de los ductos que transporta el gas, para evitar fugas, pintura general, revisión y cambio de reguladores, llaves de seguridad y mangueras.	1	2
14	72151001	Estufa Plancha asadora	Mantenimiento de las 4 flautas para gas, cambio válvulas de seguridad, pulimiento y sellado de la plancha, limpieza pulimiento y desengrase del acero y equipo en general, Pintura de equipo total (flautas, equipo externo e interno).	1	2
15	72151001	Cortadora de pan	limpieza, lijado y pintura de maquinaria para evitar corrosión.	1	1
16	72151001	tajadora eléctrica	limpieza, pintura general	1	1
17	72151001	empacadora al vacío	limpieza, cambio de sellos y aceite, puesta en marcha	1	1

9. ESTUDIO DE MERCADO

Para el presente proceso de contratación el Centro de Formación Turística, Gente de Mar y Servicios, SENA Regional San Andrés y Providencia, SOLICITO COTIZACIONES DE MANERA DIRECTA PROVEDORES DEL TERRITORIO, Y SE PUBLICO LA INVITACION A COTIZAR EN LA PLATAFORMA SECOP II.

ITEM	CONCEPTO	APLICACION
1	El Centro de Formación Turística Gente de Mar y Servicios de la Regional San Andrés del SENA, Dirección General, una vez estableció las especificaciones técnicas y condiciones del objeto a contratar finales, convocó públicamente a través de la página web SENA y el SECOP II, link: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10419113&isFromPublicArea=True&isModal=False , a todos los interesados en participar en el estudio de mercado con el alcance de la necesidad registrada por el SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación.	X
2	Solicitud de cotización a comerciante local para realizar promedio de los precios y determinar el presupuesto oficial	X

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



ITEM	CODIGO Clasificador de Bienes y Servicios de UNSPSC	DENOMINACION GENERAL DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACION Y/O DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	NUMERO EQUIPOS	NUMERO MANTOS	COTIZCION 1 VALOR UNITARIO	COTIZCION 1 VALOR TOTAL	COTIZCION 2 VALOR UNITARIO	COTIZCION 2 VALOR TOTAL
1	72151001	Estufa industrial de 4 puestos	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de mangueras y reguladores de presión de gas y terminales.	2	2	\$ 560.000	\$ 2.240.000	\$ 550.000	\$ 2.200.000
2	72151001	Parrilla Industrial	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de mangueras y reguladores de presión de gas y terminales.	1	2	\$ 480.000	\$ 960.000	\$ 460.000	\$ 920.000
3	72151001	Estufa enana industrial	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de mangueras y reguladores de presión de gas y terminales.	1	2	\$ 460.000	\$ 920.000	\$ 450.000	\$ 900.000
4	72151001	Horno combinado (rational)	Mantenimiento preventivo cambio de Regulador de 5 metros cúbicos, cambio de filtros del agua (2 big	1	1	\$ 4.250.000	\$ 4.250.000	\$ 4.400.000	\$ 4.400.000

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



			blue y 2 filtros de polipropileno transparente), revisión de gas, limpieza y pulimiento de acero inoxidable.						
5	72151001	Horno convencional a gas panadería	Mantenimiento general, cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipos (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, cambio de enchufes de energía.	1	2	\$ 800.000	\$ 1.600.000	\$ 800.000	\$ 1.600.000
6	72151001	Horno rotatorio	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza y desengrase del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas, revisión de bujías de ignición y cambio.	1	2	\$ 800.000	\$ 1.600.000	\$ 800.000	\$ 1.600.000
7	72151001	cámara de crecimiento	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas.	1	2	\$ 350.000	\$ 700.000	\$ 340.000	\$ 680.000
8	72151001	Estufa industrial de 2 puestos	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas.	1	2	\$ 420.000	\$ 840.000	\$ 400.000	\$ 800.000

