



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: **"Contratar la compra de material bibliográfico (libros) y Publicaciones periódicas para la Biblioteca del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos"**.

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

Correo: 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: 24 de abril del 2017, hasta las 10:00 a.m.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

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

En la ejecución del objeto contractual el contratista se obliga a prestar todo tipo de actuación a fin de que los bienes entregados al Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA ubicado en la Cra 30 No 15-53 de Bogotá DC, sean de primera calidad so pena de ser rechazados por no cumplir con los estándares mínimos enmarcados en la **ESPECIFICACIONES TECNICAS ESENCIALES** descritas en el presente documento.

El Contratista por demás se obliga a cumplir de manera inequívoca el plazo establecido para la respectiva compra de acuerdo con las características técnicas, las cantidades, unidades y descripción relacionadas por la entidad y descritas a continuación:

ESPECIFICACIONES ESENCIALES:

ITEM	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	CANT	AÑO	ISBN
1	Manual práctico de quesería, Tomo I y II	Miguel Ángel Ramírez Ortiz.	amv	2		9788487269189
2	Microalgas para la industria alimenticia	Leidy J. Rendón	Universidad pontificia Bolivariana	1		9789587640304
3	Formulación y evaluación de Proyectos	Rodríguez Caro, Bra	Limusa	1		9789681871710
4	Diccionario de metodología de la investigación	Órtiz Uribe	Limusa	1		9786070507922
5	Guía Paso a paso Manual de conservación de alimentos	Luis, Lesur Esquivel	Trillas	1		9786071707031
6	El vino y sus maridajes	Jorge Sánchez Celaya	Trillas	1		9786071710000
7	Limones: Cientos de usos en el hogar	Diane Sutherland	Trillas	1		9786071720627

SENA, Mas Trabajo



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

8	Bicarbonato de sodio: Cientos de usos en el hogar	Diane Sutherland	Trillas	1		9786071720603
9	Plan de negocios para la industria restaurantera	Carlos Duron Garcia	Trillas	1		9682477697
10	Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales		Paraninfo	1		9788428333092
11	Manual de administración gastronomía	Esteban Sánchez	Trillas	1		9786071709899
12	Excelencia en el servicio de restaurante	Jairo Mejía Cerezo	Trillas	1		9786071722096
13	Análisis estratégico del mercado restaurantera	Carlos Duran Garcia	Trillas	1		9786071719454
14	Cocteles y bebidas	Gil, Manuela	Paraninfo	1		9788428333092
15	Turismo no convencional impacto sociocultural	Juan Carlos Monterrubio Cordero	Trillas	1		9786071717801
16	Recepción y reservas	Antonio Navarro Uruña	Paraninfo	1		9788497326841
17	Gestión de Destinos Turísticos	Federico Vignati Scarpati	Trillas	1		9786071702272
18	Uf0076 - comercialización de eventos	Roca Prats, José Luis	Paraninfo	1		9788428336574
19	El negocio de la hospitalidad	Ahmed Hassanien	Trillas	1		9786071713094
20	El negocio del turismo	Francisco M. Zamorano	Trillas	1		9786071713094
21	Manual práctico de recepción hotelera	Luis Di Muro	Trillas	1		9786071711441
22	Principios de administración hotelera	Alfredo Ascancio Guevara	Trillas	1		9786071708779
23	Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas	Ricardo Rodriguez Vera	Trillas	1		9789586487061
24	Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos uf0040	Lopez Hera, Cristina	Paraninfo	1	2016	9788428337601
25	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	Gonzalez Martinez, José	Paraninfo	1	2016	9788428338172
26	HACCP Manual del auditor certificado 2ª Ed.	ASQ	AC	1	2016	9788420011745
27	Recursos humanos para el turismo	Pardo, Manuela y Luna R.	Pearson	1	2011	9788483223093
28	Diseño de productos turísticos	Diaz, Beatriz	Síntesis	1	2011	9788497567558
29	Productos de panadería, ciencia y tecnología y par.	Cauvain	AC	1	2008	9788420011059
30	Operación básica y servicios en restaurantes	Gil Muela, M; García Ortiz, F.; García Ortiz, P.	Paraninfo	1	2016	9788428333092
31	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente - mf1053_2	Prados Fernández, Mayte	Paraninfo	1	2016	9788428397100
32	Diseño de procesos de servicio de restauración mf1098_3	Angos Vallejo, Gabriel	Paraninfo	1	2016	9788428398855
33	Ingeniería y producción de alimentos	Madrid	AMV	1	2016	9788494439841
34	Bebidas. Asesoramiento, preparación y presentación de bebidas en el bar y cafetería	José Ángel de la Riva García	Ediciones de la U	1	2014	9789587622225
35	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería. Técnicas de elaboración y presentación	García chorta Company, Victor J. Navarro Tomás	Ecoe-Ediciones	1	2016	9789587713404
36	Costos Aplicados en Hotelería, Alimentos y Bebidas	Ricardo Rodríguez Vera	Ecoe-Ediciones	1	2014	9789586487061
37	Función del envase en la conservación de alimentos	Ismael Povea	Ecoe-Ediciones	1	2015	978-9587711493
38	Gastronomía versus nutrición	Isabel Goñi Cambrodón, Joaquín Pérez Conesa	Díaz Santo	1	2015	978849969899
39	How to become a successful english speaking tourist guide in the city of Santa Marta, Colombia	Rubén Muñoz	U. Del Magdalena	1	2015	9789587460704
40	La Cocina Cubana de Vero	Cervera, Verónica	Oberon	1	2015	9788441536760
41	La cocina tradicional paisa	Luis Gpnzaga Rivera Herrera	Fondo Editorial ITM	1	2014	9789588743509
42	La enciclopedia de los sabores. Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo	Niki Ségnit	Debate	1	2014	9788499920139
43	Manual de gestión de destinos turísticos	Flores Ruiz, David	Tirant Humanidades	1	2014	978841602096
44	Mf0546 1: Higiene General En La Industria Alimentaria	García	CEP	1	2012	9788483649695



Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

45	Mf0975 2: Técnicas De Recepción Y Comunicación	Viera	CERTIA EDITORIAL	1	2011	9788483645451
46	Mf1046-2 Técnicas De Servicio De Alimentos Y Bebidas en barras y mesas	Ruiz	Paraninfo	1	2011	9788483646359
47	Mf1047 2: Bebidas	Romero	IC	1	2011	9788483646908
48	Mf1049 2: Elaboración Y Exposición de Comidas En Bar-Cafetería	Gonzalez	IC	1	2011	9788483646915
49	Mis mejores recetas	Gordon Ramsay	Grijalbo	1	2015	9788415989479
50	Tabla de composición de alimentos	Moreiras, Tuni	Pirámides	1	2013	9788483646168
51	Uf0043: Gestión Del Protocolo	Villaneva	IC	1	2012	9788483646168
52	Uf0048: Procedimiento de Gestión de Dto del Área De Alojamiento	Atienza	IC	1	2012	9788483648766
53	Uf0057: Elaboración de Platos Combinados Y Aperitivos	Caño	IC	1	2011	9788483645628
54	Uf0059: servicios básico de alimentos y bebidas y tareas	Mesas	IC	1	2012	9788483647622
55	Uf0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas en el bar	Chaquero	IC	1	2012	9788483645444
56	Uf0064: Reelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	Rumbad	IC	1	2011	9788483645703
57	Uf0066: elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces.....	Sanchez	IC	1	2011	9788483645673
58	Uf0256: control de la actividad económica del bar	Martinez	IC	1	2011	9788483646083
59	Uf0258: sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	Caño	IC	1	2011	9788483646342
60	Uf0259: Servicio y atención al cliente en restaurante	Caño	IC	1	2012	9788483646526
61	Uf0260: Facturación y cierre de actividad en restaurante	Martinez	IC	1	2011	9788483646151
62	Uf0295: Envasado y presentación de productos de panadería	Medraño	IC	1	2012	9788483646144
63	Uf0349: Atención al cliente en el proceso comercial	Guardaño	IC	1	2011	9788483644898
64	Uf0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización	Doraño	IC	1	2012	9788483645970
65	Uf0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos	Cabrera	IC	1	2012	9788483646847
66	Uf0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	Muñoz	IC	1	2012	9788483646106
67	Al grano! la guía para comprar, preparar y degustar el mejor café	Kim Ossenblok	Oberon	1	2016	9788441538108
68	Café obsesión	Anette, Moldvaer	H: Blume	1	2015	9788496669901
69	El mundo del café	Ramón Fisac Pedrajas	Espuela de la Plata	1	2014	9788449114243
70	Libro del café, El	H. de la Mota, Ignacio	Pirámides	1	2006	8436820444
71	Cultivo del café	Karaoglu, Yasar	Océano	1	2004	8475563058
72	Manipulación de alimentos en almacenamiento, envasado y distribución polivalente	Ceballos Atienza, Rafael	Formación Alcalá	1		9788498910070
73	Manipulación de alimentos en el pescado, marisco y crustáceos	Ceballos Atienza, Rafael	Formación Alcalá	1		9788498910155
74	Los secretos de los pucheros	This, Herve	Acibia	1	1996	8420008125
75	La carne y los productos cárnicos	Madrid Vicente, Antonio	AMV Editores	1	2014	9788494285011
76	La Cocina y sus misterios	This, Herve	Acibia	1	1999	8420008710
77	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering - uf0062	Marina Motto López y Miguel Ángel Fernández Menéndez	Paraninfo	1	2016	9788428396721
78	Producción y envasado de zumos y bebidas de frutas sin gas	ASHURST	Acibia	1		9788420008691
79	Formación profesional en industrias lácteas.	Madrid	Editor Antonio	1	2017	9788494516689
80	El sistema appc en establecimiento del sector de la restauración	Isabel Martinez Molsalve	AMV	1	2016	9788494516627
81	Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores	Rey, Ana Maria	AMV	1	2016	9788494555855
82	Levaduras para vinificación en tinto	Suarez	AMV	1	2016	9788494345197
83	Guía Profesional de cocina	Álzate Londoño, Jaime	Panamericana	7	2015	9789584645760
84	Ideas para decoración de platos	Gotmed, Michel	Susaeta	1	2008	9788430565511



Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

85	Pan casero	Iban y Yarza	Larousse	1	2017	9788416984121
86	Pan más de 60 panes, panecillos y bizcochos	Nick, Malgieri	Blume	1	2017	9788416138838
87	Panes y panecillos recién hechos	W.A.A.	NGV	1	2016	9783625006497
88	Panes 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan	Bertinet, Richard	Blume	1	2016	9788416138753
89	Como elaborar pan	Emmanuel hadjiandreou	A canto	1	2016	9788415053408
90	De profesión panadero	Macxipan	Lunweg	1	2016	9788416177516
91	Elaboración de panadería y bollería	Medina Mata, Enrique	Síntesis	1	2016	9788490772768
92	La Cocina Cubana de Vero	Cervera, Verónica	Anaya Multimedia	1	2015	9788441536760
93	125 recetas de pan paso a paso	Bretherton, Caroline	Blume	1	2015	9788416138524
94	Total English" niveles Starter, Elementary y Pre-Intermediate	Araminta Crace y Richard Acklam	Pearson	25		9788420545462
95	World of English" nivel 1	Kristen Johansen	Natgeo y Cengage	25	2009	9781424051021
96	World of English" nivel 2	Kristen Johansen	Natgeo y Cengage	25		9781285848884

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales del Contratista:

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del Contrato 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 de compra
- ✓ 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:

- ✓ Prestar la compra con las características requeridas.
- ✓ Realizar la compra 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



Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

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.
- ✓ El contratista mantendrá en sitio durante los eventos programados por la entidad el personal conforme lo descrito y ofrecido en su propuesta para el desarrollo de dichas actividades.
- ✓ El contratista deberá tener todos los amparos y seguros propios exigidos por las normas vigentes para el desarrollo del objeto y obligaciones contractuales vigentes.

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 DC.

Plazo de Ejecución El contrato tendrá un plazo de ejecución de quince (15) 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:

Contratar la compra de material bibliográfico (libros) y Publicaciones periódicas para la Biblioteca del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos.								
ITEM	TITULO	AUTOR	CANTIDAD	AÑO	ISBN	EDITORIAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

Las garantías que se deben tener en cuenta de conformidad en atención a la Parte 2- Título 1- Capítulo 2- Sección 3- Subsección 1 del Decreto 1082 de 2015

- ✓ **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 treinta (30%) 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,

EDGAR ORLANDO HERRERA PRIETO
Subdirector Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Aprobó: Candelaria Vallejo Romero

Revisó y proyectó: Mauricio Acosta Barreto