

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL ETAPA PRECONTRACTUAL FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima Sena Regional Putumayo coordinación Académica
FECHA	7/04/2025
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	COORDINACION ACADEMICA
ORDENADOR DEL GASTO	Freider Alejandro Narváez Herrera - subdirector de Centro con Funciones de Director Regional (E)
OBJETO	Compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina en cumplimiento del premio otorgado en el II festival el SENA COCINA y menaje para los programas de agroindustria del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima-Regional Putumayo.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA, es una entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

Facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral -bien sea como empleado o subempleado-, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

El SENA funciona en permanente alianza entre Gobierno, empresarios y trabajadores, desde su creación, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social, en articulación con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías.

Tal como lo establece el artículo 4° de la ley 119 DE 1994, entre otras funciones, el SENA está encargada de:

“(…) 1. Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos…”

El Decreto 249 de 2004 “Por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA” en su artículo 25 denominado Centros de Formación Profesional Integral, establece: “Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios



tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos”.

De igual forma, el artículo 27 del mencionado Decreto, relaciona las funciones de los Subdirectores de los Centro de Formación Profesional Integral, estableciendo entre otras el siguiente numeral:

“(…) 28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro”.

EL SENA tiene treinta y tres (33) Regionales en las capitales de los Departamentos y 117 centros de formación en todo el País, entre los cuales se encuentra el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

En el Plan de Acción se establecen los lineamientos a través de los cuales se busca generar una adecuada articulación entre la estrategia y operación que permita posicionar al SENA, como la mejor escuela de formación para el trabajo en América Latina, orientada por los criterios de calidad y pertinencia de la formación, que busca el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando Formación Profesional Integral para su incorporación en actividades productivas.

Que la misión de la Entidad, formulada en el Plan Estratégico, establecida por la Ley 119 de 1994, señala que es la “... encargada de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país ...”

De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad entró a nivel estratégico en la tarea de desarrollar la alineación institucional con el nuevo Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022-2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, el Plan Estratégico Sectorial del Ministerio del Trabajo y los ejes prioritarios del Gobierno Nacional; debemos garantizar la continuidad de nuestra misión y la prestación de los servicios institucionales.

El Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima de la Regional Putumayo, en aras de cumplir la misión de: “...invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país”, ofrece diferentes programas de formación en la especialidad de cocina y agroindustria, acordes con los recursos y necesidades de la región, atendiendo la población vulnerable, de economía popular y ciudadanía en general, con el propósito de captar el mayor número de aprendices, lograr una exitosa vinculación de estos al mercado laboral y desarrollo de la región por medio de disminución de los índices de deserción en el Centro de Formación.

En virtud del premio otorgado al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) en el II Festival SENA Cocina, se hace necesario realizar la compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina, con el fin de cumplir con los compromisos establecidos en dicho galardón, el objetivo principal del recurso es la adquisición de equipos de cocina de alta calidad que permitirán mejorar las condiciones de aprendizaje y los estándares de capacitación para los aprendices que participan en los programas de agroindustria del mencionado centro. Estos equipos son esenciales para garantizar la óptima formación en técnicas culinarias modernas y la aplicación de prácticas gastronómicas de vanguardia que se alinean con las exigencias del mercado laboral actual.

Teniendo en cuenta lo anterior, los programas de formación que se imparten en el centro requieren de un entorno adecuado, que no solo sea moderno, sino también funcional y eficiente. La actualización de los ambientes de cocina mediante la compra e instalación de equipos adecuados, como hornos industriales, estufas profesionales, utensilios de cocina, permitirá que los aprendices se familiaricen con los equipos de última tecnología, brindándoles así la oportunidad de aplicar sus conocimientos en un entorno realista y acorde con las demandas del sector.



El impacto de la actualización de estos ambientes de cocina será significativo tanto para la formación como para la calidad de los programas. Con equipos modernos y funcionales, se fomentará una formación práctica de calidad, mejorando las competencias de los aprendices y permitiéndoles enfrentar los desafíos del sector agroindustrial y gastronómico con mayores capacidades. Además, esto redundará en una mayor competitividad laboral para los egresados de estos programas, quienes podrán desempeñarse en diversas áreas de la gastronomía, contribuyendo al desarrollo económico y social de la región de Putumayo.

Además de ello, es menester resaltar que los programas de agroindustria que imparte el Centro buscan incorporar procesos de innovación y el uso de tecnologías de vanguardia. Esto requiere equipamiento adecuado que permita llevar a cabo procesos productivos bajo normas de calidad internacional. La adquisición de menaje de última generación facilitará la implementación de nuevas metodologías y técnicas que son necesarias para que los aprendices estén al tanto de las exigencias del mercado y las demandas de la industria agroindustrial, el menaje incluye utensilios como ollas, sartenes, herramientas de cocina, recipientes y otros equipos necesarios para llevar a cabo las prácticas de producción y procesamiento de alimentos o productos derivados.

En atención a la solicitud presentada a la Dirección General y la posterior autorización respecto de la unificación de los procesos de compra e instalación de equipos de cocina y menaje para los programas de agroindustria, se consideró que ambas necesidades están estrechamente relacionadas con el mismo objetivo general: la mejora y optimización de los programas de aprendizaje en agroindustria, particularmente en la formación práctica de los aprendices en los ambientes de cocina y producción agroindustrial de la región. Ambos procesos, tanto la compra de menaje para los programas de agroindustria, como la compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina en la regional Putumayo, están orientados a mejorar la formación de los aprendices y fortalecer los programas. Estos proyectos comparten un mismo enfoque: mejorar la infraestructura de las instalaciones y asegurar que los aprendices cuenten con los recursos adecuados para recibir una formación de calidad.

La unificación de los procesos responde a la necesidad de crear un entorno formativo más eficiente y actualizado, en el que los aprendices puedan practicar y desarrollar habilidades en condiciones modernas y alineadas con las exigencias del mercado. Al unir estos procesos, se busca dar celeridad al momento de la estructuración de la etapa precontractual y contractual, también optimizar el tiempo de publicidad en la plataforma.

Por lo anterior, el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo en cumplimiento de los objetivos y metas trazadas por el SENA y de satisfacer la demanda de los sectores productivos y sociales atendidos por el Centro de Formación y en cumplimiento al Plan Anual de Adquisiciones 2025, requiere adquirir equipos para la actualización de los ambientes de cocina y menaje el programa de agroindustria, para que estos puedan ser utilizados en el desarrollo de los procesos educativos de formación en sus diferentes áreas, elementos que son necesarios para garantizar que la formación se constituya en un proceso teórico-práctico orientado a fortalecer la productividad y competitividad de los sectores del área de influencia del Centro, puesto que actualmente no se posee existencias de estos elementos en el stock de Almacén, es prioritario contar con estos elementos y equipos para desarrollo de las prácticas formativas que son indispensables para garantizar las prácticas en el marco de las acciones formativas y permiten dar cumplimiento a la Misión Institucional del SENA, razón por la cual se hace indispensable adelantar el presente proceso de contratación, con el objeto: "86_9518_0774 Compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina en cumplimiento del premio otorgado en el II festival el SENA COCINA y menaje para los programas de agroindustria del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima-Regional Putumayo".

Los equipos para la actualización de los ambientes de cocina y menaje, son necesarios para desarrollar acciones de formación en Programas de Cocina y Agroindustria en formación Titulada y Complementaria de las diferentes estrategias que se imparten en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo.

De esta manera el SENA Regional Putumayo, buscando asegurar el cabal cubrimiento de las formaciones en cada una de las competencias asociadas a los programas de formación reconoce la necesidad, conveniencia y oportunidad de adelantar el proceso de contratación que asegure el continuo y regular suministro de los equipos para la actualización de los ambientes de cocina y menaje para el programa de agroindustria, necesarios para atender los programas mencionados y así suplir la necesidad aquí expuesta.



Así mismo el Centro no cuenta con existencias de los materiales y equipos solicitados, como se evidencia en el certificado de inexistencias emitido por el Almacén.

Teniendo en cuenta la Ley 1150 de 2007, la cual establece que, en la selección abreviada para adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes, las Entidades Estatales pueden usar instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de Acuerdos Marco de Precios, motivo por el cual se procedió a revisar en la plataforma de Colombia Compra Eficiente y es menester señalar que no hay acuerdo marco al que se pueda suscribir el proceso en desarrollo.

Por otra parte, con fundamento en lo establecido en el literal a del numeral 2° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.2.21., del Decreto 1082 de 2015 y las disposiciones contenidas en el Decreto 310 de 2021 en el artículo 2.2.1.2.1.2.12. - Planeación de una adquisición en la bolsa de productos, dispone lo siguiente: “Cuando no exista un Acuerdo Marco de Precios para el bien o servicio requerido, las entidades estatales deben estudiar, comparar e identificar las ventajas de utilizar la bolsa de productos para la adquisición respectiva frente a la subasta inversa o a la promoción de un nuevo Acuerdo Marco de Precios con la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente - para tales bienes o servicios, incluyendo el análisis del Proceso de Selección del comisionista, los costos asociados a la selección, el valor de la comisión y de las garantías”

En virtud de lo anterior, el SENA bajo el interés permanente por la eficiencia de sus procedimientos y ante la necesidad de garantizar el correcto funcionamiento de los ambientes de cocina y del programa de agroindustria para así brindar una mejor formación a los aprendices de la región, se requiere la adquisición de equipos de cocina y menaje para el programa de agroindustria que estén al alcance de las necesidades de Regional Putumayo.

1.3 Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad:

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
48101800; 23181700	86_9518_0774 Compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina en cumplimiento del premio otorgado en el II festival el SENA COCINA y menaje para los programas de agroindustria del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima-Regional Putumayo	\$ 1.150.000.000 COP	Olga Lucia Benavides Perenguez	BARRIO 20 DE JULIO

PANTALLAZO PAA 2025

23181700 86_9518_0822 Compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina en cumplimiento del premio otorgado en el II festival (...)	Abril	Mayo	3 Mes (s)	Selección abreviada menor cuantía	Presupuesto de entidad nacional	1.150.000.000 COP
---	-------	------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------	-------------------

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

2.1

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	NOMBRE
23000000	23180000	23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos



24000000	24100000	24102200	Herramientas para envasado
24000000	24110000	24112600	contenedores para líquidos
24000000	24130000	24131500	Refrigeradores Industriales
24000000	24130000	24131600	Congeladores industriales
24000000	24130000	24131900	Máquina para hacer hielo
40000000	40100000	40101700	Enfriamiento
41000000	41100000	41103000	Equipo de enfriamiento para laboratorio
41000000	41100000	411038000	Equipo y suministros para la mezcla y la agitación por sacudida o varillas en laboratorio
41000000	41110000	41111500	Instrumentos de medición del peso
41000000	41110000	41114500	Instrumentos mecánicos
46000000	46180000	46181500	Ropa de seguridad
46000000	46180000	46182200	Equipo de apoyo ergonómico
47000000	47120000	47121800	Equipo de limpieza
48000000	48100000	48101500	Equipo para cocinar o calentar
48000000	48100000	48101600	Equipo para preparado de alimentos
48000000	48100000	48101700	Distribuidores automáticos de comida y bebida
48000000	48100000	48101800	Menaje y utensilios de cocina
48000000	48100000	48102000	Mobiliario de restaurantes
48000000	48100000	48102100	Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento
52000000	52100000	52101500	Tapetes de fibra de vidrio
52000000	52140000	52141500	Electrodomésticos para cocina
52000000	52150000	52151600	Utensilios de cocina domésticos
52000000	52150000	52151700	Cuartería y cuchillería de uso doméstico
52000000	52150000	52151800	Batería de cocina doméstica
52000000	52150000	52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52000000	52150000	52152100	Cristalería de uso doméstico
78000000	78140000	78141500	Servicios de organización de transportes

2.2 MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA

2. OBJETO



COMPRAVENTA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LOS AMBIENTES DE COCINA EN CUMPLIMIENTO DEL PREMIO OTORGADO EN EL II FESTIVAL EL SENA COCINA Y MENAJE PARA LOS PROGRAMAS DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA-REGIONAL PUTUMAYO

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El presente proceso tiene como objetivo la adquisición, compraventa e instalación de equipos de última tecnología para la renovación de los espacios de cocina y menaje en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima, como parte del cumplimiento del premio otorgado durante el II Festival SENA Cocina, así como la mejora en las instalaciones para los programas educativos de agroindustria. La implementación de este proyecto se orienta a ofrecer a los aprendices e instructores de la región la oportunidad de contar con equipos de alta calidad que les permitan optimizar sus procesos de formación y emprendimiento en la industria alimentaria y agroindustrial.

2.2 TIPOLOGIA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa	
Otro:	Describe cual.

2.3 IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

NO APLICA

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

NO APLICA

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

NO APLICA

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

EQUIPOS DE COCINA				
ITEM	DENOMINACION TECNICA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD	CANTIDAD
1	FREIDOR ELÉCTRICO 120V	Dimensiones del artículo (profundidad x ancho x alto): 17"prof. x 12"an. x 13"al. pulgadas Hertz: 60Hz, Voltaje: 120V, Poder: 1780W, Amperios: 15ª, Capacidad L: 5.7L, Material: Acero Inoxidable Accesorios: 1 canastilla y mango, 1 tapa, 1 soporte de canastilla doble x dos y 1 azafate.	UNIDAD	1
2	HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	Voltaje nominal: 120 V-60 Hz, Potencia nominal de entrada (microondas): 1500W, Potencia nominal de salida (microondas): 1000W, Capacidad del horno: 25L, Dimensiones externas: 511x432x311mm, Peso neto: 14.85 kg aprox, Material Acero inoxidable.	UNIDAD	1
3	LICUADORA DOS VELOCIDADES	2 velocidades, Cuchilla en acero inoxidable de doble acción, Capacidad Vaso de 1,5L, Vaso en policarbonato, translúcido, Cuchilla de doble acción, Potencia: 950W, Consumo 11,5 Amperios.	UNIDAD	1
4	BATIDORA SEMIINDUSTRIAL DE MESA	Engranajes de transmisión fabricados en aceros especiales diseñados para tener una alta resistencia y duración, pintadas con laca de larga duración y libre de tóxicos. Motor: 1/4 H.P, Voltaje: 110V, Peso aproximado: 26 Kg, Dimensiones: Frente 0.30 / Fondo 0.40 / Altura 0,580 mts, Capacidad bowl: 7.6 litros, Velocidades: 3 Incluye taza de acero inoxidable de 8 cuartos de galón (7.6 litros), Incluye Globo, Gancho y Paleta.	UNIDAD	1
5	MIXER O LICUADORA DE INMERSIÓN	POTENCIA: 450 W, VELOCIDAD: 4000- 16000 RPM, PESO: 2.55 KGS, LONGITUD: 437 mm, DIAMETRO: 100 mm, NIVEL DEL RUIDO: 80-85 DB, Voltaje 110V,	UNIDAD	1



		Longitud de la boquilla: 0.36 mts. todas las partes en contacto con los alimentos fabricadas en acero inoxidable		
6	CACEROLA EN ACERO INOXIDABLE 2.5L	Material: acero inoxidable, Capacidad: 2.5L, Diámetro: 23 cm. Incluye tapa redonda, en vidrio con manigueta en acero inoxidable.	UNIDAD	1
7	SARTÉN ACERO 26 CM	Material: Acero Inoxidable; Uso: Profesional; Litros 1,1 a 2,0 L; Diámetro: 26 cm; Revestimiento Interno Antiadherente; Tipo de Cocina: Gas, Eléctrica, Inducción, Vitrocerámico - resist. Eléctrica; Lavavajillas: Si; con mango fondo triple (acero inoxidable + aluminio + acero inoxidable)	UNIDAD	1
8	SARTÉN ACERO INOXIDABLE 30 CM	Material: Acero Inoxidable; Uso: Profesional; Litros 2,1 a 3,0 L; Diámetro: 30 cm; Revestimiento Interno Antiadherente; Tipo de Cocina: Gas, Eléctrica, Inducción, Vitrocerámico - resist. Eléctrica; Lavavajillas: Si; con mango fondo triple (acero inoxidable + aluminio + acero inoxidable)	UNIDAD	1
9	ESPÁTULA EN SILICONA	Espátula raspadora; Fabricada en silicona, resistente al calor (260°C); Longitud: 14" (35.5 cm)	UNIDAD	1
10	MOLDE DE TORTA 14 CM DESMONTABLE	Molde desmontable con un diámetro de 14 cm; Material Acero inoxidable; Recubrimiento Antiadherente; Forma Redonda; Función especial Apto para lavavajillas; apto para horno; Chapa de acero con antiadherente; Libre de PFOA	UNIDAD	1
11	MOLDE DE TORTA 28 CM DESMONTABLE	Molde desmontable con un diámetro de 28 cm; altura de 8 cm; Material Acero inoxidable; Recubrimiento Antiadherente; Forma Redonda; Función especial Apto para lavavajillas; apto para horno; Chapa de acero con antiadherente; Libre de PFOA	UNIDAD	1
12	MOLDE PARA PAN	Material: Aluminio 26 centímetros; Modelo Moldes; Profundidad Hondo; Litros 1,1 a 2,0 L; Revestimiento Interno; Antiadherente; Lavavajillas Si.	UNIDAD	1
13	RODILLO EN ALUMINIO	Material Aluminio; Material del mango Aluminio; Longitud: 13" (33 cm) / Diámetro: 9 / Fondo 33 cm / Altura 8 cm / Peso 1,453 Kg; mango contorneado	UNIDAD	1
14	PINZAS DE SERVICIO 30 CM ACERO INOXIDABLE	Material Acero inoxidable; Longitud: 30 cm; borde ondulado para agarre firme	UNIDAD	1
15	MOLDE DE TARTAleta DESMONTABLE 24 CM	Material Acero al carbono; Forma Redonda; Función especial; Apto para horno, Apto para congelador, Parte inferior extraíble, Alta resistencia, Antiadherente; Molde para pie rizado con recubrimiento antiadherente; Medidas: 24cm x 2,5 a 3 cm Aprox FONDO EXTRAÍBLE	UNIDAD	1
16	PROCESADOR DE ALIMENTOS	Funciones de la procesadora de alimentos: Amasar, Batir, Hacer puré, Licuar, Mezclar, Moler, Picar, Procesar, Rallar, Rebanar; Capacidad del vaso procesador 2,3 L; Con función pulsar; Accesorios incluidos: 1 Cuchilla picadora (cutter), 1 Disco para rallado de 2 mm, 1 Disco batidor, 1 Disco rebanador graduable de 1 a 6 mm, 1 Disco Rallador reversible (fino/grueso); Dimensiones: 16 x 23 x 39 cm; Potencia: 3/4 HP, 110 V; Es apto para lavavajillas.	UNIDAD	1
17	BALANZA BÁSCULA DIGITAL	Línea Solo Peso; Peso máximo soportado 6 kg; Peso mínimo soportado 1 g; Tipo de producto Comercial; Tipo de báscula Digital; Tipo de pantalla de la báscula digital LED; Es colgable No; Batería recargable; Patas niveladoras. Incluye: cable RS232, Incluye adaptador. Funciones: Función solo peso, conteo por muestra y cero automáticos, Función TARA para que pueda descontar peso de recipientes, Configuración por teclado.	UNIDAD	1
18	BROCHA DE SILICONA	Material: silicona antiadherente; soportar temperaturas hasta de 428 °F (220 °C); apto para lavavajillas; Largo x Ancho 27 cm x 5 cm; libre de BPA (COLOR ROJO)	UNIDAD	1
19	TAPETE DE FIBRA DE VIDRIO Y SILICONA RECTANGULAR	Tapete rectangular para hornear. Fabricado en fibra de vidrio tejida recubierta con silicona de grado alimentario. Tolerancia a la temperatura desde -40°F a 480°F (-40°C a 249°C). Dimensiones: Frente 36.7 cm / Fondo 52.07 cm.	UNIDAD	1
20	CACEROLA PROFESIONAL, 4.5 LTS. C/TAPA ACERO INOX	Material: Acero inoxidable; Capacidad (onz/ml) 152.1 onz / 4500 ml; Tapa Acero Inoxidable (COLOR PLATEADO)	UNIDAD	1
21	OLLA ALTA CON TAPA- 20 QT	Material: Acero inoxidable; Capacidad: 20 QT; Tapa Acero Inoxidable (COLOR PLATEADO)	UNIDAD	1
22	MANDOLINA PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE	largo x Ancho: 40 cm x 12 cm; Material del cuerpo: Acero inoxidable; Material de la hoja: Acero inoxidable; Cantidad de piezas: 1; Es apto para lavavajillas: No	UNIDAD	1
23	TABLA PARA PICAR	Tabla profesional lisa; Material: polipropileno, resistente; Forma: Rectangular; Dimensiones: 50X38X1.2Cm; Peso aprox 1,980 Kg	UNIDAD	1
24	FUENTE PARA HORNO	Material Acero Inoxidable; Modelo Fuente Para Hornear acero inoxidable con parrilla de 34 x 28; Contenido y Capacidad 4.6 litros; Sin revestimiento Interno; Lavavajillas Si; Forma Rectangular; Capacidad volumétrica 4.6 litros; Largo 39.2 cm (COLOR PLATEADO)	UNIDAD	1
25	FUENTE PARA HORNO	Material Bambú; Color Bambú natural; Forma Redondo; Tipo de acabado orgánico; cesta de bambú de 2 niveles Incluye: 2 pares de palillos, 2 forros de silicona reutilizables, plato de salsa formal y anillo de vapor de acero inoxidable a prueba de óxido. Libro de recetas y manual de instrucciones	UNIDAD	1
26	WOK DE ACERO AL CARBONO	Wok de acero al carbono para cocinas eléctricas, de inducción y de gas; Diámetro de 12.5 pulgadas con parte inferior plana; Capacidad 6 Litros; Peso 2,44 kg. Incluye: tapa madera y espátula	UNIDAD	1



27	RALLADOR EN ACERO INOXIDABLE	Rallador en 100 % acero inoxidable. Cuatro caras para cortes diferentes. Dimensiones: Frente 10,3 / Fondo 8,5 / Altura 25,7 cm./ Peso 0,207 Kg. (COLOR PLATEADO)	UNIDAD	1
28	TERMÓMETRO ANÁLOGO	Termómetro análogo de punzón; display redondo 2.54 cm de diámetro; Rango de T°: desde 50 a 550 °F (10°C a 288°C); sonda de 12.7 cm de longitud; Con funda de protección certificación NSF; Dimensiones: Frente 3 / Fondo 14 / Altura 2 Cm / Peso 0,026 Kg	UNIDAD	1
29	CEDAZO DE MALLA FINA	Tipo de colador: Cocina; Modelo: Malla fina; Es apto para lavavajillas: Sí; Materiales: Acero inoxidable; Dimensiones: 21.5 cm x 41 cm	UNIDAD	1
30	ROBOT MULTI PROCESADOR	Motor: carga nominal de 500W; potencia de calentamiento controlable de 1000 W T°: de 98.6 °F a 212.0 °F.; Básculas integradas: Mide tus ingredientes directamente en el tazón con las básculas incorporadas, rango de medición de 0.18-70.55 oz en pasos de 5/0.35 oz, 110-120V; fabricada con plástico de alta calidad sin BPA y acero inoxidable; con un tazón de mezcla de 2 litros y un accesorio vaporizador.; Incluye: Cuenco mezclador, 'Base de tazón de mezcla', 'cuchillo mezclador', 'tapa de sellado y tapa', 'mariposa de sellado', 'cesta de plástico a fuego lento', 'taza medidora', 'cuchara', 'manual del operador', 'Varoma transparente con inserto inferior'	UNIDAD	1
31	ESPÁTULAS ACODADAS	Espátula acodada de acero inoxidable de uso profesional; Mango negro en polipropileno, ligero y resistente; Apto para lavavajillas. Con una hoja alargada.	UNIDAD	1
32	BATIDORES DE VARILLAS.	Fabricado en acero inoxidable, alambre grueso (2.3 mm). alambres robustos, ingredientes secos, hacer tortillas esponjosas, batir masas productos espesos. Su mango redondeado garantiza la facilidad de manejo	UNIDAD	1
33	ESPÁTULAS CORTAS.	Espátula acodada de acero inoxidable de uso profesional. Mangó negro en polipropileno, ligero y resistente. Apto para lavavajillas. Con una hoja alargada	UNIDAD	1
34	CUCHARON DE 8OZ EN ACERO MANIJA AZUL	Cucharón una pieza en acero inoxidable con mango plástico (PVC) color azul. Capacidad: 237 ml (8 Oz).	UNIDAD	1
35	CUCHARA SOLIDA MANIJA PLASTICA 28 CM	Cuchara sólida para servir. Fabricada en acero inoxidable, mango plástico ergonómico de agarré cómodo y resistente al calor, lo que la hace ideal para servir alimentos en un buffet, restaurante o cualquier servicio de alimentación. Longitud 11" (28 cm).	UNIDAD	1
36	BOWSL DE 30", 26", 24"	Bolw mezclador. Fabricado en acero inoxidable, de 37 cm de diámetro. Capacidad: 8 litros. Herramienta multipropósito para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos, resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial, brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.	UNIDAD	1
37	JARRA MEDIDORA 5 SET	Jarra medidora, en policarbonato transparente resistente a los impactos. Ideal para medir fácilmente agua, leche y otros ingredientes líquidos para sus recetas. Con marcas externas en cuartos de galón, mililitros y litros, proporciona medidas precisas. Para facilitar su uso, con un mango cónico abierto para un agarre seguro, apilable para un almacenamiento compacto y cómodo. Capacidad: 1 Litro, 2 litros. Dimensiones: Frente 12 / Fondo 16 / Altura 15 Cm / Peso 0,167 Kg	SET	1
38	BANDEJA CUADRADA ANTIDESLIZANTE 51x38	Bandeja antideslizante. Fabricada en polipropileno. Resistente a manchas e impactos, duradera. Dimensiones: Frente 51 / Fondo 38 / Peso 0,5 Kg. cm. (COLOR CAFE)	UNIDAD	1
39	COLADOR ACERO INOX 24 CM	Colador redondo de malla fina. Fabricado en acero inoxidable de 24 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos. Está diseñado con un soporte metálico que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme.	UNIDAD	1
40	COLADOR CONICO ACERO INOX 22CM	Colador cónico de malla fina. Fabricado en acero inoxidable de 22 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos, diseñado con un soporte metálico que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme. Un marco exterior ancho en acero inoxidable que asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo. Dimensiones: Diámetro 22 cm / Longitud: 23 cm.	UNIDAD	1
41	MÁQUINA ELÉCTRICA PARA PASTA ATLAMOTOR 110V	Máquina de pasta Atlas 150, manivela, abrazadera, motor Pasta drive y manual, Crea fácilmente hojas de pasta de hasta 5.906 in/6 pulgadas de ancho, ya sea manual o eléctricamente, Pomo de ajuste con 10 posiciones claras para el grosor deseado de la pasta, Compatible con 11 accesorios de pasta.	UNIDAD	1
42	PLATO PANDO 28.3CM.	Plato pando elaborado en cerámica, de 28.3cm, línea hotelera, Diseño limpio y luminoso, con formas redondas, (COLOR BEIGE)	UNIDAD	1
43	PLATO HONDO ALA 340ML ACTUALITE	Plato hondo ala 340ml actualite blanco, línea hotelera para servir sopas, cremas o guisos, en cerámica (COLOR BLANCO)	UNIDAD	1
44	PLATO FRUTAS 248ML AMERICANA	Plato frutas 248ml americana, con diseño circular que permite una presentación atractiva y su capacidad es ideal para una ración generosa, línea hotelera, fabricado en cerámica (COLOR BLANCO)	UNIDAD	1
45	PLATO TÉ 16.3CM AMERICANA	El Plato Té de 6.3cm americana Su tamaño es ideal para acompañar el pocillo de té o cualquier otra bebida caliente. Está fabricado en cerámica de alta calidad, con bordes reforzados para mayor durabilidad. Es apto para lavavajillas y microondas.	UNIDAD	1
46	PLATO HONDO ALA 450ML CUADRADO ACTUALITE BLANCO	Plato hondo ala 450ml cuadrado actualite blanco Material cerámico; Alto 3.6 cm, Largo 23.5 cm; Línea Decoración Actualite Cuadrado, Ancho 23.5 cm.	UNIDAD	1



47	PLATO PANDO 27.3X27.3CM CUADRADO ZEN BLANCO	Plato pando 27.3x27.3cm cuadrado zen blanco Tecnología, Material cerámica; Alto 2.9 cm, Largo27.3 cm; Línea Decoración; Ancho 27.3 cm. (COLOR BLANCO)	UNIDAD	1
48	TAZA CONSOMÉ SIN ASA 365ML AMERICANA	Taza consomé sin asa 365ml americana; Material cerámica; Medidas: Alto 5.9 cm, Largo 11.4cm, Ancho 11.4 cm (COLOR BLANCO)	UNIDAD	1
49	POCILLO TÉ 250ML AMERICANA	Pocillo té 250ml americana; Material Cerámico; medidas: Alto 7.2, cm, Largo 8.4 cm, Ancho 11.1 cm (COLOR BLANCO)	UNIDAD	1
50	SALSERA ESTRIADA 184ML AMERICANA	Salsera estriada 184ml americana; Material cerámico; medidas: Alto 5.5 cm, Largo 9.5 cm, Ancho 9.5 cm. (COLOR BLANCO)	UNIDAD	1
51	SET X 12 TENEDOR ELEGANCE	Set x 12 tenedores, Tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 15 cm, Largo 22 cm, Ancho 18 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Tenedores (COLOR CROMADO).	SET	1
52	SET X 12 TENEDOR DE PESCADO ELEGANCE	Set x 12 tenedores de pescado, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 16 cm, Largo 32.2 cm, Ancho 22.9 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Tenedores (COLORCROMADO).	SET	1
53	SET X 12 TENEDOR DE ENSALADA ELEGANCE	Set x 12 tenedor de ensalada, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 12 cm, Largo 18 cm, Ancho 15 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Tenedores (COLORCROMADO).	SET	1
54	SET X 12 CUCHILLO ELEGANCE.	Set x 12 cuchillos, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 15 cm, Largo 23 cm, Ancho 15 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Cuchillos (COLOR CROMADO).	SET	1
55	SET X 12 CUCHILLO DE ENTRADA ELEGANCE	Set x 12 cuchillos de entrada, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 4 cm, Largo 23.2 cm, Ancho 6.1 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Cuchillos (COLOR CROMADO).	SET	1
56	CUCHILLO DE CARNE	Tecnología Acero Inoxidable; Medidas: Alto 0.5 cm, Largo 23.5 cm, Ancho 2.5 cm; Línea Decoración Cubiertos (COLOR CROMADO)	UNIDAD	1
57	SET X 12 CUCHARA ELEGANCE	Set x 12 Cucharas Elegance, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 18 cm, Largo 22 cm, Ancho 18 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Cucharas (COLOR CROMADO).	SET	1
58	SET X12 CUCHARAS DE EXPRESSO SELECTA	Set x 12 Cucharas de Espresso Selecta, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 12 cm, Largo 13 cm, Ancho 15 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Cucharas (COLOR CROMADO).	SET	1
59	SET X 12 CUCHARA DE HELADO ELEGANCE	Set x 12 Cucharas de Helado, tecnología Acero Inoxidable; Material Cubiertos Aleación 18 10; Acabado Brillo Espejo; Medidas: Alto 4 cm, Largo 6.4 cm, Ancho 19,7 cm; Línea Decoración Elegance Cubiertos; Incluye 12 Cucharas (COLOR CROMADO).	SET	1
60	DISPENSADOR DE ESPUMAS (SIFÓN)	Material Acero inoxidable; Capacidad1 litro; Presión máxima de servicio30 bar; Temperatura mínima1 °C / 34 °F; Temperatura máxima30°C / 86°F; Número máximo de cargadores (por uso) 2 cartuchos (N2O B); incluye accesorios y carga de nitrógeno.	UNIDAD	1
61	OLLA PASTERA 4 CANASTILLAS	Olla para pasta con 4 canastillas; Fabricada en aluminio, canastillas en acero inoxidable. Cuatro canastillas perforadas separadas, que le permiten cocinar diferentes tipos de pasta en la misma olla, Capacidad: 19 Litros. Dimensiones: Diámetro 35.5 / Altura 17.5 cm.	UNIDAD	1
62	OLLA CON TAPA EN ACERO INOX 45CMX28CM	Olla industrial en acero inoxidable con tapa de 45CmX28Cm; Acabado en acero brillante. Manijas frías al tacto. Capacidad: 44 Litros. Dimensiones: Diámetro 47 / Altura 29 cm / Peso 5,248 Kg (Apta para estufas de inducción).	UNIDAD	1
63	OLLA CON TAPA EN ACERO INOX 28X13CM	Olla con tapa en acero inoxidable de 28x13cm; sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Acabado en acero brillante. Manijas frías al tacto. Capacidad: 8 Litros. Dimensiones: Diámetro 28 / Altura 13 cm. (olla se puede usar en estufa de inducción).	UNIDAD	1
64	CALDERO. LÍNEA PROFESIONAL EN ALUMINIO FUNDIDO 50CM	Caldero, línea profesional en aluminio fundido de 50cm (COLOR GRIS).	UNIDAD	1
65	SARTEN ACERO INOX SALSA CON TAPA 28X13CM	Sartén en acero inoxidable con tapa. Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Acabado en acero brillante. Manija larga ergonómica, segura y fría al tacto. Capacidad: 4 Litros. Este sartén es apto para estufas de inducción.	UNIDAD	1
66	MOLINO DE CAFE BRASIL-TRON ABS NEGRO+TOL	Molino de café. Tolva (1kg) de material irrompible e indeformable (co.poliéster), con sistema de jación rápido y auto-nivelación fuera del molino de café, con posibilidad de limpieza en lavaplatos 90oC. Regulación del molido del café micrométrica, mediante un gatillo regulador. Nuevo sistema de expulsión de café molido, Carrocería fabricada de material anti-rayadas de una pieza, Bandeja de grandes dimensiones integrada a la carrocería, preparada para recibir golpes (porta-ltros). Pantalla táctil para una programación y uso fácil; Prensa café universal (giratorio) montado al cuerpo. Muelas de acero templado (62/65HRc) de 60mm de diámetro. Dimensiones:	UNIDAD	1