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



9	72151001	Freidora a gas	Mantenimiento general, limpieza y/o Cambio de válvulas de seguridad y pilotos, limpieza del equipo, mantenimiento y pintura de equipo (quemadores, parte interna) pulimiento de acero inoxidable, revisión del sistema de gas.	1	2	\$ 300.000	\$ 600.000	\$ 320.000	\$ 640.000
10	72151001	Amasadora industrial	Revisión del sistema eléctrico, revisión de motor, limpieza desengrase, engrase de piñonera y pintura de base anticorrosión y final, mantenimiento en general, puesta en marcha.	1	2	\$ 300.000	\$ 600.000	\$ 300.000	\$ 600.000
11	72151001	Batidora industrial	Revisión del sistema eléctrico, revisión de motor, limpieza desengrase, engrase de piñonera y pintura de base anticorrosión y final, mantenimiento en general, puesta en marcha.	1	2	\$ 300.000	\$ 600.000	\$ 320.000	\$ 640.000
12	72151001	campana extractora	limpieza, desengrase y pulimiento del acero, limpieza de rejillas.	2	2	\$ 500.000	\$ 2.000.000	\$ 500.000	\$ 2.000.000
13	72151001	Ductos de gas propano	Revisión de los ductos que transporta el gas, para evitar fugas, pintura general, revisión y cambio de reguladores, llaves de seguridad y mangueras.	1	2	\$ 1.000.000	\$ 2.000.000	\$ 1.100.000	\$ 2.200.000
14	72151001	Estufa Plancha asadora	Mantenimiento de las 4 flautas para gas, cambio válvulas de seguridad, pulimiento y sellado de la plancha, limpieza pulimiento y desengrase del acero y equipo en general, Pintura de equipo total (flautas, equipo externo e interno).	1	2	\$ 800.000	\$ 1.600.000	\$ 820.000	\$ 1.640.000
15	72151001	Cortadora de pan	limpieza, lijado y pintura de maquinaria para evitar corrosión.	1	1	\$ 300.000	\$ 300.000	\$ 320.000	\$ 320.000
16	72151001	tajadora eléctrica	limpieza, pintura general	1	1	\$ 300.000	\$ 300.000	\$ 320.000	\$ 320.000

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



17	72151001	empacadora al vacío	limpieza, cambio de sellos y aceite, puesta en marcha	1	1	\$ 700.000	\$ 700.000	\$ 700.000	\$ 700.000
						COTIZACION1	\$21.810.000	COTIZACION2	\$22.160.000
PROMEDIO								\$ 21.985.000	

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El término de ejecución será hasta el 31 de diciembre de 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

11. GARANTIAS DEL CONTRATO

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	Cumplimiento: por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (6) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más
X	Calidad del servicio: por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081



11. CONCLUSIONES ANALISIS DEL SECTOR Y DE MERCADO.

Del análisis realizado se concluye que:

- Existe una oferta suficiente y plural de proveedores en el mercado Local.
- Los servicios requeridos son de mediana- baja comercialización.
- Existe altas barreras significativas para la participación de oferentes.
- El mercado presenta condiciones adecuadas de competencia que garantizan la selección objetiva.
- La contratación del mantenimiento de los equipos de cocina satisface una necesidad institucional relacionada con la operativa de la infraestructura culinaria de los Centros de Formación, talleres de gastronomía, laboratorios de panadería y ambientes de aprendizaje del SENA.
- El proceso puede adelantarse conforme a la normativa vigente en materia de contratación estatal, garantizando los principios de transparencia, economía, responsabilidad, libre concurrencia y selección objetiva.

Con base en los resultados del estudio de sector y de mercado, se comprueba que existe pluralidad de oferentes para suplir la necesidad de la entidad y conforme al análisis descrito, se establece como presupuesto oficial del proceso de contratación la suma de **VEINTIÚN MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS (\$21.985.000.00) M/CTE**, Exento del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)

Conforme a lo establecido en el Decreto 920 de 2017. El presupuesto asignado para esta contratación comprende todos los costos que pueda generar la misma (Administrativos, operativos, financieros, tributarios, etc.), por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos en que llegare a incurrir en la ejecución del contrato.

Anexos - cotización.

MELANIA FRANCIS DAVIS
COORDINADORA ACADEMICA PROGRAMAS ESPECIALES – SUPERVISORA DEL CONTRATO.

Elaboro: E Pereira B – Apoyo coordinación académica

Revisó: Joseph Livingston – Abogado Líder Contratación

Regional San Andrés/Centro de formación turística gente de mar y de servicios
Dirección: Av Francisco Newball – Edificio Sena, Ciudad San Andrés. - PBX (57 8) 5125081