



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA  
REGIONAL HUILA  
CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL  
LA ANGOSTURA  
FORMATO SOLICITUD DE ESTUDIO DE MERCADO**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad para la contratación Estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus COTIZACIONES, como parte del siguiente estudio de mercado:

<b>ADVERTENCIA</b>	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en si misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes. Podrán participar personas naturales, jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, quienes deberán acreditar no encontrarse incurso en algunas de las causales e inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Política de Colombia y demás disposiciones legales vigentes, acreditar que se han constituido con dos (2) años de antelación a la fecha.
<b>OBJETO</b>	Compra de libros para la unidad de información técnica del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.
<b>VALIDEZ DE LA COTIZACION</b>	Dos (2) meses
<b>PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACION</b>	Hasta el 14 de junio de 2014
<b>LUGAR PARA PRESENTAR LA COTIZACION</b>	En la Oficina de Gestión Documental del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila, ubicado en el kilómetro 38 vía al sur de la ciudad de Neiva, municipio de Campoalegre, en el horario de las 7:15 AM. hasta las 4:15 PM. o en el correo electrónico <a href="mailto:angostura@sena.edu.co">angostura@sena.edu.co</a> , en el mismo horario.
<b>ANEXOS</b>	Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, que no sobrepase los 5 MB, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.
<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO</b>	

ITEM	CODIGO ELEMENTO	CODIGO UNSPSC (Mínimo cuarto Nivel)	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD	CANTIDAD
1	231339	60102301	La culpa es de la vaca. 2 VOLS.	Unidad	1
2	231339	60102301	Quien se ha llevado mi queso	Unidad	2
3	231339	60102301	El Feo. Autor: Carlos Cuauhémoc	Unidad	1
4	231339	60102301	Te amo pero son feliz sin ti. Autor: Jaime Jaramillo "papá Jaime"	Unidad	1
5	231339	60102301	Amar o depender?. Autor: Walter Riso. Planeta, 2014	Unidad	1
6	258654	60101704	DESARROLLO DE APLICACIONES PARA IPHONE Y IPAD SOBRE IOS 5 (EN PAPEL). Autor: ROY LEWIS , ANAYA MULTIMEDIA, 2012. ISBN 9788441531963	Unidad	1
7	234516	60101725	New English File Elementary – Workbook + CD	Unidad	15
8	234516	60103704	New English File Elementary Student's book +CD	Unidad	15
9	231333	60103704	Investigación de Mercados. Autor: Hair Bush Orlnau. 2da edición	Unidad	1
10	231333	801416	Marketing: Real People, Real Choices Autor: Michel R Solomon	Unidad	1
11	249542	801416	La FungiCultura y el Desarrollo Sostenible en la Orinoquia Colombiana: El cultivo de setas como herramienta para alcanzar el Desarrollo Sostenible en la Orinoquia colombiana. Autores: Jairo Ricardo Hern Ndez Ni O,	Unidad	1

			Jairo Ricardo Hernández Niño. Editorial: EAE, 2012		
12	420221	60103904	Biología y Biotecnología reproductiva de las plantas. Autor: José María Seguí Simarro. Editorial: Univ Politécnica Valencia. 2011	Unidad	1
13	420221	60103924	Herramientas biotecnológicas en fitopatología. Autor Vicente Pallás, Carolina Escobar, Pablo Rodríguez Palenzuela, J.F. Marcos	Unidad	1
14	258626	60103924	GRANJA INTEGRAL PECUARIA. En formato de 15.5 por 23 cms. Director Editorial: Felipe Durán Ramírez. I.S.B.N.: 978-958-96086-7-8. Grupo Latino Editores. (son 10 tomos y Cd)	Unidad	1
15	258626	60103924	MANUAL DE NUTRICIÓN ANIMAL. • I.S.B.N. 958-96086-7-1 • Grupo latino editores.	Unidad	1
16	258626	60103924	MANUAL DE EXPLOTACIÓN Y REPRODUCCIÓN EN OVEJAS Y BORREGOS. 1 Tomo. Autor: Felipe Durán Ramírez. Ediciones Grupo Latino Editores	Unidad	1
17	258626	60103924	MANUAL DE CULTIVOS HIDROPONICOS. 1 TOMO + 1 DVD + 1 CD	Unidad	1
18	231306	60103924	NTC ISO 19011- 2012 Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión Sistema de gestión. ICONTEC	Unidad	1
19	231306	60103924	NTC OHSAS 18000- Sistemas de gestión en seguridad y salud ocupacional, Definiciones. ICONTEC	Unidad	1
20	231306	60101704	NTC 18002- Directrices para la implementación de OHSAS 18001. ICONTEC	Unidad	1

21	231306	70122001	NTC ISO 9000: Sistemas de Gestión de la Calidad. Fundamentos y Vocabulario. ICONTEC	Unidad	1
22	231306	60101704	NTC ISO 9004: Sistemas de Gestión de la Calidad. Directrices para la mejora de la actividad. ICONTEC	Unidad	1
23	245435	70141502	ENVASE Y EMBALAJE La Venta Silenciosa. Autores: Angel Luis Cervera Fantoni. ESIC Editorial	Unidad	1
24	245435	60101704	TECNOLOGIA DEL PROCESADO DE ALIMENTOS. Autores: Peter Fellows. Acribia, editorial S.A. 1993	Unidad	1
25	245435	60101704	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Autor: Horst-Dieter Tscheuschner. Acribia, Editorial, S.A., 2001	Unidad	1
26	420221	60101704	Título Análisis microbiológico de carne roja, aves y huevos Autor Mead, Geoff Charles 1934- Ed. Editor: Editorial Acribia Fecha de pub: 2009. Páginas: xiv, 347 p. ISBN: 9788420011288	Unidad	1
27	420221	60101704	Título Microbiología de los alimentos introducción Autor Montville, Thomas J. Editor: Editorial Acribia Fecha de pub: 2009. Páginas: xviii, 459 p. ISBN: 9788420011318	Unidad	1
28	231333	60101704	Indicadores de gestión - Herramientas para lograr la competitividad. Autor: Jesús Mauricio Beltran	Unidad	3
29	231333	60101704	Formulación y evaluación de proyectos. Autor: Rafael Mendez.	Unidad	1
30	245435	60101704	Industria alimentaria: tecnologías emergentes. Autor: Merce raventos santamaria. Ediciones UPC, 2005	Unidad	1

31	245435	60105616	Nuevas tecnologías de <del>conservación de alimentos</del> . Autor: Antonio Morata barrado. Amv ediciones	Unidad	1
32	245435	60105616	Ciencia y tecnología de los alimentos. Autor: Antonio Madrid Vicente, Eva Esteire y Javier M. Cenzano. AMV	Unidad	1
33	245435	60105616	Los alimentos funcionales. Una oportunidad para una mejor salud. Autor: Néstor Segundo Álvarez Cruz y Ana Julia Bague Serrano. Amv ediciones	Unidad	1
34	245435	60105616	ELABORACIÓN DE LECHE PARA EL CONSUMO. Certificado de profesionalidad Industrias alimentarias Elaboración de leches de consumo y productos lácteos. Autor: Marta González Sánchez. IC editorial	Unidad	1
35	245435	60105616	Ingeniería de los procesos aplicada a la industria láctea. Autor: JEANTET, R., ROIGNANT, M. y BRULÉ, G. Département agroalimentaire, École nationale supérieure agrono. Editorial acribia S.A.	Unidad	1
36	420221	60105616	MANUAL DE MICROSCOPIA. BRUNO P. KREMER. OMEGA	Unidad	1
37	420221	60105616	BIOLOGIA MOLECULAR DE LA CELULA. VARIOS. OMEGA	Unidad	1
38	420221	70101905	PRINCIPIOS DE BIOQUIMICA. LEHNINGER. OMEGA	Unidad	1
<b>CONDICIONES DE LA CONTRATACION</b>					
<b>PLAZO DE EJECUCION</b>		Un (01) mes			
<b>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en los estudios previos, invitación, aceptación de</li> </ul>			

la oferta y de acuerdo con su propuesta, en el lugar acordado y dentro del plazo establecido para tal fin.




- Proveer bienes, productos o elementos de óptima calidad.
- El contratista es el único responsable por la vinculación de su personal para la ejecución del objeto, lo cual debe realizar en su propio nombre y por su cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
- El transporte, cargue y descargue y entrega de bienes en calidad o elementos requeridos en el contrato, serán asumidos por el contratista.
- El contratista deberá dar cumplimiento a todas las obligaciones legales, así como a las establecidas en el respectivo contrato.
- Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA, a través del Supervisor del Contrato.
- Presentar de manera oportuna la factura dentro del plazo establecido para la ejecución, para el trámite de pago, con los precios ofertados.
- Informar al supervisor del contrato cualquier novedad, las observaciones y cambios necesarios relacionados con el objeto de la presente contratación.
- Cumplir a cabalidad el objeto contratado de acuerdo a la oferta presentada.
- Cumplir sus obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en salud, pensiones, riesgos profesionales.
- Estar a PAZ Y SALVO con el pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002.
- Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993. y las que se deriven directamente del objeto contractual.
- Reemplazar los elementos defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por el CEFA, dentro del día hábil siguiente a la fecha de comunicación que en tal sentido realice la entidad, a través del supervisor del contrato.
- El contratista garantiza con calidad el cumplimiento de las características físicas, técnicas de los elementos, los cuales deberán ser entregados en excelentes condiciones y realizar recomendaciones al cliente.

<b>FORMA DE PAGO</b>	<p>EL SENA realizará al CONTRATISTA un solo pago a contraentrega, una vez recibido a satisfacción los materiales objeto del presente proceso de contratación y previa presentación de: a) La cuenta de cobro o factura de venta correspondiente con el cumplimiento de los requisitos fiscales y legales. b) Acta de iniciación y Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual. c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social y/o paz y salvo, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y artículo 8.1.16 decreto 1510 de 2013.</p> <p>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.</p>
<b>VALOR OFRECIDO</b>	El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, tributos, constitución garantía única, suministros, transporte, operarios y demás gastos para el debido cumplimiento.
<b>OBSERVACIONES</b>	<p>Constituye requisito necesario que la actividad económica principal del Contratista debe estar relacionada directamente con el objeto del presente contrato, con una antigüedad mínima de un (01) año.</p> <p>Se exige que los oferentes cuenten con experiencia en la ejecución y cumplimiento de este tipo de de contratos, celebrados con entidades oficiales cuyo objeto sea o haya sido similar al mencionado.</p>
<b>LUGAR DE PRESTACION DE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS</b>	Centro de Formación Agroindustrial La Angostura SENA kilómetro 38 vía al sur de Neiva, municipio de Campoalegre (H).

Campoalegre (H), 09 de julio de 2014



CANDIDO HERRERA GONZALEZ  
Subdirector de Centro

Elaboró: Edna Yurani Ramos – Contratista Apoyo Contratación   
 Revisó: Martha Cecilia Herrera Sierra– Líder Contratación   
 Revisó: Yenny Lorena Salazar Beltrán– Contratista Gestión Jurídica   
 Revisó: Juan Carlos Hernández Trujillo – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo 