



Regional Distrito Capital  
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

## ESTUDIO DE MERCADO

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital, del Servicio Nacional de aprendizaje - SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre-cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto es **Contratar la Compra Estibadoras Manuales para el desplazamiento de Equipos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos, sede principal Cra 30 No. 15 53 de Bogotá.**

Se solicita registrar su pre-cotización a los siguientes contactos:

Correo: [contratacioncnhta2@sena.edu.co](mailto:contratacioncnhta2@sena.edu.co)  
[contratacioncnhta3@sena.edu.co](mailto:contratacioncnhta3@sena.edu.co)  
Dirección radicación correspondencia: Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos  
Carrera 30 No. 15-53 piso 2 Bogotá  
Grupo de Apoyo Administrativo

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

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su pre-cotización digitalizada por medio de correo electrónico.

**FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES:** 10 de Septiembre de 2014, hasta las 3 p.m.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

### DESCRIPCION DE LAS CONDICIONES TECNICAS Y ESENCIALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

#### Especificaciones Técnicas:

| PRODUCTO  | DESCRIPCION              | CANTIDAD                                   |
|---|--------------------------|--|
| Estibadora en<br>2.000<br>Rueda Doble<br>52x21 cm | <b>Funcionamiento:</b>   | Manual                                     |
|   | <b>Capacidad:</b>        | 2.000 Kilos                                |
|   | <b>Largo de uñas:</b>    | 1.15 mts.                                  |
|   | <b>Elevacion minima:</b> | 8.5 cm.                                    |
|   | <b>Elevacion maxima:</b> | 20.5 cm.                                   |
|   | <b>Ancho entre uñas:</b> | 52x21 cm.                                  |
|   | <b>Rodamiento:</b>       | Totalmente en esferas                      |
|   | <b>Ruedas:</b>           | Nylon extraduro, exclusivas en el Mercado. |
|   | <b>Construccion:</b>     | Acero importado de alta calidad.           |
| <b>Peso del equipo:</b>                           | 75 Kg                    |  |
| <b>CANTIDAD</b>                                   | 1                        |  |
| PRODUCTO  | DESCRIPCION              | CANTIDAD                                   |
| Estibadora<br>2.000<br>Rueda Doble<br>68x37cm     | <b>Funcionamiento:</b>   | Manual                                     |
|   | <b>Capacidad:</b>        | 2.000 Kilos                                |
|   | <b>Largo de uñas:</b>    | 1.15 mts.                                  |
|   | <b>Elevacion minima:</b> | 8.5 cm.                                    |
|   | <b>Elevacion maxima:</b> | 20.5 cm.                                   |
|   | <b>Ancho entre uñas:</b> | 68x37cm.                                   |
| <b>Rodamiento:</b>                                | Totalmente en esferas    |  |
| <b>CANTIDAD</b>                                   | 1                        |  |



Regional Distrito Capital  
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

|  |                         |  |  |
|--|-------------------------|--|--|
|  | <b>Ruedas:</b>          | Nylon extraduro, exclusivas en el Mercado. |  |
|  | <b>Construccion:</b>    | Acero importado de alta calidad.           |  |
|  | <b>Peso del equipo:</b> | 75 Kg                                      |  |

**FICHA TECNICA DEL BIEN**



**DATOS TECNICOS**

|                        |           |         |
|------------------------|-----------|---------|
| <b>CARACTERISTICAS</b> | CAPACIDAD | 2000 Kg |
|------------------------|-----------|---------|

|                         |                           |         |
|-------------------------|---------------------------|---------|
| <b>ESPECIFICACIONES</b> | LONGITUD DE UÑAS          | 1150 mm |
|                         | ANCHO TOTAL               | 530     |
|                         | BOMBEOS                   | 11 mm   |
|                         | NUMERO TOTALES DE BOMBEOS | 11      |
|                         | GIRO                      | 180°    |

|               |                                      |  |
|---------------|--------------------------------------|--|
| <b>RUEDAS</b> | TIPOD E RUEDAS DELANTERAS Y TRASERAS | NYLON  |
|               | DIMENSION DE LA RUEDA                | DIRECCIONAL 175 * 60 mm<br>DELANTERA<br>85* 100mm<br>85*75mm |

|             |        |       |
|-------------|--------|-------|
| <b>PESO</b> | 2000   | 70 Kg |
|             | 2000 B | 75 kg |

**Especificaciones Esenciales:**

- ✓ El contratista brindara inducción de operación del equipo
- ✓ Deberá entregar manual de instrucciones del equipo
- ✓ Deberá entregar ficha técnica del Equipo a Suministrar
- ✓ Deberá dar Garantía por el equipo por mínimo un Año a partir de la Fecha de Entrega del Bien.

**NOTA: EL PROPONENTE DEBE CUMPLIR A CON CADA UNO DE LAS DESCRIPCIONES TECNICAS Y CANTIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR O SERA RECHAZADA TECNICAMENTE.**

**PERSONAL**

Será responsabilidad del contratista, cumplir los compromisos laborales salariales, prestacionales, entre otros, con el personal que utilice para atender los servicios objeto del contrato al SENA. Este personal no tiene



**Regional Distrito Capital  
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**

ninguna clase de vínculo laboral con el SENA. Así mismo el personal debe ser idóneo y tener todos los elementos, herramientas y materiales para la correcta ejecución del contrato.

## **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

### **Obligaciones Generales del Contratista:**

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las Obligaciones Generales del Contratista entre otras son las siguientes:

- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del Contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

### **Obligaciones Especiales del Contratista:**

- ✓ Realizar la entrega de los bienes con la calidad, cantidad y condiciones enunciadas en el contrato, dentro de los plazos y lugares determinados en el mismo.
- ✓ Pagar todos los gastos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la Ley Colombiana. El proponente debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de la propuesta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido.
- ✓ Estar al día con el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (ARP, EPS, Pensiones y CREE, Cajas de Compensación Familiar y SENA).
- ✓ Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el Subdirector.
- ✓ El proponente debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de la propuesta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido.
- ✓ Ejecutar el objeto del contrato el día establecido, bajo las condiciones técnicas y financieras estipuladas.
- ✓ Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- ✓ Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance.
- ✓ Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual **EL CONTRATISTA** deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.
- ✓ Constituir garantía única amparando los riesgos derivados del Contrato, en las equivalencias y vigencias establecidas.
- ✓ Presentar su propuesta de acuerdo con las especificaciones exigidas.

**Lugar de ejecución:** El lugar de ejecución de la presente Contratación será en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos ubicado en la Cra 30 No 15-53 de Bogotá D.C.

**Plazo de Ejecución:** El contrato tendrá un plazo de ejecución de ocho (08) días Calendario, contados a partir de la aprobación de la garantía única.

En la pre-cotización se debe tener en cuenta las condiciones específicas y discriminarlos de la siguiente forma:



Regional Distrito Capital  
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

| PRODUCTO  | ESPECIFICACIONES<br>TECNICAS | CANTIDAD | VALOR<br>UNITARIO | VALOR<br>TOTAL |
|---|------------------------------|----------|-------------------|----------------|
| Estibadora en<br>2.000<br>Rueda Doble<br>52x21 cm |                              | 1        |                   |                |
| Estibadora 2.000<br>Rueda Doble<br>68x37cm        |                              | 1        |                   |                |

Las garantías que se deben tener en cuenta de conformidad con el Capítulo I, Título III del Decreto 1510 de 2013 son:

- ✓ **De Cumplimiento:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y con un término de vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.
- ✓ **De Calidad De Los Bienes:** Este amparo se exige, con el fin de proteger a la entidad en la calidad de los BIENES deseado y teniendo en cuenta el grado de complejidad del mismo será equivalente al Cincuenta (50%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.

Cordialmente,

**WOLFANG ALBERTO LATORRE MARTINEZ**  
Subdirector (E) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyectó: Diana B.   
Aprobó Candelaria Vallejo Romero