		Frente: 21 cm. Fondo: 38 cm. Alto: 47 cm. Voltaje: 110V monofásico. Hertz: 60Hz. Potencia: 275W. RPM: 1.300/1.600. Peso: 9 Kg.		
67	MAQUINA DE HIELO (CUBO COMPLETO)	Máquina fabricadora de hielo auto contenida. Hielo en cubo; Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno con aislamiento en espuma de uretano de alta densidad que ayuda a mantener la forma del hielo por mucho tiempo; esquinas redondeadas para fácil limpieza. Puerta en ABS. Capacidad de almacenamiento de hielo hasta 43 Kg. Capacidad de producción Si la temperatura ambiente es de 21°C y la temperatura del agua es de 10°C produce en 24 horas hasta 127 Kg, si la temperatura ambiente es de 32°C a 35°C y la temperatura del agua es de 21°C a 27°C produce en 24 horas de 82 a 89 Kg aproximadamente; Patas de altura ajustables de 0 a 1.8 cm; Voltaje: 110V. Poder: 780 W. Refrigerante: R290; cuenta con un panel de control digital para su fácil operación y selección de programas, indicadores de alerta y el ajuste del espesor del hielo. Cuenta con la placa del evaporador con níquel anticorrosivo. Dimensiones del equipo: Frente 0.66/ Fondo 0.685/ Altura 0.970 mts. Peso neto: 58 Kg.	UNIDAD	1
68	EXTRACTOR DE ZUMOS 100-120KG/HR	Extractor de zumos en acero inoxidable con protector térmico para evitar que el motor se sobrecaliente. Equipo práctico de operar y de fácil limpieza, disminuye el desperdicio que en forma natural acompaña el bagazo hasta un 90% y que permiten tener mejores utilidades. Sistema automático de drenado de bagazo; Sistema de cuchillas que garantizan un mínimo desperdicio. Sistema centrífugo de erogación de bagazo; Maya de retención de acero inoxidable. Velocidad: 2800 rev/min. Capacidad: de 100-120 Kg/h. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 550 W. Dimensiones: Diámetro de la base 0.30 / Altura 0.45 mts. Peso 24 Kg.	UNIDAD	1
69	BANDEJA PARA MUFFIS 24	Bandeja para muffins de 24 puestos. Fabricado en aluminio con recubrimiento antiadherente. Ideal para preparar hasta 24 cupcakes, muffins o pasteles perfectamente homeados. Dimensiones: Frente 54,5 / Fondo 39,5 / Altura 4 cm / Peso 1,361 Kg	UNIDAD	1
70	CORTADOR DE MASA	Cortador de masa en acero inoxidable con manija plástica de 15 cm de longitud y 8 cm de altura. La cuchilla de acero inoxidable de este producto es fácil de limpiar y se desliza suavemente sobre la superficie de trabajo para eliminar la masa pegajosa.	UNIDAD	1
71	ESTUFA INDUSTRIAL EN ACEREO INOXIDABLE A GAS DE 4 QUEMADORES CON HORNO	Fabricada en acero inoxidable; Cuatro puestos grandes; Una plancha asadora; Parrillas en fundición de hierro; Plancha en platina de hierro; Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento; Mueble y entrepaño en acero inoxidable; Encendido electrónico; Patas y niveladores en acero inoxidable; Homo con termostato de seguridad; Potencia: 178.000 BTU/h; A gas; Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.	UNIDAD	1
72	PLANCHA INDUSTRIAL	Medidas generales de 120 x 70 x 90 cm, peso 224 kg; Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable de calibre 18 de espesor; Placa industrial de fierro 1" pulgada de espesor con cerca perimetral alrededor de la misma, única en el mercado; 4 quemadores industriales en "H" sumamente potentes y resistentes en hierro vaciado; Amplio canal para grasa y desechos con desagüe y charola receptora; Charola para desechos fabricada en acero inoxidable; Amplio entrepaño fabricado en acero inoxidable calibre 18; Base en tubo de 1½" pulgada en acero inoxidable calibre 18; Perillas de lujo metálica; Cuenta con ruedas de 4" de alta capacidad de carga.	UNIDAD	1
73	PARRILLA GRILL INDUSTRIAL	Parrilla en ángulo de acero inoxidable 304, norma alimenticia; Parrilla en barrilla corrugada de hierro para poner piedra volcánica o carbón; piedra volcánica; Gabinete en lámina de acero inoxidable; Patas en acero inoxidable; Rodos de carga; Trabaja a gas.	UNIDAD	1
74	FREIDORA 2 TANQUES, 2 CANASTAS 46 X 53 X 108 CM.	Freidora 2 tanques 2 canastas; Dos tanques de 6 litros, dos canastillas removibles; Hasta 40 libras de fritura por hora; 2 termostatos de seguridad (Control de temperatura, para siempre freír a la temperatura adecuada y evitar recalentamientos); Puede utilizar cada tanque con una temperatura diferente o usar un solo tanque de acuerdo con la necesidad; Tanques y mueble en acero inoxidable; Encendido manual; Dimensiones: 46 x 53 x 108 cm; Potencia: 2 x 15.000 BTU/h. A gas.	UNIDAD	1
75	BATIDORA KITCHEN AID	Motor de 325 W Potencia; Capacidad del Tazón; 4.7 Litros; Cabeza reclinable para fácil acceso del tazón; 10 velocidades; Voltaje 110 V y 120 V.	UNIDAD	1
76	HORNOS MICROONDAS DE 110V	Horno Microondas de 110V monofásico con capacidad 25l, potencia de 1000 Wattios y exterior en acero inoxidable; Dimensiones internas aprox: 33 x 33 x 20 cm.; Dimensiones externas aprox: 51 x 36 x 30 cm; Potencia: 1.000 Wh., 110 V.	UNIDAD	1
77	BATIDORA DE 15 LITROS	Batidora de 15 cuartos de galón (14.19 L); Cuerpo fabricado en hierro fundido, recubrimiento con pintura electrostática; Tazón y ganchos fabricados en acero de grado alimentario; Tres velocidades de la transmisión (480, 244 y 148 RPM); Tazón y accesorios (Globo, Gancho y Paleta) fabricados en acero inoxidable; Palanca para subir y bajar el tazón. Sin guarda de seguridad; Dimensiones: Frente 0.47 / Fondo 0.45 / Altura 0.61 mts; Voltaje: 110 V - Polo a tierra; Potencia de motor: 600 W; Toma Eléctrico: 3X15; Corriente: 5 Amp; Altura de piso para punto eléctrico: 0.60M; Peso: 59 Kg.	UNIDAD	1
78	HORNOS COMBINADOS CON LIMPIEZA AUTOMATICA DE 1,078 M X 0,84 M X 0,64 M	Dimensiones: Ancho 1,078 m – Altura 0,84 m – Profundidad 0,64 m – Peso 172 kg; Funciones: Función de higienización automática; Vapor combinado; Aire caliente: Cocción al vapor; Regeneración; Vapor manual; Dumper; Sonda de núcleo; Enfriar horno; Operación: Controle de temperatura de 30°C a 260°C. Controle de vapor de 0% a 100%; Especificaciones eléctricas: 220V, monofásico, 60 Hz, 0.675 kW, 10ª, cable 3x2,5 mm2, enchufe 16A (2P+T); Funciones: vapor combinado; aire caliente;	UNIDAD	1

		cocinar en el vapor; regenerar vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriar; mi recetas y limpieza; limpieza automática: Ofrece 3 niveles de limpieza y 1 descalcificación, indicando la cantidad de tableta para cada opción; Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético; Almacena hasta 500 recetas de 4 pasos cada una; Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación; Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara; Control de la temperatura de 30°C hasta 260°C; Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%; Aislamiento de alto rendimiento y durabilidad; Uso eficiente de la energía; Estructura en acero inoxidable;		
79	HORNO IVARIO PRO DE 2 CUBAS	Horno ivario pro de 2 cubas es uno de los sistemas de cocina más modernos, que ofrece una productividad, flexibilidad y sencillez óptimas al cocinar, asar, freír y cocer a presión; Volumen útil de la cuba 2 x 25 l; Volumen de la cuba [An x Pr x Al] 341 x 553 x 155 mm; Superficie de la cuba 19 dm ² ; Nivel máximo de aceite en frío 15 l; Ancho 1.100 mm; Profundidad 938 mm; Altura (equipo básico, patas de 90 mm, tapa cerrada) 485 mm; Altura mínima (tapa cerrada) (con mesa) 1.080mm; Altura máxima (tapa cerrada) (con ajuste de altura eléctrico +175 / -25 mm) 1.255 mm; Altura mínima (tapa abierta) (con mesa) 1.840 mm; Altura máxima (tapa abierta) (con ajuste de altura eléctrico +175 / -25mm) 2.015 mm; Peso neto 134 kg; Peso bruto 161 kg	UNIDAD	1
80	MAQUINA DE HIELO	Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno con aislamiento en espuma de uretano de alta densidad que ayuda a mantener la forma del hielo por mucho tiempo, esquinas redondeadas para fácil limpieza; Puerta en ABS; Capacidad de almacenamiento hasta 15 Kg. ; Si la temperatura ambiente es de 21°C y la temperatura del agua es de 10°C produce en 24 horas hasta 36 Kg, si la temperatura ambiente es de 32°C a 35°C y la temperatura del agua es de 21°C a 27°C produce en 24 horas de 23 a 25 Kg aproximadamente.; Las temperaturas del aire y del agua varía todo el día de acuerdo con el clima, por ello afectará la producción; Patas de altura ajustables de 0 a 1.8 cm; Dimensiones del hielo en forma de cubo: 1.27x2,28x2,28 cm; Voltaje: 110V; Poder: 310 W; Refrigerante: R290; El equipo cuenta con un panel de control digital para su fácil operación y selección de programas, indicadores de alerta y el ajuste del espesor del hielo; Cuenta con la placa del evaporador con níquel anticorrosivo; Dimensiones del equipo: Frente 0.50/ Fondo 0.45/ Altura 0.925 mts; Peso neto: 40 Kg	UNIDAD	1
81	MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER PASTA	Máquina de pasta eléctrica; Voltaje: 110V; Tipos de pasta: Espagueti de 2mm, fettuccini de 4mm, lasaña; Dimensiones: 33X34X30cm (ancho, alto, fondo); Con 6 rodillos para crear tus mejores recetas de pasta	UNIDAD	1
82	ESTUFAS DE INDUCCION DE 2 PTOS	Estufa de inducción de sobreponer de dos puestos (plana); Placa de cocción fabricada en vidrio cerámico de alta potencia y resistencia; Tablero electrónico Touch con bloqueo de seguridad; Pantalla Led; Controles de temperatura de 60-240°C y tiempo de 0-180 min; Protección contra sobrecalentamiento electrónico; Rango de Potencia: 1800W, una placa de 1000W y la otra de 800W; Amperios: 9.6 ^º ; Voltaje: 110V; Dimensiones Frente 0.670 / Fondo 0.400 / Altura 0.065 mts.	UNIDAD	1
83	ESTUFAS WOK 2 FUEGOS	Exterior e interior de acero inoxidable; Anillo de WOK de 16" pulgadas; Válvula de gas con mango largo; Potencia total de 110.000 BTU; Piloto continuo manual para encendido instantáneo; Quemador de 18 puntas salida de pato; Conexión trasera gas NPT de ¾; Bandeja recoge grasas de acero inoxidable; Patas regulables; Válvula ajustable con mango; Quemador de chorro; Anillo wok de 16" de diámetro.	UNIDAD	1
84	HORNO DE MESA PRATIKA	Control de temperatura de 0°C a 210°C; Fácil limpieza, garantizada por la construcción con esquinas redondeadas; Convección con circulación de aire por turbina de alto rendimiento; Aislamiento térmico de alto rendimiento; Pies ajustables; Calentamiento por resistencia blindada; Puerta de doble acristalamiento; Tiene un uso eficiente de la energía; Construido en acero inoxidable; Capacidad: 4 bandejas de homo de 35x35cm; Voltaje: 220 V monofásico; Dimensiones (alto x ancho x profundidad): 446 mm x 586 mm x 682 mm.	UNIDAD	1
85	REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS VERTICAL	Refrigerador vertical de doble puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad; Fabricado en acero inoxidable exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza; Refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente; Puertas de cierre automático a 60°, también con función "stay open" para que la puerta permanezca abierta de ser necesario.; Estantes regulables y resistentes; La estructura del compresor está montada en la parte inferior del equipo y ubicada en la zona más fresca posible, proporcionando un servicio rápido y fácil; Descongelamiento automático. - Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros); Rango de temperatura: 1 a 8 °C; Dimensiones: Frente 1.40 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts; V: 110V - Potencia: 730 W - Corriente: 8.6 Amp - Peso: 463 Lb.	UNIDAD	1
86	CONGELADOR DE D2 PUERTAS VERTICAL PUERTAS 1388 LITROS DE 137x86x212 CM	Dimensiones: Frente 1.369 / Fondo 0.831 / Altura 2.10 mts; Capacidad 1388 litros, 49 pies cúbicos; Temperatura: 5°F a -0.4°F (-15°C a -18°C); Marco construcción exterior e interior en acero inoxidable 304 y 430. - Carga de 5.29 Oz de refrigerante R290; Cuenta con termostato electrónico digital Dixell y pantalla LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura; 2 puertas con cierre automático. Juntas magnéticas que pueden ser sustituidas sin necesidad de herramientas; Resistencia oculta en marco de la puerta para evitar cualquier condensación, resistencia de descongelamiento y resistencia en la tubería de desagüe; 2 ruedas con freno y 2 sin freno; Al interior de la cámara se ubican 6 parrillas; Voltaje: 110V – 60Hz - 7 Amp – 1 Hp; Incluye 4 llaves, 24 soportes para las parrillas, 6 parrillas, 2 topes traseros y 1 manual.	UNIDAD	1



87	GRATINADOR	Gratinador a parrilla graduable en dos posiciones en acero inoxidable; Quemador infrarrojo; Mueble en acero inoxidable 304; Piloto de seguridad; Encendido manual; Dimensiones: 80 x 46 x 50 cm, Potencia: 21.800 BTU/h; A gas; Todo lo requerido para su instalación y correcto funcionamiento.	UNIDAD	1
88	LICUADORA INDUSTRIAL	Vaso en policarbonato de 2 Litros. Multifuncional. Licua Y mezcla todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Motor comercial de alta velocidad (desde 1000 hasta 38.000 r.p.m.). Control de velocidad variable y pulsador para frapear. Unidad de doble cuchilla en acero inoxidable. Incluye tacador. Características eléctricas: Voltaje: 120 V. Consumo en wattios: 1050, Corriente: 9 AMP, motor: 1.4 H.P. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg.	UNIDAD	1
89	PROCESADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. cubierta es completamente extraíble; Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad; Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, un disco tajador H10, un disco de bastones D10 y un disco de cubos H10, adicionalmente, incluye 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 50 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrica: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo 0.57 / Altura 0.51 mts. Peso: 22.5 Kg. (incluye 8 discos).	UNIDAD	1
90	DISPENSADOR BEBIDAS 2 TANQUES	Dispensa bebidas frías; Gabinete en acero inoxidable y plástico; Recipiente en policarbonato; Válvula dosificadora en acero inoxidable; Palas agitadoras. Regulación automática de temperatura. Bandeja recolectora de residuos; Capacidad: 12 litros cada tanque; Dimensiones: 41 x 41 x 66 Potencia: 280 Wh., 110 V.	UNIDAD	1
91	PROCESADOR DE VEGETALES	Procesador de vegetales; cuenta con 4 cuchillas, una multiusos y el disco reversible para rallar y rebanar; Profundidad 19.99 cm; Capacidad 7 Tazas; Dimensiones con embalaje (cm) 48,9 x 27 x 25,5; Funciones 3 Velocidades; Peso embalaje 8.42 kg; Características Adicionales: Disco reversible de 4 mm para rallar y rebanar y chuchilla de 6 mm para rebanar, Tapa con sistema Twist-Free, Almacenamiento dentro del Tazón Dimensiones cm (Alto x Ancho x Profundo) 38,99 x 24,51 x 19,99 cm; Frecuencia 50; Peso 3.1 kg; Potencia 252; Voltaje 120 v.	UNIDAD	1
92	MOLINO DE CARNES	Molino para carne. Gabinete y charola construidos en acero inoxidable, diseñado especialmente para la molienda de carnes y chorizos. Su sistema de molienda en estaño, es fácilmente desmontable, Desviador al frente del cabezal, para evitar salpicaduras del producto que puedan existir debido a la alta potencia, Capacidad molienda: primera - 3.3 kg/min. Segunda - 1.8 kg/min. Dimensiones: Frente 0.217 / Fondo 0.578 / Altura 0.435 mts. Potencia: 3/4 HP- 0.55 KW. Voltaje: Monofásico de 110V / 60 Hz.	UNIDAD	1
93	TAJADORA DE JAMON	Fabricada en aleación especial de aluminio para una fácil limpieza y mantenimiento, Dispositivo con dos piedras afiladores. Disco de 250 mm en acero especial templado y rectificado. Perilla de ajuste del grosor de la rebana a cortar (0-8mm) y (0-13). La transmisión del motor a la cuchilla es efectuada por una correa especial autorregulable y patea montada sobre rodamientos. Este producto no es apto para cortar carnes congeladas. Dimensiones: Frente: 49 / Fondo: 42 / Alto: 38 cm. Hertz: 60Hz. Voltaje: 110V. Poder: 150W/0.2Hp. Amperios: 1.2A. Fase: 1PH.	UNIDAD	1
94	CAMPANAS EXTRACTORAS	Campana de extracción central fabricada en lámina de acero inoxidable 304, calibre 20; Dimensión: 2.50 m x 1.40 m x 40 cm; Cuenta con canal y bandeja recolectora de grasas de fácil extracción, sistema de enmarcación de boquilla que maximiza la eficiencia de captación de la campana; Consta de paneles que actúan como filtros de grasa tipo deflector en acero inoxidable de fácil remoción; Incluye iluminación interna por medio de lampara tipo marino; Incluye motor de extracción requerido para el área de la campana.	UNIDAD	1
95	MESAS DE TRABAJO EN ACERO	Material de Fabricación: Tanto el mueble como el entrepaño están fabricados en acero inoxidable; Salpicadero: de 10 cm de altura que ayuda a evitar que el agua salpique fuera de las pocetas durante su uso, manteniendo la zona circundante más limpia y seca; Patas: fabricadas en tubo de acero inoxidable que incluyen niveladores; Dimensiones: 380 x 70 x 87 cm, lo que lo hace adecuado para una variedad de aplicaciones en la cocina o en otros entornos de trabajo.	UNIDAD	1
96	REPISA DE PARED DE ACERO INOXIDABLE	Material: Acero inoxidable de grado restaurante; Incluye: 2 soportes en ángulo, uno a cada lado, con tornillos de máquina para fijar la estantería; Capacidad: Soporta fácilmente más de 275 lbs cuando está montada correctamente; Dimensiones del producto: 60.96 cm x 20.32 cm x 8.89 cm.	UNIDAD	1
97	MAQUINA PARA HELADOS	Carcasa de acero inoxidable; Temporizador audible incorporado fiable; Capacidad de 2,1 cuartos (1,88 litros); -0.4F a -31F; Temperatura de enfriamiento; Recipiente para mezclar extraíble de aluminio libre de BPA y cuchilla batidora para un fácil almacenamiento y una limpieza; Control de temporizador LCD; Función de protección del motor que se apaga para evitar daños si la mezcla se congela; 42.5cm Ancho x 28.5cm Profundidad x 26cm Alto; Funciona con 110v	UNIDAD	1
98	SARTEN	Mueble y tanque en acero inoxidable; Fondo del tanque en acero 360; Control manual	UNIDAD	1



	BASCULANTE	de temperatura; Encendido electrónico; Fuego directo; Tapa abatible; Tanque volcable con manivela; Capacidad: 80 Lt. Dimensiones: 80 x 90 x 90 cm; Potencia: 68.000 BTU/h; A gas; Incluye Todo lo requerido para su instalación y correcto funcionamiento.		
99	GUERIDONES CARROS DE SERVICIO	Funcional carro de servicio con 4 ruedas, 2 de ellas con freno; Medidas: largo 1070 mm, ancho 510 mm, alto 970 mm; Capacidad de carga: 200 kilogramos; Material Polipropileno, tubos de aluminio	UNIDAD	1
100	SOUS VIDE RONER	Rango de temperatura y precisión de este circulador Sous Vide son de 77 F a 210F (25C a 99C) y de 0.1C (1 F), rango de calibración de 10 F a +10 F; El rango máximo del temporizador es de 99 horas y 59 minutos, comienza el temporizador cuando la temperatura alcanza tu configuración; Pantalla LCD también legible: 36 mm de ancho x 42 mm de largo, 128 x 128 puntos de matriz LCD. - Circulación uniforme y de calor rápido- 1000 vatios.	UNIDAD	1
101	SANDWICHERA INDUSTRIAL DE PLANCHA	Fabricado en acero satinado 430, calibre 24, dos Planchas internas en aluminio de 49 cm frente x 29 cm de ancho, válvula de seguridad, perilla, manija en acero, tubo acumulador de gas calibre 14 de 1/2 quemador de 1" cal 18 12,000 BTU; Funcionamiento solo a gas; Media total: 55 cm frente x 35 cm ancho x 21 cm alto; Ideal para sándwich cubano, colitas, aplastados y de más.	UNIDAD	1
102	WAFLERA INDUSTRIAL	Planchas en aluminio recubiertas en teflón antiadherente; Control automático de temperatura; Temporizador; Estructura en acero inoxidable; Funcionamiento a 110V monofásico; Frecuencia 60hz - WAF-1 Un cabezal de producción	UNIDAD	1
103	EXTRACTOR DE JUGOS	Extractor de jugos industrial para trabajo pesado, Partes de contacto con alimento en acero inoxidable; Sensor de seguridad para protección del operario; Fácil desmonte para realizar aseo; Potente motor de 0,5hp a 110V; Velocidad: 3.500 RPM; Incluye recipiente colector de jugo y recipiente para desperdicios; Unidad de empaque: 1; Dimensiones: 67 x 56 x 30 cm; Dimensiones con empaque: 61 x 46 x 33 cm; Peso Neto: 15,5kg.	UNIDAD	1
104	CREPERA INDUSTRIAL	Estructura Acero inoxidable; Plato en teflón antiadherente; Versión de uno y dos puestos; Cuenta con rastrillo para distribuir masa; Posee cajón para guardar elementos de uso; Funcionamiento a 110V monofásico - Frecuencia 60hz.	UNIDAD	1
105	LICUADORA DE INMERSIÓN MIXER	Hecha de acero inoxidable de grado de seguridad alimentaria de alta calidad, cuya cuchilla puede mezclar rápidamente ingredientes para batidos, sopas, batidos y mucho más; Voltaje 120 voltios; Potencia 850 vatios; Motor 1/4 hp; Capacidad máxima de mezcla 13 galones; Material de la hoja Acero inoxidable; Dimensiones 13 x 66 x 25.4 cm (ancho, alto y profundo).	UNIDAD	1
106	MESON DE MARMOL CHOCOLATERO	Mesa de mármol para temperado a mano 120 x 60 x90 cm; soporte de acero inoxidable; Base de acero inoxidable.	UNIDAD	1
107	MANDOLINA INDUSTRIAL EN ACERO	Mandolina rebanadora. Fabricada en acero inoxidable. Cuenta con una hoja de corte estándar de acero inoxidable y cinco cuchillas intercambiables, que le permite cortar frutas y verduras en una variedad de estilos, desde chips hasta julianas. Para mejorar la seguridad y la comodidad, este producto incluye un soporte plegable antideslizante para mayor estabilidad y un protector para la mano en acero inoxidable que mantendrá los dedos alejados de la cuchilla y una perilla para ajustar el espesor de la rebanada deseada. Apta para lavavajillas. Dimensiones: Frente 39 / Fondo 16.5 / Altura 7.6 cm.	UNIDAD	1
108	MAQUINA PARA CALENTAR / TEMPERAR CHOCOLATE	Máquina templadora de chocolate, máquina eléctrica para derretir chocolate, calentador comercial para fundidor de chocolate, control de temperatura (0 95), para chocolate-leche-crema-sopa; Fabricada en acero inoxidable 304, con doble fondo y resistencia eléctrica. Voltaje: 110V	UNIDAD	1
109	LAMINADORA ELECTRICA PARA HOJALDRE DE 40 CMS	Ancho de laminado: Dado a su amplio tamaño, permite sacar láminas de masa de hasta 40 cm de ancho; Ajuste de grosor: Cuenta con dos perillas que permite graduar el grosor de la masa; Rodillos: sus rodillos estiran la masa de hojaldre de forma rápida y uniforme; Material resistente: Su construcción en acero inoxidable permite que la máquina sea altamente resistente a cualquier entorno de trabajo; Rodillo 40 cm; Espesor de laminado Desde 1.5 mm hasta 13 mm; Dimensiones 54x29x31 cm (ancho, alto y profundo); Voltaje de 110 V ó 220 V.	UNIDAD	1
110	CAJA CHINA INDUSTRIAL	Asador de parrilla con Caja China fabricado 100% en acero inoxidable; Tipo de parrilla: Móvil; Ancho de la parrilla: 45cm; Profundidad de la parrilla: 35 cm; Altura de la parrilla: 45cm	UNIDAD	1
111	BATIDORA DE MANO KITCHEN AID	Batidora de Mano Ultra Power KitchenAid. Compacta, liviana y excelente para sus necesidades de mezcla diarias. Con 5 velocidades y 2 accesorios Turbo Beater™ de acero inoxidable, la potencia y el control para mezclar todo.	UNIDAD	1
112	EMBUTIDORA DE ALIMENTOS	Embutidora manual para uso industrial liviano. Equipo ideal para industrias procesadoras de carne y pequeñas empresas. Embutidora vertical con capacidad aproximada de 7 litros, construido en acero inoxidable para el contacto con alimentos. El recipiente de acero inoxidable está diseñado para conseguir una mayor durabilidad, con cuatro embudos de diferentes diámetros que permitirán hacer chorizos, morcillas, jamones, salchichas y muchos productos más. Dimensiones de los equipos: Frente: 33cm Fondo: 30cm Alto: 68cm. Dimensiones del recipiente: 7 Litros.	UNIDAD	1
113	DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS	Deshidratador de frutas, vegetales y comidas, con ajustes de tiempo hasta 99 horas. Cuenta con un modo rápido y un modo lento y en este se ahorra el 50% de energía. Termostato digital de 95 f hasta 167f. Tiene seis bandejas en acero. Dos motores, dos ventiladores, dos elementos calefactores, puerta de vidrio de explosión, doble	UNIDAD	1

		cuerpo, bandejas ss304 también con sistema de circulación interior; Rango Temperatura: 95°F-167°F (35°C-75°C). En grados Centígrados posee un rango mínimo de 35 °C y una máxima de 75 °. En grados Fahrenheit posee un rango mínimo de 095 °F y una máxima de 167 °F. Al activar la función Warm el equipo mantiene los productos en una temperatura mínima y un máximo de tiempo; Características eléctricas: monofásico 110V - polo a tierra, Consumo: 1000 W, Corriente: 9 Amperios. Cuenta con 6 bandejas: Frente 0.34 / Fondo 0.38. Dimensiones: Frente 0.41 / Fondo 0.50 / Alto 0.35 mts. Peso: 12.5 Kg.		
114	EMPACADORA AL VACIO	Empacadora al vacío con una barra; Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente; Capacidad de la bomba: 8 m3/h; Tiempo de sellado: 10-30 segundos; Espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm; Longitud de sellado: 300 mm; Ancho del sello: 8 mm; Dimensiones de la cámara: Frente 0.345 / Fondo: 0.380 / Altura 0.055 mts; Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.40 / Altura 0.440 mts; Peso: 40 kg; Voltaje: 110V + polo a tierra; Potencia: 370W.	UNIDAD	1
115	HORNO DE CRECIMIENTO	Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operado individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%, el equipo se puede ajustar de temperatura ambiente hasta 60°C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 X 40 cm. Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: Frente 0.50 / Fondo 0.75 / Altura 1.875 mts. Voltaje: 220V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 Kg.	UNIDAD	1
116	SELLADORA DE VASOS	Voltaje:110v-60HZ/220V-50-60HZ; Poder:400w; Salida:300 vasos / hora; Diámetro de la copa:150/92mm; Tamaño: 38X34X59cm; Material: Aluminio; Parte que este en contacto con el vaso acero inoxidable 304 grado alimenticio; Sella Vasos: 9 oz, 12 oz, 14 oz, 16 oz y 22 oz; Perilla de temperatura; botón de encendido; Lector de código para permitir que el papel se mueva solo.	UNIDAD	1
117	MAQUINA DE CAFÉ EXPRESSO DE 1 GRUPO	Máquina espresso electrónica con dosificación programable, bomba incorporada, 1 Grupo. Calefacción eléctrica, manómetro para el control de la presión caldera (3 litros) y motor de la bomba, termostato de seguridad para el calentador eléctrico de la caldera, Control electrónico de nivel, caja de acero inoxidable. Dimensiones: Frente 0.460 / Fondo 0.530 / Altura 0.520 mts. Peso: 42 Kg. Potencia: 2200 W. Voltaje: 220V. (No incluye Descalcificador ni sistema de filtro para el agua).	UNIDAD	1

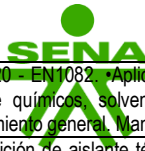
MENAJE AGROINDUSTRIA				
ITEM	DENOMINACION TECNICA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD	CANTIDAD
1	OLLA EN ACERO INOXIDABLE #10	Olla en acero inoxidable de alta calidad, con tapa y con asas reforzadas. Altura 24,6 cm, Diámetro 25,3 cm, Capacidad 10 litros.	UNIDAD	1
2	OLLA EN ACERO INOXIDABLE #20	Olla en acero inoxidable de alta calidad, con tapa y con asas reforzadas. Altura 22,9 cm, Diámetro 38,1 cm, Capacidad 20 litros.	UNIDAD	1
3	OLLA EN ACERO INOXIDABLE #30	Olla en acero inoxidable de alta calidad, con tapa y con asas reforzadas. Altura 20 cm, Diámetro 46 cm, Capacidad 30 litros.	UNIDAD	1
4	OLLA EN ACERO INOXIDABLE #40	Olla en acero inoxidable de alta calidad, con tapa y con asas reforzadas. Altura 34,5 cm, Diámetro 43 cm, Capacidad 40 litros.	UNIDAD	1
5	WOK EN ACERO INOXIDABLE DE 30 CM DE DIAMETRO	Wok industrial de acero inoxidable, resistente a la corrosión y mayor conductividad del calor. Apto para todo tipo de fuegos incluido inducción. Puede ir al horno. Fondo encapsulado. Mango con mayor robustez, con asa de refuerzo. Medida: Diámetro 30 cm. y altura 8,5 cm.	UNIDAD	1
6	WOK EN ACERO INOXIDABLE DE 50 CM DE DIAMETRO	Wok industrial de acero inoxidable, resistente a la corrosión y mayor conductividad del calor. Apto para todo tipo de fuegos incluido inducción. Puede ir al horno. Fondo encapsulado. Mango con mayor robustez, con asa de refuerzo. Medida: Diámetro 50 cm. y altura 14 cm.	UNIDAD	1
7	CALDERO FUNDIDO CON TAPA DE 25 LITROS	Caldero fundido con tapa. Capacidad 25 Litros. Altura 21 cm, ancho 50cm. Material hierro fundido.	UNIDAD	1
8	SETx3 COLADOR EN ACERO INOXIDABLE DE 24 CM DIAMETRO	Set de 3 coladores redondo de malla fina. Fabricado en acero inoxidable de 24 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos. Diseñado con un soporte en acero inoxidable que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme. Un marco exterior ancho en acero inoxidable que asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo.	UNIDAD	1



9	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE	Juego de 11 utensilios de servicio de alta calidad, hechos de acero inoxidable 304 18/8 resistente de calidad de restaurante. Forjado en una sola pieza, resistente y duradero. Formas y curvas únicas, cepillado mate plateado fino, adecuado para una variedad de utensilios de cocina antiadherentes., diseño ergonómico, peso ideal, excelente agarre, mango largo hueco para proporcionar alta resistencia al calor. El juego de 11 utensilios consta de: 2 pinzas para alimentos (9.4 pulgadas, 11.2 pulgadas), 1 tenedor de carne, 1 cuchara sólida para servir, 1 cuchara ranurada, 1 espátula wok, 1 cuchara ranurada para skimmer, 1 afinador de espátula ranurada, 1 cuchara grande, 1 cuchara para pasta, 1 cucharón de sopa.	UNIDAD	1
10	ESPATULA PROFESIONAL DE SILICONA RESISTENTE AL CALOR	Espátula cocina, antiadherente en silicona resistente al calor. Largo 27 cm Ancho 5,8 cm Liviana y flexible	UNIDAD	1
11	TABLA PARA PICAR EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	Tabla para cortar en polietileno de alta densidad, no es absorbente y resistente a las manchas, no conservan bacterias provenientes de los alimentos. Superficie antideslizante que no desafilan los cuchillos ni se astilla, agrieta, descascara o deforma. Ancho: 45.7 cm Alto: 61 cm Espesor: 2.5 cm Color Blanco	UNIDAD	1
12	JUEGO DE CUCHILLOS EN ACERO INOXIDABLE	Juego de cuchillos Tramontina con hojas de acero inoxidable y mangos de polipropileno. MEDIDAS Cuchillo grande: Largo 29,6 cm; Alto 4,5 cm; Ancho 1,9 cm. Cuchillo mediano: Largo 27,7 cm; Alto 3,5 cm; Ancho 1,8 cm. Cuchillo pequeño: Largo 20,7 cm; Alto 2,3 cm; Ancho 1,4 cm.	UNIDAD	1
13	CHAIRA EN ACERO INOXIDABLE	Chaira redonda fabricada en acero inoxidable. Mango de polipropileno blanco con un anillo protector del mismo material para cuidar los dedos y proteger la mano. Argolla de acero para colgar y almacenar el producto. Diámetro 12 mm y largo 30,5 cm.	UNIDAD	1
14	MOLDES PARA BOCADILLOS EN ACERO INOXIDABLE	Moldes para bocadillos en acero inoxidable y fácil de limpiar. Tamaño 32x22x3 cm Divisiones 12 Capacidad por división 150 mL Peso 0,5 kg Resistente al calor hasta 240°C y adecuado para congelar.	UNIDAD	1
15	BALDE PLASTICO DE 12 LT	Balde de plástico de 12 Lt, pico en punta para facilitar verter el líquido y manija ergonómica y resistente. En el interior del balde debe tener grabados de medida por litros. Color blanco.	UNIDAD	1
16	BALDE PLASTICO MARCADO CON MEDIDA DE 12 LT	Balde industrial de polipropileno de 12 Lt y manija metálica. Material termoplástico atóxico. El balde debe tener marcadas las medidas por litros. Transparente.	UNIDAD	1
17	SETx3 PONCHERAS RECTANGULAR GRANDE, MEDIANA Y PEQUEÑA	Ponchera en polipropileno. Apto para contacto con alimentos. Color blanco. Grande 40,5x31,5x16,5 cm Mediana 12,5x30x25 cm Pequeña 20x15x8 cm	UNIDAD	1
18	SETx3 ESCURRIDORES EN ACERO INOXIDABLE DE 24 CM DIAMETRO	Escurreedores en acero inoxidable de 24cm de diámetro con asas reforzadas y base.	UNIDAD	1
19	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	Bandeja rectangular en acero inoxidable 30x54 cm con borde elevado para evitar que se caiga el producto.	UNIDAD	1
20	CUCHARAS EN ACERO INOXIDABLE EN PAQUETE	Paquete de 25 cucharas en acero inoxidable. Hoja de acero inoxidable hasta el mango. Tamaño: 23 cm, ancho 4,3 cm, espesor 3 mm.	UNIDAD	1
21	CUCHARILLAS EN ACERO INOXIDABLE EN PAQUETE	Paquete de 25 cucharillas en acero inoxidable. Cuchara de expreso lisa. Hoja de acero inoxidable hasta el mango. Tamaño: 10,8 cm, ancho 2,1 cm, espesor 2 mm.	UNIDAD	1
22	TENEDOR EN ACERO INOXIDABLE EN PAQUETE	Paquete de 25 tenedores en acero inoxidable. Hoja de acero inoxidable hasta el mango. Tamaño 18,3 cm, ancho 2,2 cm. Espesor 2,5 mm	UNIDAD	1
23	SETx4 BOWL EN ACERO INOXIDABLE	Set x 4 bowl en acero inoxidable de capacidad de 1 Lt.	UNIDAD	1
24	SETx4 RECIPIENTE PLÁSTICOS TAPA	Setx4 de recipiente plásticos tapa rosca. Transparentes y herméticos.	UNIDAD	1



	ROSCA	Redondos. Diámetro 16 cm, Alto 13,5 cm.		
25	RECIPIENTE REDONDO HERMÉTICO	Recipiente Redondo Hermético de Cuyo 10.3x18.6x18.6cm. Recipientes herméticos, Redondo-	UNIDAD	1
26	VASO DE PLÁSTICO BECKER DE 100 ML, ESTERILIZABLE EN AUTOCLAVE	Capacidad de 100 ml Material plástico con graduación. Fabricado en polipropileno, graduado en serigrafía, esterilizable en autoclave, capaz de soportar temperaturas de hasta 135 °C y resistente a la mayoría de los productos químicos. Tiene una forma baja y una boquilla diseñada que evita el goteo. Se utiliza para el intercambio de sustancias y mezclas líquidas, con o sin la aparición de una reacción.	UNIDAD	1
27	VASO DE PLÁSTICO BECKER DE 400 ML, ESTERILIZABLE EN AUTOCLAVE	Capacidad de 400 ml ideal para pequeñas mediciones. Material plástico con graduación. Fabricado en polipropileno, graduado en serigrafía, esterilizable en autoclave, capaz de soportar temperaturas de hasta 135 °C y resistente a la mayoría de los productos químicos. Tiene una forma baja y una boquilla diseñada que evita el goteo. Se utiliza para el intercambio de sustancias y mezclas líquidas, con o sin la aparición de una reacción.	UNIDAD	1
28	PROBETA GRADUADA EN PLÁSTICO PP FORMA ALTA 100 ML	Probeta Plástica Graduada 100 MI Polipropileno Alta Resistencia y casi transparente. Con graduación en alto relieve. Reborde y pico. Base Hexagonal. Esterilizable por vapor a 121°C.	UNIDAD	1
29	PROBETA GRADUADA EN PLÁSTICO PP FORMA ALTA 500 ML	Probeta Plástica Graduada 500 MI Polipropileno Alta Resistencia y casi transparente. Con graduación en alto relieve. Reborde y pico. Base Hexagonal. Esterilizable por vapor a 121°C	UNIDAD	1
30	LACTODENSIMETRO	Se utiliza para medir la cantidad de sólidos (grasa), así como la cantidad de agua que tiene le leche. Escala 1.015~1.040 g/ml División de escala: 0.001 g/ml Precisión: ± 0.002 g/ml aprox. Temperatura de Referencia 15°C Con perdigones Empaque individual en estuche plástico	UNIDAD	1
31	PINZA ACERO 30CM	Tipo de utensilio: tenezas tipo pinzas Material: acero inoxidable Largo: 34.5 cm Empleada para agarrar, sujetar, manipular y decorar alimentos.	UNIDAD	1
32	DELANTAL INDUSTRIAL	Dimensiones: 82 X 1,15 Mts. Calibre 18. Termo sellado para evitar filtraciones. Delantal industrial largo, elaborado en PVC, ideal para proteger de salpicaduras. Adaptable al cuerpo. Tira en el cuello y espalda en PVC. Trabilla Plástica de ajuste, Resistente ideal para Industrias alimenticias, cármicos, donde la exposición a ciertos químicos y sangre animal es constante. Talla L	UNIDAD	1
33	GUANTES DE NITRILO (CAJA X 50 PARES)	Tipo de material: 100% nitrilo Aprobado por FDA Guantes desechables resistentes a salpicaduras químicas para procesamiento de alimentos y trabajos pesados Espesor: Punta de los dedos: 0.17mm – Palma: 0.14mm – Puño: 0.11mm. Largo: 10" (25.4cm) Color: Azul No contienen polvo. Con superficie antideslizante. hipoalergénicos Conformidad con la manipulación de alimentos Talla L y M	UNIDAD	1
34	GUANTE DE MALLA DE ACERO INOXIDABLE	Guante de malla de acero inoxidable de 5 dedos talla M. Material: Acero inoxidable. Características: Resiste a los lavados a 100 °C con desinfectantes muy fuertes. Confeccionado con malla de acero inoxidable soldada • Diseño de ajuste cónico • Ambidiestro: sistema patentado que hace que el cambio de un guante izquierdo en un guante derecho sea rápido y fácil • Las aplicaciones incluyen el procesamiento de carne de ave y el procesamiento de carne • Función: resistente a los cortes, resistente a puñaladas, Anti	UNIDAD	1
35	GUANTE DE NITRILO	Guantes de seguridad Material Nitrilo calibre 18 Talla 8/M. Certificación: EN374-3 -	UNIDAD	1



	VERDE	EN374-2 - EN388:2003 - EN420 - EN1082 - Aplicación: Procesos industriales que involucren la manipulación de químicos, solventes, hipoclorito o derivados de hidrocarburos. Aseo y mantenimiento general. Manipulación de alimentos.		
36	GUANTE TÉRMICO	Resistente al calor: su composición de aislante térmico proporciona protección de hasta 250 °C / 482 °F de resistencia al calor. Medida / Talla: Talla única, mide 36 cm de largo. Forma de agarraderas con dedos y su material aislante térmico natural lo hacen un artículo idóneo para trabajos a alta temperatura. Permite fácilmente el lavado y seca fácilmente.	UNIDAD	1
37	ESTIBA PLÁSTICA	Estiba plástica 60x60 Tipo pesado. Peso: 3750gr. Dimensiones: 60cm(ancho) X 60cm(largo) X 2.5cm (alto) Carga estática: 400Kg Material: Polipropileno de alta densidad, con protector UV. Ensamble modular macho hembra. Alta resistencia al impacto y las tensiones.	UNIDAD	1
38	CANASTILLA PLÁSTICA INDUSTRIAL	La canastilla elaborada en polipropileno. Capacidad 40 kilos. Medidas: altura 25 cm, ancho 40 cm, largo 60 cm Resistencia en arrume: 12 cajas, 300 kg. Almacenamiento: piso o arrume. Color: verde Canastilla plástica apilable. Capacidad 40 kilos. Cumplimiento con las normativas vigentes. Fácil manipulación de las cargas para transporte y movilización.	UNIDAD	1
39	SETx3 JARRAS MEDIDORA DE PLASTICO CON ASA	Setx3 de Jarras medidoras de plástico con asa. El Set contiene 3 jarras medidoras de polipropileno transparente con asa de 2 Lt, 1 Lt y 500 Lt. Resistente a alta temperatura y resistente a corrosión.	UNIDAD	1
40	LICUADORA INDUSTRIAL CON VELOCIDAD VARIABLE DE 2Lt	Licuadora industrial con velocidad variable. Vaso en policarbonato de 2 Litro que contiene vaso, aro, oring, kit de cuchillas, tapa y tapa visor. Varilla mezcladora en plástico o tacador. Unidad de doble cuchilla en acero inoxidable. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg. Motor comercial de alta velocidad (desde 1000 hasta 38.000 r.p.m.). Control de velocidad variable y pulsador para triturar hielo. Multifuncional. Licua y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Características eléctricas: Voltaje: 120 V. Consumo en wattios: 1050, Corriente: 9 AMP, motor: 1.4 H.P.	UNIDAD	1
41	OLLA A PRESION CIERRE INTERNO 13 LITROS	Olla a presión cierre interno LPC 13 Litros. Capacidad en volumen de 13 Litros. Altura 23cm y ancho 25 cm. Peso 2,4 Kg. 5 sistemas de seguridad. Material de la olla: aluminio. Cierre automático. Tapa de aluminio y manija de plástico.	UNIDAD	1
42	SETx4 BOWL EN ACERO INOXIDABLE	Set x 4 bowl en acero inoxidable de diferentes tamaños: 14, 18, 22 y 30 cm. Espesos promedios 0,22mm Bowl en acero inoxidable 22cm. Peso: 137gr. Capacidad: 1744ml. Bowl en acero inoxidable 18cm. Peso: 76gr. Capacidad: 975ml. Bowl en acero inoxidable 16cm. Peso: 71gr. Capacidad: 682ml	UNIDAD	1
43	CILINDRO DE 100 LB CON SUMINISTRO DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO (GLP)	Cilindro 100 libras (45kg) con regulador y manguera de 10 mt y suministro de gas licuado de petróleo de capacidad. Alto 112 cm, Ancho 37,8 cm	UNIDAD	1
44	CAJA ORGANIZADORA DE PLÁSTICO CON TAPA	Caja Organizadora 42x17x60 cm 30 Lt Transparente Polipropileno. Con tapa y cierre hermético.	UNIDAD	1
45	SETx2 MOLDE PARA QUESO EN ACERO INOXIDABLE	SETx2 Molde para queso en acero inoxidable de 250g y 1000g. Fabricados en acero inoxidable resistente y liso, garantizando una larga vida útil y una fácil limpieza. Diseño redondo. Base plana y borde suave y redondeado.	UNIDAD	1
46	SETx3 EMBUDOS DE USO GENERAL	SETx2 embudos en polietileno de alta densidad (HDPE) de 5cm, 12cm y 18cm de diámetro. Resistencia química. Resistentes a sustancias calientes. Capacidad (aprox.): 250ml, 450ml, 1500ml. Diámetro de la caña: 10mm, 23mm y 30 mm. Con reborde para evitar derrames accidentales.	UNIDAD	1
47	MANGUERA DE AGUA	Manguera de agua en PVC máxima de trabajo 60PSI de 20 metros con pistola de alta resistencia de latón, goma EPDM y acero inoxidable. Soporte de manguera en acero inoxidable. Incluye 4 pernos de 1/2" en acero inoxidable para fijarlo a la pared.	UNIDAD	1



48	JALADOR ULTRAHIGIÉNICO CON REPUESTO DE HULE 600 mm.	Jalador ultrahigiénico o escurreaguas de polipropileno con hoja doble de goma no porosa y mango de aluminio y con rosca resistente al trabajo industrial de 1,50 m. Repuesto de hule de 600 mm resistente a 121°C.	UNIDAD	1
49	CEPILLO PARA FREGAR EL PISO	Cepillo de polipropileno, poliéster y SS para limpiar el piso. Mango de aluminio y con rosca resistente al trabajo industrial de 1,50 m. Rack para colgar 3 escobas.	UNIDAD	1
50	BUTIROMETRO 0-40% PARA QUESOS	Butirómetro de 0% a 40% para quesos con su respectivo tapón y puntilla. Dispositivo de medición para determinar el contenido de grasa del queso y el requesón según Van Gulik, BS e IS. De vidrio de borosilicato, cuello liso, con cerrado bulbo, marca mate en el bulbo, proceso de pesaje para 3 g.	UNIDAD	1
51	BUTIROMETRO 0-7% PARA LECHE	Butirómetro de 0% a 7% para leches con su respectivo tapón y puntilla. Dispositivo de medición para determinar el contenido de grasa del queso y el requesón según Van Gulik, BS e IS. De vidrio de borosilicato, cuello liso, cerrado bulbo, marca mate, proceso de pesaje para 3 g.	UNIDAD	1
52	BUTIROMETRO 0-90% PARA MANTEQUILLA	Butirómetro de 0% a 90% para mantequilla con su respectivo tapón y puntilla. De vidrio de borosilicato, cuello liso, con abierto bulbo, marca mate en el bulbo, proceso de pesaje para 5 g.	UNIDAD	1
53	BUTIROMETRO 70-0% PARA CREMA DE LECHE	Butirómetro de 70% a 0% para mantequilla con su respectivo tapón y puntilla. De vidrio de borosilicato, cuello liso, con abierto bulbo, marca mate en el bulbo, proceso de pesaje para 5 g o procesos de medición de 5 g ml.	UNIDAD	1
54	PERA DE SUCCIÓN DE CAUCHO	Pera de goma, caucho natural, 3 válvulas modelo universal, pipetas hasta 100 ml. Auxiliares de pipeteado sencillos en caucho natural para pipetas aforadas y pipetas graduadas. Control de las funciones mediante presión sobre la válvula correspondiente con los dedos pulgar e índice. Válvula A: expulsión de aire Válvula S: aspiración de líquido Válvula E: vaciado de líquido	UNIDAD	1
55	DENSÍMETRO PARA ALCOHOL	El densímetro mide la variación de densidad entre un mosto original y el mosto final una vez fermentado. Escala de gravedades 080 - 1150, escala potencial de ABV (Alcohol aproximado por escala de volumen) 0 - 16%, grados brix (escala de azúcar por litro) 0 - 34. Las escalas codificadas por colores.	UNIDAD	1
56	PLANCHA DE CALENTAMIENTO Y AGITADOR MAGNETICO	AGITADOR MAGNETICO CON PLANCHA DE CALENTAMIENTO Capacidad máxima de agitación: 10 litros * Rango de velocidad: 200-1500 rpm * Rango de temperatura: 550°C desde temperatura ambiente * Precisión de la temperatura: ± 10°C * Temperatura de seguridad: 580°C * Dimensiones de superficie de calefacción: 184 x 184 mm * Material de superficie del plato: Vidrio cerámico * Potencia de motor: 1.5W * Frecuencia: 60Hz * Encerramiento: IP21 * Dimensiones: 215 x 360 x 112 * Peso: 4.5Kg * Voltaje: 100-120VAC.	UNIDAD	1

NOTA 1: Las especificaciones técnicas de cada uno de los productos se encuentran en las fichas técnicas anexas a la presente necesidad y que forman parte integral de la misma

NOTA 2: Para la presente contratación no se indica la cantidad exacta de los ítems a suministrar, por tanto, el presupuesto para la presente contratación se ejecutará a MONTO AGOTABLE donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios sin fórmula de reajuste, conforme a los valores asignados a los bienes o servicios ofrecidos, que son objeto del suministro y que se entregan a la entidad, por demanda, durante el plazo de ejecución del contrato, sin exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante para el efecto.

3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESENCIALES

MARCA DE LOS BIENES: Las marcas de los productos que ofrezca el proponente en su propuesta económica deberá ser de buena calidad y que estén en el mercado, las cuales deben responder a las especificaciones técnicas definidas en el presente proceso.

PRODUCTOS Y CONDICIONES DE LOS MISMOS: Garantizar que todos los elementos que entregará el contratista deberán ser de primera calidad, libres de defectos e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas, de cantidad y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto.



El proponente debe indicar dentro de la propuesta técnica el país de origen y/o procedencia y marca del producto ofertado.

(si aplica)

TRANSPORTE: tasas, gastos de importación y nacionalización, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el oferente para lo cual se debe tener en cuenta dentro de su propuesta económica.

El proponente debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios y transporte durante la etapa previa de preparación de la propuesta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido.

FICHAS TÉCNICAS: Los proponentes deben adjuntar ficha técnica de cada uno de los ítems.

GARANTIA DE FABRICA: La exigencia de garantía de fábrica en los elementos tiene como propósito fundamental asegurar que los productos adquiridos cumplan con los estándares de calidad y funcionalidad establecidos por el fabricante. Esta garantía brindará la seguridad de que, en caso de defectos de fabricación o mal funcionamiento de los elementos dentro del período estipulado de garantía, el producto será reparado o reemplazado.

3.2 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

3.2.1 Obligaciones generales del contratista

1. Cumplir con el objeto contractual en los plazos establecidos.
2. Responder por la adecuada planificación que le permita desarrollar el objeto del contrato con la oportunidad, eficacia, eficiencia y calidad requerida.
3. Acoger e incluir durante las diferentes etapas del contrato las observaciones e instrucciones efectuadas por parte del supervisor designado por el SENA, en relación con el desarrollo del objeto del contrato.
4. Reportar de manera inmediata por medio escrito al supervisor designado por el SENA cualquier novedad o anomalía que se presente durante cualquier de las etapas del contrato y acatar solicitudes y ajustes impartidos por este en nombre de la Entidad.
5. Guardar total reserva y confidencialidad de la información que conozca por razón del servicio que presta, ya que es propiedad del SENA; salvo requerimiento de autoridades competentes.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones que puedan presentarse, en conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley que pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
9. Responder por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
10. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato, a los documentos que hacen parte del proceso de contratación y a la oferta presentada por el contratista y que propenden por la correcta ejecución del contrato.
11. Desarrollar el objeto acorde con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
12. Informar por escrito al responsable de pagos de la Entidad, el número de una cuenta bancaria en la cual el SENA deberá consignar los respectivos pagos a que haya lugar dentro de la ejecución. La Entidad no estará obligada a tramitar pago alguno mientras no se dé cumplimiento a este requisito.
13. Constituir y mantener vigente la Garantía Única que determina el proceso contractual, en los términos establecidos en la misma.



14. Responder ante los organismos de control y ante terceros civil y extracontractualmente por la ejecución de este y mantener indemne al SENA.
15. Acreditar mediante certificación el pago mensual a los aportes parafiscales expedidos por el revisor fiscal o del representante legal donde se certifique el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
16. Cumplir con lo establecido en la Resolución 1677 de 2008 “por la cual se señalan las actividades consideradas como peores formas de trabajo infantil y se establece la clasificación de actividades peligrosas y condiciones de trabajo nocivas para la salud e integridad física o psicológica de las personas menores de 18 años” proferida por el Ministerio de Protección Social.
17. Con la presentación de su propuesta el contratista declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales, consagradas en las disposiciones contenidas en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículo 60 de la Ley 610 de 2000, Estatuto Anticorrupción artículo 1° y 2° , ni en conflicto de intereses frente al SENA, ni en las demás disposiciones constitucionales y legales vigente sobre la materia.
18. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones, así como el SG-SST normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten.
19. En caso de que el proveedor se encuentre obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo con lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado. PARÁGRAFO: factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquirente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes. Contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos
20. Validar ante la DIAN las Facturas Electrónicas De Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito en el aplicativo Olimpia, previa realización de las acciones por parte del proveedor contratista y supervisor del trabajo según Anexo No. 3 Circular 3-2021- 000055 del 7 de abril de 2021 del SENA.
21. Las demás que se requieran para cumplir con el objeto pactado.

3.2.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Cumplir con el objeto del contrato en el plazo establecido, bajo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en el estudio previo y de acuerdo con la propuesta aceptada por la entidad.
2. Entregar la totalidad de los productos adquiridos en el plazo y en los lugares establecidos.
3. Asegurarse de que todos los equipos y materiales proporcionados cumplan con las especificaciones técnicas descritas, garantizando que sean adecuados para el desarrollo de las prácticas formativas de los programas de formación en cocina del SENA.
4. Realizar las capacitaciones e instalaciones necesarias para el uso de los elementos, según las indicaciones del supervisor del contrato, asegurando que el personal designado adquiera las competencias requeridas para operar los mismos.
5. Entregar los bienes de primera calidad, libres de defectos e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto, en caso de que resulten defectuosos, de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad y ofertados por el proponente, deberá reemplazarlos sin costo adicional para la Entidad en un plazo no mayor a 5 días hábiles.
6. Cumplir con las normas técnicas colombianas que regulan los productos objeto de este contrato.



7. Responder a los reclamos, consultas y/o solicitudes presentadas por el SENA, eficaz y oportunamente de acuerdo con lo establecido en el presente documento.
8. Designar a un funcionario responsable en representación del contratista, con el fin de tener una comunicación directa con el SENA, garantizando la rápida atención de los requerimientos y observaciones que se registren.
9. El contratista se obliga a cumplir las garantías de fábrica sobre cada uno de los elementos propuestos en su oferta.
10. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del supervisor designado.
11. Informar al supervisor del contrato cualquier novedad que se presente con la ejecución del objeto contratado.
12. El contratista deberá presentar antes de la compra, las fichas técnicas de los elementos al supervisor del presente contrato con el fin de verificar su veracidad, coherencia, consistencia y calidad de los elementos requeridos.
13. El contratista debe transportar y entregar los artículos adquiridos en cumplimiento del objeto del contrato, en el plazo y en los lugares establecidos, directamente o mediante empresa transportadora, pero en cualquier caso bajo su cuenta y riesgo, con el personal, equipos y logística idóneos para tal fin.
14. El contratista en ningún momento podrá facturar precios superiores o no incluidos en su propuesta.
15. Garantizar que las tarifas del producto o servicios ofertados se mantengan con el mismo valor durante la ejecución del contrato.
16. Permitir y facilitar las revisiones de calidad y cantidad de los equipos entregados, permitiendo inspecciones y verificaciones por parte del supervisor o de personal autorizado, para asegurar el cumplimiento de los estándares técnicos y de calidad acordados.
17. Proveer soporte técnico, mantenimiento preventivo y correctivo durante el período de garantía estipulado en el contrato, asegurando la operatividad continua de los equipos y la solución de cualquier falla o desperfecto.
18. Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el PROVEEDOR no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
19. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

Nota 1: El incumplimiento de cualquiera de las anteriores obligaciones podrá generar la declaratoria de terminación del contrato por incumplimiento y dará lugar a la imposición de multas.

Nota 2: El precio o precios ofertados deberán incluir todos los costos relacionados con legalización, impuestos, administración, variaciones monetarias, derechos laborales y prestaciones sociales, pérdidas, y corresponderá dentro del área del contratista cerciorarse y calcular todas estas variables, por lo tanto, el servicio nacional de aprendizaje – SENA, no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

3.2.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

Opción 1:

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.

****Nota:** Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%

Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.



****Nota:** De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

3.2.4 Obligaciones ambientales del contratista

NO APLICA

3.2.5 Obligaciones del SENA

1. Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2. Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4. Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5. Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7. Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

3.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de Tres (03) meses y/o hasta agotar disponibilidad presupuestal, contados a partir del cumplimiento de Acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato/aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única)

3.4 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista deberá entregar los bienes en las sedes del SENA en el departamento del Putumayo.

PARAGRAFO: Se aclara que los elementos se deben entregar en cada una de las sedes (Sibundoy, Mocoa, Puerto Asís, Orito, Puerto Leguizamo).

3.5 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio del contrato la ciudad de Puerto Asís, Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima – SENA Regional Putumayo, ubicado en la Calle 19A No. 23-57 Barrio 20 de Julio.

3.6 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

El SENA cancelará al contratista en un ÚNICO PAGO una vez ejecutado y recibido a satisfacción el objeto del presente proceso de contratación y previa presentación de la siguiente documentación: a) factura electrónica dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y NIT de la entidad contratante. La factura se debe presentar en original y dos copias debidamente diligenciadas con los ítems, descripción completa, valor unitario, total y discriminación del IVA en caso de que aplique. b) informe final de supervisión c) informe final del contratista con planilla de asistencia y registro fotográfico d) Certificación suscrita por el supervisor del contrato en la que conste que se ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual. e) Notas de entrada a almacén f) acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, en los términos del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y al SENA, cuando corresponda. g) Expedición y aprobación de pólizas al recibido final en caso de requerirse. 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.

En cumplimiento con lo establecido en el Artículo 23° de la Ley 1150 de 2007 que señala: “Para la ejecución se requerirá de la aprobación de la garantía y de la existencia de las disponibilidades presupuestales correspondientes, salvo que se trate de la contratación con recursos de vigencias fiscales futuras de conformidad con lo previsto en la ley orgánica del presupuesto. El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. PARÁGRAFO 1o. El requisito establecido en la parte final del inciso segundo de este Artículo deberá acreditarse para la realización de cada pago derivado del contrato estatal. (...), para lo cual, dispondrá en su organización interna, los procedimientos necesarios y pertinentes para respetar el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas, así como establecerá mecanismos para el pronto y oportuno pago a éstos.”

La demora que se presente por la no entrega oportuna de los soportes exigibles contratista será de su responsabilidad y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

Los pagos estarán sujetos al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, y aprobación del Programa Anual de Caja – PAC. Los documentos soporte para los pagos deberán ser avalados por el supervisor del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los informes pactados y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas.

3.7 TRAMITE A REALIZAR POR PARTE DE LOS PROVEEDORES QUE ESTÁN OBLIGADOS A FACTURAR ELECTRÓNICAMENTE

De acuerdo la directriz presidencial y la Circular 3-2024-000019 del 25 de enero de 2024 del SENA “Nuevos lineamientos y requisitos para la recepción de la facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores”.

A continuación, se imparten nuevos lineamientos para la recepción de facturación electrónica en el SENA, frente a las facturas, notas débito y notas crédito, emitidas por parte de sus proveedores y contratistas, de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la Administración del aplicativo SIIF Nación.

En primer lugar, es preciso señalar que las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación, al realizar el registro de la obligación, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto obligado a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado “Aprobada” (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Es de anotar, que la información tributaria de los terceros (Proveedor o Contratista) creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web, por lo cual el sistema validará de forma automática la responsabilidad 52 – Facturador electrónico, 48 – Responsable del Impuesto de IVA y 47- RST régimen Simple de Tributación que se encuentra en el RUT, en consecuencia cualquier tercero que tenga este tipo de responsabilidades, deberá de forma obligatoria suministrar factura de venta electrónica por cualquier tipo de operación que lleve a cabo con el SENA.

Para este proceso se han identificado los siguientes actores y actividades a realizar para el trámite al interior de nuestra Entidad:

CONTRATISTA O PROVEEDOR (EMISOR):

Las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente son las siguientes:



1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN:

En esta actividad es importante indicarle al proveedor que los datos del SENA como adquirente de los bienes y servicios en la factura a emitir, deben ser creados con los datos generales del RUT de nuestra Entidad y deben ser iguales a nivel nacional, sin importar que la factura sea expedida a una Regional o Centro de Formación en particular. Estos datos son:

NIT: 899999034 (este es el NIT del SENA que se crea en la factura sin dígito de verificación) RAZÓN SOCIAL: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

DIRECCIÓN: CII 19ª No. 23-57 B/ 20 de julio, Puerto Asis TELEFONO: 4227177

TIPO DE CONTRIBUYENTE: persona jurídica TIPO DE RESPONSABILIDAD: Gran contribuyente

RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA: No responsable de IVA

Por lo tanto, no se podrá rechazar una factura porque no tenga el nombre, la dirección o el teléfono específico de la Regional o Centro de Formación, dado que lo importante es que el número de NIT y la razón social coincidan exactamente con los datos indicados en este punto, los cuales son los que figuran en el RUT del SENA, puesto que es una única y misma entidad a nivel nacional, independientemente de las diferentes sedes que se encuentran en cada ciudad. En cuanto a los datos de dirección y teléfono, en la factura puede suministrarse los indicados en este numeral o los datos del Centro o Regional (cualquiera de los dos).

Por su parte los datos del proveedor o contratista como vendedor de los bienes o prestador del servicio, en la factura de venta deben ser creados con los datos generales que figuren igualmente en su RUT.

2. Diligenciar en la sección de la factura de venta a emitir, en Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica

como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en la sección en la sección interna de la factura de venta, específicamente en la parte de Notas u observaciones, lo siguiente: # \$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con # \$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: # \$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co # \$

En el número de contrato no colocar la palabra contrato ni el numeral, solamente el número tal como aparece en SECOP. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberá reflejar de la misma forma. El número máximo de caracteres en este parte del número de contrato es de veinte (20). Después de cada punto y coma debe ir un espacio, en los demás datos no deben ir espacios.

El código de identificación de la Regional o Centro de Formación (unidad ejecutora) con la cual se suscribió el contrato es el que figura en el certificado de registro presupuestal. * Se anexa a esta circular archivo en Excel denominado: “Catálogo Institucional Unidades y Sub- Unidades Ejecutoras SIIF Nación”, el cual contiene el listado de códigos que identifica a cada una de las Regionales y Centros de Formación, los cuales deberán ser informados a los proveedores y contratistas para que puedan diligenciar completo el código planteado en este ejemplo.

3.8 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	.	NO:	x	
-------------------------	-----	---	-----	---	--

3.9 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO



El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X")	SI:	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del presente contrato será ejercida por quien el Ordenador del Gasto designe por escrito, con las competencias técnicas para ejercer una vigilancia y control adecuado, de conformidad con el manual de supervisión en interventoría adoptado mediante Código: GCCON-M- 002, Versión: 6 del septiembre de 2024
---	---

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Selección Abreviada de Menor Cuantía

4.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La modalidad de selección a aplicar corresponde a Selección abreviada de menor cuantía, de conformidad con la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios vigentes, el artículo 2, numeral 2° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la subsección 2, de la Sección 1 del Capítulo 2 de las disposiciones especiales del Decreto 1082 de 2015 y demás normas legales vigentes que sean aplicables, en la cual, la oferta más ventajosa será la que resulte de la ponderación de elementos de calidad y precio, soportados en puntajes y en las fórmulas señaladas, de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88° de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado en la alternativa "a" del artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015

NORMAS APLICABLES

- Ley 80 de 1993 (Estatuto de Contratación)
- Ley 1150 de 2007 (Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos)
- Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción)
- Ley 1882 del 15 de enero de 2018, Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones
- Decreto Ley 0019 de 2012 (Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública)
- Decreto 1082 del 2015 "Por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional".
- Manuales y Guías de Colombia Compra Eficiente
- Normas remisorias en virtud del artículo 13 de la Ley 80 de 1993.
- Manual de contratación SENA
- Demás normas concordantes

4.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a MiPymes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI		NO	X
---	----	--	----	---



Para acreditar esta condición, el proponente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso electrónico, para informar si el proceso se encuentra o no limitado a MiPymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

5. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **MIL CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$1.150.000.000,00)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Recursos amparados con certificado de disponibilidad presupuestal No. **10125** del 02 de abril 2025.

PARAGRAFO: El presente proceso se adjudicará por MONTO AGOTABLE, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores unitarios asignados a los bienes o servicios ofrecidos en la oferta económica ganadora y que se entregan a la entidad, de acuerdo con los requerimientos del supervisor, durante el plazo de ejecución del contrato, hasta agotar el total del presupuesto oficial asignado por la entidad contratante, sin sobrepasarlo.

La oficina de contratación del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del Putumayo, SENA Regional Putumayo, una vez estableció las especificaciones técnicas y condiciones del objeto a contratar, solicitó precios en el sector comercial a través de la plataforma SECOP II y de la página web <http://contratacion.sena.edu.co/> respectivamente, así:

01. MENAJE AGROINDUSTRIA

The screenshot shows the SECOP II interface for a procurement process. The main heading is 'Resumen de información del proceso'. Below it, there is a section for 'INFORMACIÓN' with the following details:

Número del proceso	SOLICITUD COTIZACION MENAJE AGROINDUSTRIA
Título	SOLICITUD COTIZACION MENAJE AGROINDUSTRIA
Estado	Proceso en evaluación y observaciones
Tipo de proceso	Solicitud de información a los Proveedores
Unidad de contratación	Gestión Contractual
Proceso para celebrar un Acuerdo Marco de Precios	No

Below this, there is a section for 'Datos del contrato':

Descripción	Contratar la compra de menaje para los programas de agroindustria del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima
Condiciones de entrega	Plataforma
Dirección de ejecución del contrato	SENA REGIONAL PUTUMAYO (PUERTO ASIS, MOCOA, ORITO, PUERTO CAICEDO, VALLE DEL GUAMUJEZ, SAN MIGUEL, VILLAGARZON), PUERTO GUZMAN, SIGUNDOY, SANTIAGO, SAN FRANCISCO, COLON, PUERTO LEGUIZAMO, UBICACIÓN DE ACUERDO A LAS PROGRAMACION DE FORMACION Puerto Asis Putumayo COLOMBIA
Lotes?	<input type="radio"/> Sí <input checked="" type="radio"/> No

At the bottom, there is a section for 'Clasificación del bien o servicio' with the code 'Código UNSPSC: 10101500 - Animales de granja'.

2. EQUIPOS DE COCINA

[Búsqueda](#) | [Mis procesos](#) | [Menú](#) | Ir a

Escritorio | Menú | [Buscar procesos](#) | **Piegos**

00:00:00 HORAS MIN SEG

[Resumen de información del proceso](#) | [Cuestionario](#) | [Documentos](#) | [Información adicional](#) | [Mensajes públicos](#) | [Constancias del SECOP](#)

Resumen de información del proceso

Volver al inicio

INFORMACIÓN

Información

Número del proceso: SOLICITUD COTIZACION ELEMENTOS COCINA
 Título: SOLICITUD COTIZACION ELEMENTOS COCINA
 Estado: Proceso en evaluación y observaciones
 Tipo de proceso: Solicitud de información a los Proveedores
 Unidad de contratación: Gestión Contractual
 Proceso para celebrar un Acuerdo Marco de Precios: No

Datos del contrato

Descripción: Compraventa e instalación de equipos para la actualización de los ambientes de cocina de la regional Putumayo, en cumplimiento del premio otorgado en el II festival el SENA COCINA
 Condiciones de entrega: Plataforma
 Dirección de ejecución del contrato: SENA REGIONAL PUTUMAYO (PUERTO ASIS, MOCOA, ORITO, PUERTO CAICEDO, VALLE DEL GUAMUJEZ, SAN MIGUEL, VILLAGARZÓN, PUERTO GUZMÁN, SIGUNDOY, SANTIAGO, SAN FRANCISCO, COLÓN, PUERTO LEGUIZAMO, UBICACIÓN DE ACUERDO A LAS PROGRAMACION DE FORMACION Puerto Asis Putumayo COLOMBIA

Teniendo en cuenta lo solicitado en la plataforma SECOP II, se presentaron cotizaciones de los siguientes proveedores: DINAMICS UNIVERSAL, DISTRIBUIDORA INTERMEK, GRAND INFINITY, GRUPO AMAZON y KASALAB, las cuales estarán relacionados en el estudio de mercado del presente proceso.

Es importante resaltar que el presente proceso se adjudicará por MONTO AGOTABLE, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores unitarios asignados a los bienes o servicios ofrecidos en la oferta económica ganadora y que se entregan a la entidad de acuerdo con los requerimientos del supervisor, durante el plazo de ejecución del contrato, hasta agotar el total del presupuesto oficial asignado por la entidad contratante, sin sobrepasarlo.

5.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

En atención a lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015, se procede a establecer el contexto del proceso de contratación desde los ámbitos legal, comercial, financiero, organizacional y técnico, con el fin de identificar algunos de los riesgos y determinar los requisitos habilitantes, para lo cual plasma el siguiente análisis.

Ver Anexo No 2. Análisis del Sector.

5.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$1.150.000.000,00
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
10125	02/04/2025	31/12/2025	951810 CENTRO AGROFORESTAL Y A- PUTUMAYO	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y	NACION	CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS	\$150.000.000,00

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
				EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			
			951825 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA-PUTUMAYO MODERNIZACION AMBIENTES	C-3603-1300-20-20305C 3603024-02 ADQUIS. DE BYS - AMBIENTES DE FORMACIÓN MODERNIZADOS - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		MIL MILLONES DE PESOS	\$1.000.000.000,00

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La adjudicación del contrato se hará de manera total al contratista habilitado que obtenga el mayor puntaje en la ponderación de los elementos de calidad y precio. De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

- a) Capacidad Jurídica.
- b) Capacidad Financiera.
- c) Capacidad Técnica

6.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se hará de manera total; no se realizarán contratos parciales

6.1.1 Lotes

NO APLICA

6.2 REQUISITOS HABILITANTES

6.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

- 1) De manera singular.
- 2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.



NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto Ley 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

6.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.



Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

6.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

6.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

La proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

6.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.



Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

6.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

- a) El nombre del consorcio o unión temporal.
- b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
- c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
- d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
- e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
- f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
- g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
- h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
- i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
- j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
- k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

6.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)



Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP. Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con una fecha de expedición no superior a un (1) mes previo cierre del presente proceso de selección.

El proponente debe renovar el RUP a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de contratación, es decir, hasta el plazo para presentar ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido.

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta, el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona deben cumplir con la inscripción exigida en el presente documento. En caso de proponentes extranjeros se aplicarán las reglas previstas en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad verificará que la inscripción en el RUP se encuentre vigente y en firme a la fecha de la presentación de la oferta y que no existan sanciones que puedan inhabilitar al proponente.

El RUP deberá estar en vigente al momento de la adjudicación.

Inscripción de personas extranjeras en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes para poder participar en este proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecidas sucursales en Colombia no requerirán inscripción en el Registro Único de proponentes, pero en todo caso la entidad verificará directamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Dichas personas deberán, en su lugar, acreditar los requisitos previstos en estos estudios mediante los documentos establecidos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al proceso de contratación.

6.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

6.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos



de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

Personas naturales

La proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

6.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

De conformidad con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán otorgar una garantía de seriedad de la oferta por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta, vigente desde la presentación de la oferta y noventa (90) días calendario posteriores al cierre del proceso.

La referida garantía cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos:

- a) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato sea prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
- b) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
- c) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
- d) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta por noventa (90) días más y, en todo caso, debe estar vigente hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.



En caso de que el proponente opte por contrato de seguro contenido en una póliza debe allegar las condiciones generales de la póliza.

Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el contrato, la entidad exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de esta.

NOTA. En caso de que la oferta sea presentada por un proponente plural que no cuente con NIT, la garantía podrá estar expedida a nombre de uno solo de los integrantes. No obstante, en ella se deberán relacionar todos los integrantes del consorcio, su NIT y el porcentaje de participación de cada uno de ellos en la forma asociativa.

6.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

6.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

6.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

6.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.



En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

6.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

6.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web:

<https://www.redam.gov.co>

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

6.2.1.16 pacto de transparencia compromiso anticorrupción: La propuesta debe estar acompañada del pacto de transparencia Compromiso Anticorrupción firmada por el proponente o por el representante legal o apoderado, constituido en debida forma para el efecto, con la correspondiente prueba de ello, la cual debe ser diligenciada según el formato del pliego de condiciones. Formato No. 12

6.2.1.17 declaración de inhabilidades e incompatibilidades: Los proponentes una persona jurídica nacional o una persona jurídica extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia o los miembros de los consorcios o uniones temporales, no deberán estar incurso en las inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el SENA, de conformidad con la ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1296 de 2009, Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. Formato No 10.

6.2.1.18 multa, sanciones, apremios y declaratoria de incumplimiento contractual: Sin perjuicio de dar aplicación a la inhabilidad consagrada por el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el proponente deberá presentar con su propuesta una manifestación escrita donde se indique que no ha sido objeto de multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, deberá informar las multas, sanciones, apremios o declaratorias de incumplimiento contractual, con las entidades respectivas (indicar el nombre de cada Entidad). Formato No 9.

6.2.1.19 certificado paz y salvo cuota regulada: El proponente debe adjuntar con su oferta una certificación del representante legal o del Revisor Fiscal, si a ello hubiere lugar, en la cual acredite el cumplimiento con la cuota regulada en contratos de aprendizaje. En el evento de no estar obligado, así deberá manifestarlo.

6.2.2 De carácter técnico

6.2.2.1 Experiencia Acreditada Del Proponente

El proponente deberá acreditar la experiencia en el RUP a través de máximo dos (02) contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o privadas y que la suma del valor de los mismos sea igual o superior al presupuesto oficial, que corresponde al valor del contrato y expresados en SMMLV 2025.



Para verificación de la experiencia, la Entidad solo hará uso del Registro Único de Proponentes RUP (La Entidad no tendrá en cuenta certificados de contratos, contratos, actas de liquidación, etc.). Por lo tanto, los proponentes deberán haber inscrito en el RUP su experiencia usando los códigos del clasificador de bienes, obras o servicios:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	NOMBRE
23000000	23180000	23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos
24000000	24100000	24102200	Herramientas para envasado
24000000	24110000	24112600	contenedores para líquidos
24000000	24130000	24131500	Refrigeradores Industriales
24000000	24130000	24131600	Congeladores industriales
24000000	24130000	24131900	Máquina para hacer hielo
40000000	40100000	40101700	Enfriamiento
41000000	41100000	41103000	Equipo de enfriamiento para laboratorio
41000000	41100000	411038000	Equipo y suministros para la mezcla y la agitación por sacudida o varillas en laboratorio
41000000	41110000	41111500	Instrumentos de medición del peso
41000000	41110000	41114500	Instrumentos mecánicos
46000000	46180000	46181500	Ropa de seguridad
46000000	46180000	46182200	Equipo de apoyo ergonómico
47000000	47120000	47121800	Equipo de limpieza
48000000	48100000	48101500	Equipo para cocinar o calentar
48000000	48100000	48101600	Equipo para preparado de alimentos
48000000	48100000	48101700	Distribuidores automáticos de comida y bebida
48000000	48100000	48101800	Menaje y utensilios de cocina
48000000	48100000	48102000	Mobiliario de restaurantes
48000000	48100000	48102100	Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento
52000000	52100000	52101500	Tapetes de fibra de vidrio
52000000	52140000	52141500	Electrodomésticos para cocina
52000000	52150000	52151600	Utensilios de cocina domésticos
52000000	52150000	52151700	Cubertería y cuchillería de uso doméstico
52000000	52150000	52151800	Batería de cocina doméstica
52000000	52150000	52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52000000	52150000	52152100	Cristalería de uso doméstico
78000000	78140000	78141500	Servicios de organización de transportes

CRITERIO DE EVALUACIÓN: En sumatoria de los contratos aportados, la experiencia deberá contener al menos el 100% de los códigos UNSPSC hasta el nivel de **CLASE**

experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en contratos iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato. Con el fin de facilitar la verificación de la experiencia presentada por el proponente se deberá diligenciar el Formato No. 4 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE. En el evento de no anexar el formato, la entidad tomará los tres primeros que aparezca en el RUP con los códigos solicitados.



La experiencia del oferente plural (unión temporal o consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para efectos de valor del contrato para el oferente individual, se tomará conforme al porcentaje que acredite del consorcio y/o unión temporal.

La experiencia solicitada hace referencia a la que efectivamente ha ejecutado el contratista, la cual ha sido recibida a satisfacción y se encuentra inscrita en el RUP.

Dentro de los contratos aportados se debe demostrar experiencia en la instalación, puesta en funcionamiento y transferencia de conocimiento para el uso de los equipos

1 CONDICIONES PARA ACREDITAR EXPERIENCIA: En el caso de contratos con Entidades del Estado, la experiencia se acreditará mediante la presentación de una o varias de las opciones que se enuncia a continuación:

- a) Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato.
- b) Copia del Contrato y Acta final o de recibo final
- c) Certificación de experiencia expedida por la entidad contratante

Para acreditar contratos suscritos bajo el régimen de derecho privado, el oferente deberá anexar a la propuesta: Certificación expedida por el contratante donde se exprese como mínimo: elementos entregados, objeto, valor, fecha de inicio y fecha de terminación del contrato. Para acreditar los contratos de derecho privado deberá presentarse igualmente la factura de venta del contrato ejecutado, la cual debe cumplir con lo señalado en el artículo 617 del Estatuto Tributario. Asimismo, si no se encuentra obligado a la emisión de facturas, deberá presentar las facturas mediante las cuales fueron adquiridos los productos para la ejecución del contrato o subcontrato suscritos bajo el régimen de derecho privado.

NOTA 1: El proponente deberá aportar con su propuesta los modificatorios, prórrogas y adiciones de los contratos con los que se pretende acreditar experiencia.

NOTA 2. En caso de aportar certificaciones, éstas deberán ser expedidas por el representante legal de la empresa o entidad contratante y en caso de entidad estatal por el jefe de la dependencia responsable del producto objeto del contrato, o su delegado.

Las certificaciones que allegue el proponente deben contener la siguiente información:

- a) Nombre del contratante y contratista (obligatorio)
- b) Número del contrato
- c) Objeto (obligatorio)
- d) Plazo de ejecución (obligatorio)
- e) Valor final ejecutado (obligatorio)
- f) Fechas de inicio y terminación, suspensiones, reinicios, (si aplica)
- g) Estado de Cumplimiento del contrato (obligatorio)

En el evento que se hayan ejecutado contratos en consorcios o uniones temporales, la certificación deberá indicar el porcentaje de participación o de ejecución que tuvo el proponente, respectivamente.

1. Se encuentren ejecutado en un cien por ciento (100%) por el proponente, a la fecha de vencimiento del plazo de presentación de propuestas.
2. Como mínimo el valor de la sumatoria de los contratos ejecutados debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso, expresado en salarios mínimos legales.
3. Deberá allegar copia de las actas de liquidación o certificaciones de experiencia de los contratos ejecutados y diligenciar Formato No. 16, relacionando datos de los contratos.
4. El proponente debe adjuntar la relación del contrato, el objeto, y la fecha de ejecución y el número de consecutivo del contrato registrado en el RUP.

Nota 1: El SENA se reserva el derecho de solicitar al proponente copia de los contratos y facturas que demuestren la veracidad de las certificaciones adjuntas dentro del proceso de Menor Cuantía.



Nota 2: La experiencia para tener en cuenta será en contrato ejecutado y terminado a satisfacción, entendiéndose por ésta aquella en la cual el contratista no haya sido objeto de multas, declaratorias de incumplimiento o declaratoria de caducidad. En el evento en que alguna de dichas circunstancias se presente frente a la experiencia acreditada no se tendrá en cuenta el respectivo contrato.

Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia total de dicha figura asociativa será la que aporte cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en ella.

Al menos uno de los contratos con los que se pretende acreditar la experiencia deberá incluir en sus OBLIGACIONES el transporte por carretera y fluvial, así como la logística de distribución y/o almacenamiento e instalación de los productos objeto de entrega.

En el caso de contratos con Entidades del Estado, la experiencia se acreditará mediante la presentación de una o varias de las opciones que se enuncia a continuación:

- a) Copia del Contrato donde se identifique la obligación del transporte por carretera y fluvial y Acta de liquidación del contrato.
- b) Copia del Contrato donde se identifique la obligación del transporte por carretera y fluvial y Acta final o de recibo a satisfacción
- c) Certificación de experiencia expedida por la entidad contratante y copia del contrato donde se identifique la obligación del transporte por carretera y fluvial

NOTA 1. La documentación allegada debe ser suficiente para probar la ejecución contractual, la Entidad se reserva el derecho de solicitar aclaraciones o solicitar información complementaria sobre la experiencia.

NOTA 2. La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias entre lo informado y lo establecido por la Entidad, se rechazará la propuesta.

El oferente deberá aportar la certificación expedida por el contratante y suscrita por el funcionario o persona competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- a) Objeto
- b) Plazo.
- c) Número del Contrato.
- d) Contratante, teléfono y dirección.
- e) Nombre del contratista. (si se ejecutó en unión temporal o consorcio identificar los integrantes y su porcentaje de participación).
- f) Fecha de iniciación
- g) Fecha de terminación.
- h) Valor final del contrato
- i) Actividades desarrolladas en el contrato que correspondan a las solicitadas
- j) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- k) Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por la persona competente para suscribirla)
- l) Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente.
- m) Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.
- n) Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando dentro del objeto del contrato del que se presente certificación existen varias actividades, ésta deberá especificar el valor ejecutado por la actividad que se pretende contratar con el presente proceso.



Cuando exista diferencia entre la información relacionada en la certificación y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

En el evento que se hayan ejecutado contratos en consorcios o uniones temporales, la certificación deberá indicar el porcentaje de participación o de ejecución que tuvo el proponente, respectivamente.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar durante el proceso de evaluación soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de contrato, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos, etc.

Aspecto diferencial mi PYMES : De conformidad con el decreto 1860 de 2021, quien acredite la condición de MiPymes cumplirá con el aspecto diferencial con la acreditación de experiencia en hasta 4 contratos y en sumatoria de los contratos aportados, la experiencia deberá contener al menos el 70% de los códigos UNSPSC hasta el nivel de **CLASE**.

6.2.2.2 fichas técnicas: Los proponentes deberán ACEPTAR CUMPLIR EL ANEXO TECNICO de la totalidad de los ítems establecidos en las especificaciones técnicas, requeridas por la entidad.

6.2.2.3 Equipo mínimo de coordinación

El proponente deberá acreditar que cuenta con un profesional con idoneidad y experiencia para desempeñarse como coordinador de la instalación de equipos, puesta en funcionamiento de los mismos y de capacitar al personal receptor de la entidad contratante en la operación y mantenimiento.

PERFIL PROFESIONAL: Profesional en ingeniería Mecánica y/o Industrial y/o Agroindustrial

FORMACIÓN ADICIONAL: Demostrar haber aprobado mínimo el curso virtual de las 50 horas de SG-SST, vigente, y demostrar formación adicional en refrigeración, instalaciones de gas, instalaciones eléctricas, primeros auxilios y construcción

EXPERIENCIA GENERAL: Mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición del acta de grado y/o de su tarjeta profesional (si aplica)

EXPERIENCIA ESPECIFICA: certificar haber ejecutado o ser vinculado en la ejecución de mínimo 2 contratos relacionados con la instalación de equipos o maquinarias que funcionen con corriente eléctrica.

6.2.2.4 De seguridad y salud en el trabajo

El proponente mediante documento certificará que cumple con la Resolución 312 de 2019 expedida por el Ministerio del Trabajo y demás normatividad aplicable relacionada en cumplimiento del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la entidad durante el desempeño de las actividades objeto del contrato; así mismo, cumplir con las disposiciones de gestión ambiental contenidas en las normas, políticas, guías y circulares y demás que se encuentren vigentes durante la ejecución del presente contrato, así, como atender las acciones y evidencias que se presenten.

6.2.2.5 De gestión ambiental

El proponente mediante documento certificará que asume el compromiso a realizar buenas prácticas que permitan minimizar el impacto ambiental de sus acciones.

6.2.3 De carácter financiero

El SENA verificará la capacidad financiera y organizacional del proponente de acuerdo con el análisis de los documentos exigidos en la propuesta y para tal fin se apoyará en las técnicas y principios de contabilidad generalmente aceptados. Su resultado será de Habilitado o NO Habilitado.



La capacidad financiera y organizacional exigida para el presente Proceso de Contratación se encuentra acorde con las condiciones financieras del estudio del mercado del bien que se pretende contratar, sustentado en el estudio del sector.

El rango de índices de capacidad financiera y organizacional requeridos se estableció conforme a las condiciones financieras del mercado (ver análisis del sector). El rango de valores requeridos para el presente proceso de contratación será:

Los indicadores financieros se definieron con base en lo establecido en el Decreto 1082 del 2015, artículo 2.2.1.1.1.5.3 numerales 3 y 4, Capacidad Financiera – los siguientes indicadores miden la fortaleza financiera del interesado, y Capacidad Organizacional – los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, respectivamente, los cuales son verificables en el RUP o en los estados financieros de los proponentes.

6.2.3.1 Capacidad financiera

La capacidad financiera será objeto de verificación de cumplimiento como requisito habilitante para la participación en el proceso de selección y no otorgará puntaje. Los indicadores financieros se definieron con base en lo establecido en el Decreto 1082 del 2015 artículo 2.2.1.1.1.5.3 numeral 3, los cuales son de verificación en el RUP.

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez Activo corriente / pasivo corriente	Mayor o igual a 2,60
Nivel de Endeudamiento Pasivo total/ activo total	Menor o igual a 51%
Razón de Cobertura de Intereses Utilidad operacional / gastos de intereses	Mayor o igual a 2,0 ó indeterminado

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez. De igual forma, el proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

Capital de trabajo

Los proponentes deben acreditar un capital de trabajo Igual o superior al 100% del P.O. y cuando se trate de Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura - sumatoria simple de los Capitales de Trabajo de cada uno de los miembros

Aspecto diferencial: de conformidad con el decreto 1860 de 2021, quien acredite la condición de MiPymes cumplirá con el aspecto diferencial del 50% del presupuesto oficial en el capital de trabajo.

Patrimonio



Los proponentes deben acreditar un patrimonio igual o superior al 100% del P.O. y cuando se trate de Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura - sumatoria simple de los Activos menos los Pasivos de cada uno de los miembros.

Aspecto diferencial: de conformidad con el decreto 1860 de 2021, quien acredite la condición de MiPymes cumplirá con el aspecto diferencial del 50% del presupuesto oficial en el patrimonio.

6.2.3.2 Capacidad organizacional

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores organizacionales:

INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	Mayor o igual de 0,16
Rentabilidad del Activo (ROA)	Mayor o igual de 0,13

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

6.2.3.3 Acreditación de la capacidad financiera y organizacional

Personas naturales o jurídicas nacionales y extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el siguiente numeral.

Personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia

Los proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

- El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.
- Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.
- C. El **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para

extranjeros y los documentos señalados en el literal A, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la oferta.



Las fechas de corte de los documentos señalados en el literal a) será establecer las fechas de corte, de acuerdo con lo establecido en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En tal sentido, se tomará la información de acuerdo con el último año fiscal del proponente, acompañado del Informe de Auditoría, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este pliego.

Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el Representante Legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

6.3 REQUISITOS PONDERABLES

Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos habilitantes de aspectos jurídicos, técnicos y económicos conforme a lo señalado en el capítulo anterior, los cuales determinarán si las propuestas presentadas CUMPLEN O NO CUMPLEN con los requisitos mínimos de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, La ley 1882 de 2017, se procederá a efectuar la calificación y puntuación de las ofertas UNICAMENTE RESPECTO DE LOS OFERENTES HABILITADOS

6.3.1 VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS: La metodología que se utilizará para calificar consiste en asignar a cada propuesta que ha cumplido los requisitos de habilitación un puntaje ponderable de máximo de CIEN (100) puntos, con base en los siguientes criterios:

RESUMEN DE LA CALIFICACION		
1	FACTOR TECNICO-CALIDAD	65 PUNTOS
2	FACTOR ECONOMICO	30 PUNTOS
3	FACTOR ADICIONAL	5 PUNTOS
TOTAL		100 PUNTOS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el SENA previa verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes de las ofertas, establecidos en los estudios previos y en el pliego de condiciones, seleccionará el ofrecimiento más favorable para la entidad y a los fines que ella busca, aplicando en igualdad de condiciones los mismos criterios de selección para la escogencia del contratista, lo que permite asegurar una selección objetiva.

6.3.2 FACTOR TECNICO-CALIDAD (65 PUNTOS)

Se asignará un máximo de (65) puntos al proponente que ofrezca los siguientes incentivos de calidad:

AUXILIAR DE INSTALACIONES/ 25 Puntos

Se otorgará 20 puntos al oferente que ofrezca un profesional adicional al coordinador con características similares. Se otorgarán 5 puntos si el profesional adicional ofertado es egresado SENA en modalidad Técnico y/o Tecnólogo. Adjuntar hoja de vida y soportes

TECNICO ELECTRICISTA: Máximo 10 puntos.

Se acreditará 10 puntos al oferente que oferte un técnico electricista debidamente matriculado ante el CONTE, con una experiencia general igual o mayor a 3 años y demostrar experiencia específica en instalaciones eléctricas para equipos y/o maquinaria eléctrica, debe contar con certificado de trabajo seguro en alturas vigente. Adjuntar hoja de vida y soportes

INSTALACIÓN DE EQUIPOS A GAS Y MATERIALES NECESARIOS: Máximo 10 puntos.

Se asignarán 10 puntos al proponente que ofrezca sin costo adicional para la entidad la instalación de los equipos que funcionan a gas y que además se comprometa a colocar todos los materiales de construcción y eléctricos o los necesarios para la instalación del 100% de los equipos contemplados en el presente proceso.



Se otorgarán 5 puntos al oferente que oferte sin costo adicional para la entidad, el suministro y la instalación de una campana extractora para un equipo a gas localizado en la sede Puerto Asis

Cobertura de insumos y materiales no descritos en las fichas técnicas: 5 puntos

Se asignará 1 punto al oferente que oferte el cubrimiento de materiales e insumos no contenidos en las fichas técnicas y que sean necesarios para la instalación de los equipos por un valor hasta del 1% del valor total del contrato.

Se asignará 3 puntos al oferente que oferte el cubrimiento de materiales e insumos no contenidos en las fichas técnicas y que sean necesarios para la instalación de los equipos por un valor hasta del 2% del valor total del contrato.

Se asignará 5 punto al oferente que oferte el cubrimiento de materiales e insumos no contenidos en las fichas técnicas y que sean necesarios para la instalación de los equipos por un valor hasta del 3% del valor total del contrato.

VISITA TECNICA DE DIAGNÓSTICO Y DIAGRAMAS DE INSTALACIONES ELECTRICAS (10 PUNTOS).

Se asignarán 10 puntos al proponente que ofrezca sin costo adicional para la entidad y previo al inicio de la instalación de equipos, una visita técnica dentro de la cual se elaborará una evaluación y un diagnóstico de instalaciones eléctricas, recomendaciones de instalaciones y un diagrama de instalaciones proyectado para la ejecución del proyecto, en el que incluya el manual de operación y mantenimiento del sistema eléctrico.

SUMINISTRO E INSTALACION DE CAMPANA EXTRACTORA PARA LA SEDE DE MOCOCA (5 PUNTOS)

Se asignarán 05 puntos al oferente que ofrezca sin cotos adicional para la entidad el suministro e instalación de campana extractora para el equipo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP MOD: XEVC1011-GPRM SN: 2023B0020334.El horno tiene unas dimensiones de 75x101x78,3 cm (Ancho, Alto y Fondo), por lo que la campana extractora debe tener unas medidas mínimas de 1 metro por 1 metro, o sobresalir entre 10 y 15 cm más allá del equipo.

6.3.3 FACTOR ECONÓMICO (40 PUNTOS) La propuesta económica que presente el menor valor, se le asignará el máximo puntaje de cuarenta (40) puntos. El proponente debe cotizar la totalidad de los bienes y servicios, en las calidades y cantidades descritas en el anexo técnico del presente documento.

El SENA no aceptará propuestas parciales, ni alternativas de propuestas, ni alternativas de presupuestos, ni propuestas condicionadas será de rechazo de la propuesta.

El puntaje para las ofertas restantes se calculará como resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$P = PD \times (VMO/VOE)$$

Dónde:

P = Puntaje para la propuesta en evaluación.

PD= Puntaje máximo asignado (40) puntos VOE = Valor de la oferta en evaluación.

VMO = Valor de la Menor Oferta entre los proponentes.

6.3.4 FACTOR ADICIONAL (10 PUNTOS)

FACTOR DE PONDERACION	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Estímulo a la Industria Nacional (Ley 816 de 2003)	A la propuesta que ofrezca el 100% de bienes y servicios de origen nacional de conformidad con la Ley 816 de 2003, se le otorgarán (5) puntos El oferente que NO acredite el documento de ofrecimiento de bienes y servicios de origen nacional, o lo acredite en un porcentaje inferior obtendrá 0 puntos.	5 PUNTOS
TOTAL		5 PUNTOS

La propuesta inicial de precio, (Sobre de oferta económica) deberá presentarse a través de la Plataforma del Secop II. y en el formulario de oferta económica del proponente.

Serán INHABILITADAS aquellas propuestas que, al momento de apertura del sobre correspondiente, contengan incoherencias técnicas y no correspondan las especificaciones requeridas por la Entidad.



NOTA 1: Estarán a cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación, elaboración y presentación de la oferta. Por lo tanto, EL SENA no reconocerá ningún reembolso por este concepto.

NOTA 2: Para la presente contratación el valor final del contrato corresponderá valor total de la oferta económica presentada por el contratista la cual debe incluir IVA y todos los impuestos retenciones y costos a que haya lugar.

NOTA 3: La oferta económica debe presentarse por la totalidad de los ítems requeridos, no se aceptarán ofertas parciales, so pena de rechazo de la propuesta.

NOTA 5: OFERTAS CON PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO. De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, cuando de acuerdo con la información obtenida por el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima SENA, en su deber de análisis de que trata el artículo 15 del decreto referido, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, se requerirá al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el Comité asesor y evaluador recomendará al ordenador del gasto, el rechazo de la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

Cuando el valor de la oferta sobre la cual el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima SENA, tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, El Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima- Regional Putumayo, continuará con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

Para la evaluación económica, solo se tendrán en cuenta las ofertas económicas de los proponentes que resulten habilitados jurídicos, técnica y financieramente.

El proponente deberá diligenciar en forma total el formato de la "Oferta Económica", con la información que contenga los bienes ofertados, en caso contrario la oferta se calificará como NO CUMPLE ECONOMICAMENTE.

El proponente debe presentar la oferta Económica, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1. Las ofertas deben presentarse en moneda legal colombiana, PESOS COLOMBIANOS, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar
2. los valores contenidos en la oferta económica pueden ser expresados en valores enteros o hasta con máximo (2) decimales, los precios deben corresponder al valor unitario de cada producto incluidos todos los costos directos e indirectos más el valor correspondiente al IVA cuando aplique
3. El proponente deberá cotizar el valor unitario por ítem y el valor total por cada rubro, para lo cual deberá diligenciar en la "Oferta Económica".
4. El proponente deberá cotizar la totalidad de los elementos, describiéndolos claramente en todas sus características principales, especificando la unidad de medida de estos.
5. El Proponente deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos que se generen por la contratación. El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad alguna por dichos actos. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto le ocasione.
7. Los precios contenidos en la propuesta NO ESTAN SUJETOS A REAJUSTE ALGUNO, por tal razón, el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de estos, los posibles incrementos durante el plazo de ejecución pactado en el contrato.
8. Los precios de los ítems ofertados por el proponente no deben superar los precios de referencia por ítem establecidos por la Entidad Estatal de acuerdo con el estudio del mercado.
9. La no presentación de la oferta Económica o la presentación sin el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones, dará lugar a que la propuesta sea RECHAZADA

6.4 FACTOR DE DESEMPATE

En caso de que se presente igualdad en el puntaje total de las ofertas evaluadas se aplicarán los siguientes criterios de desempate, que se consideran sucesivos y excluyentes, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021, ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación: o la norma que lo modifique, complemento o derogue, para lo cual se aplicarán los siguientes criterios:



1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.3.1., citado anteriormente.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del párrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.
3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.
6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:
 - 7.1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o



reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

9.1. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

9.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

9.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

10. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

11. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

NOTA: Para efectos de los factores de desempate, únicamente serán tenidos en cuenta los formatos y certificaciones presentados por el SECOP II HASTA la fecha de cierre, por lo cual en NINGÚN caso serán recibidos de manera posterior.

6.5 OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	SI		NO	X
MUESTRA	SI		NO	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	SI		NO	X

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

8. GARANTÍAS



Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	Seriedad de la oferta: por el (10%) del valor del presupuesto oficial de la zona o zonas a las que presente oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta por noventa días. En todo caso, vigente hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato
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. En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015
X	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más
X	Calidad del servicio: por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
X	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (30%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (6) meses más.

9. ACUERDOS COMERCIALES

		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos Mexicanos		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos AELC		SI	SI	NO	SI
Israel		SI	NO	NO	NO
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	SI	SI
	Guatemala	SI	SI	SI	SI
	Honduras	N/A	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		SI	NO	NO	SI
Comunidad Andina		N/A	N/A	N/A	N/A

10. ANEXOS

NECESIDAD, CERTIFICADO DE INCLUSIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, CDP, ANÁLISIS DEL SECTOR, MATRIZ DE RIEGOS, FORMATOS DEL PROCESO

El presente documento se suscribe a los siete (07) días del mes de abril de 2025.

FREIDER ALEJANDRO NARVÁEZ HERRERA
SUBDIRECTOR DE CENTRO CON FUNCIONES DE DIRECTOR REGIONAL (E)

Elaboro componente financiero: Mariana Edith Posso Matacea – Profesional Formuladora

Revisó componente técnico: Jesús Leonardo Cabrera – Coordinador Académico

Revisó Iván Darío Quintero Mármol – Profesional G-2

Vo.Bo.: Olga Lucia Benavides Perenguez – Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo