Regional Cundinamarca

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial – Regional Cundinamarca

SOLICITUD INFORMACIÓN A PROVEEDORES SECOP II

El Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto: ***"Compra de colchones, mesa de Ping Pong y sus accesorios, equipos de cocina, lavadora secadora, implementos de aseo y utensilios de cocina para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca."***

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

- **Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II:** Solicitud de información a los Proveedores.
- **Correos Electrónicos:** coordadmcdae@sena.edu.co
- **Dirección radicación correspondencia:** Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial Calle 2 No. 13 – 03 Barrio San Rafael de Villeta Cundinamarca, Grupo de Apoyo Administrativo.

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

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

Validación: La cotización no debe ser mayor a **treinta (30) días.**

NOTA: La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado, y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 26 de mayo de 2025.

- Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. **DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESENCIALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:**

En la ejecución del objeto contractual el Contratista se obliga a prestar todo tipo de actuación a fin de que los servicios o bienes entregados en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del SENA Subsede Pacho, ubicado en Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano De La Hacienda, Pacho Cundinamarca, sean de primera calidad so pena de ser rechazados por no cumplir con los estándares mínimos enmarcados en las **FICHAS TECNICAS** descritas en el presente documento y anexos.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se enmarca en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)		
ITEM	**CODIGOS UNSPSC**	**ELEMENTO**
1	56101508	Colchon sencillo 1mt x 1.9 mts
2	49181507	Mesa tenis Profesional
3	52141502	Microondas 32 litros
4	52141501	Nevera 335 litros
5	47111501	Lavadora Secadora Eléctrica 22 kg
6	52141535	Sanduchera Eléctrica
7	52141535	Parrilla eléctrica
8	48101509	Freidora de aire
9	52141526	Cafetera
10	52141523	Hervidor de agua
11	24131602	Congelador Vertical de 500 Litros
12	48101500	Equipo de cocina Termocirculador Sous Vide
13	48101507	Horno de Convección Profesionales con humedad
14	48101608	Licuadora Velocidad variable 2 litros
15	40101808	Cocineta Comino 1 puesto a gas propano
16	52141505	Lavavajillas semiindustrial eléctrica 500 platos/hora
17	48101501	Samovares
18	24131901	FABRICADORA DE HIELO 36 KG
19	49161607	SET DE RAQUETAS TENIS DE MESA
20	49161604	Paquete de Pelotas tenis de mesa por 60 unidades
21	47121806	Balde con Escurridor 36 Litros

22	52152002	Contenedores de almacenamiento
23	27111503	Set de Cuchillos Chef 10 pulgadas Mango distintos colores por 6 unidades
24	48101809	Batería de cocina 12 piezas Acero Inoxidable
25	48101815	Juego de Cucharas de servicio por 6 unidades
26	48101905	Mug Porcelana Blanco 394 ml
27	48101527	Olla industrial con tapa
28	48101529	Olla a presión
29	42281704	Detergente spray para limpieza de hornos 750ml
30	42281704	Detergente para lavavajillas por 5 Litros

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – ACTIVIDADES ESPECÍFICAS – ALCANCE

El Contratista por demás se obliga a cumplir de manera inequívoca el plazo establecido para el suministro de los materiales de acuerdo con las características técnicas, las cantidades, unidades y descripción relacionados por la entidad y descritos a continuación:

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	Especificaciones	CANT.
1	Colchon sencillo 1mt x 1.9 mts	Es un producto de descanso diseñado para proporcionar soporte y confort al cuerpo durante el sueño. Está compuesto por materiales que pueden incluir espuma, resortes, látex o combinaciones de estos, y se utiliza como base principal para el descanso nocturno. Su función principal es mantener una correcta alineación de la columna, reducir puntos de presión y mejorar la calidad del sueño. Apto para uso doméstico, hospitalario u hotelero, dependiendo del tipo y características específicas.	UNIDAD	Ver ficha técnica	50
2	Mesa tenis Profesional	"Mesa de ping pong profesional plegable de 12 mm, fácil de cerrar y rápida de montar, puedes utilizarla para juego individual con su frontón gracias a su forma de guardado plegable. Cuenta con ruedas giratorias que permiten mover la mesa con facilidad de un lado a otro evitando que esta pueda sufrir algún daño por caída.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1

		Además, la mesa de ping pong profesional cuenta con frenos de seguridad el cual inmoviliza la mesa mientras está plegada, También posee soportes para fijar la red el cual es ajustable. "			
3	Micro ondas 32 litros	Es un electrodoméstico de uso doméstico o comercial, diseñado para calentar, descongelar o cocinar alimentos mediante la generación de ondas electromagnéticas de alta frecuencia.	UNIDAD	Ver ficha técnica	3
4	Nevera 335 litros	Es un electrodoméstico utilizado para conservar alimentos y bebidas a baja temperatura. Funciona mediante un sistema de refrigeración que retarda la descomposición de los productos, siendo esencial en hogares, comercios y espacios industriales.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
5	Lavadora Secadora Eléctrica 22 kg	Es un electrodoméstico multifuncional que combina el lavado y secado de ropa en un solo equipo. Utiliza agua, detergente y ciclos automáticos para limpiar las prendas, y luego aplica calor y centrifugado para secarlas, optimizando espacio y tiempo en el hogar.	UNIDAD	Ver ficha técnica	3
6	Sanduchera Eléctrica	Es un electrodoméstico compacto diseñado para calentar y tostar panes rellenos (sándwiches).	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
7	Parrilla eléctrica	Es un equipo de cocción que funciona con energía eléctrica y permite asar alimentos sin necesidad de carbón o gas.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
8	Freidora de aire	Es un electrodoméstico que cocina los alimentos utilizando aire caliente en circulación, logrando texturas crujientes con poco o nada de aceite. Es ideal para preparar comidas más saludables de forma rápida y sencilla.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
9	Cafetera	Es un electrodoméstico diseñado para preparar café mediante la infusión de agua caliente con café molido.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2

10	Hervidor de agua	Es un electrodoméstico diseñado para calentar agua rápidamente mediante una resistencia eléctrica.	UNIDAD	Ver ficha técnica	3
11	Congelador Vertical de 500 Litros	Congelador vertical de doble puerta con amplio espacio para almacenamiento, sistema de enfriamiento eficiente y tecnología de conservación de alimentos. Diseñado para uso industrial	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
12	Equipo de cocina Termocirculador Sous Vide	Termocirculador de inmersión AcuVide. Conocido como equipo de cocción lenta o Ronner. Para uso continuo en cocinas comerciales.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
13	Horno de Convección Profesionales con humedad	horno Profesional con control analógico están dirigidos a profesionales que requieren de un horno altamente productivo y sencillo. La combinación perfecta de máxima capacidad de producción y mínima inversión.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
14	Licuadora Velocidad variable 2 litros	Licuadora Industrial con velocidad variable, pulsador y vaso con capacidad de 2 litros. Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
15	Cocineta Comino 1 puesto a gas	Diseño novedoso, innovador, minimalista y versátil cocineta a gas propano. Cocina con seguridad, gracias a su parrilla antideslizante con puntos de apoyo óptimos que dan estabilidad, además, la superficie antiadherente y de alta resistencia.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1

	propano	• Diseño novedoso, innovador y minimalista, versátil y fácil de usar en cualquier espacio. • Seguridad, parrilla con punto de apoyo óptimo, brinda estabilidad en el uso. • Recubrimiento porcelanizado, superficie antiadherente y de alta resistencia térmica. • Perillas ergonómicas.			
16	Lavavajillas semiindustrial eléctrica 500 platos/hora	Máquina lavaloza bajo barra, fabricada de la siguiente manera, gabinete de acero inoxidable con pared doble para aislamiento térmico y reducción de ruido, con termómetros al frente para indicar la temperatura de lavado y enjuague.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
17	Samovares	Recipiente diseñado para calentar agua o preparar té, ideal para uso doméstico o ceremonial. Incluye un diseño tradicional y funcionalidad eficiente. El producto debe estar en perfecto estado, sin abolladuras, rayaduras o fugas, y debe incluir instrucciones de uso y mantenimiento en español.	UNIDAD	Ver ficha técnica	10
18	FABRICADORA DE HIELO 36 KG	• Fabricada en acero inoxidable. Tanque de almacenamiento con interior plástico y aislamiento térmico. • Conecte la máquina a la red eléctrica de 110 voltios con polo a tierra. Abra el suministro de agua de la edificación. • La producción de hielo tiene un ciclo de 30 minutos aproximadamente. • Manipule el hielo con palas plásticas, nunca con las manos. • La máquina está configurada de fábrica, no necesita realizar ningún ajuste en el panel de control. • El equipo trabaja automáticamente.	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
19	SET DE RAQUETAS TENIS	Set completo para tenis de mesa que incluye dos raquetas y tres pelotas, ideal para uso recreativo o competitivo. Diseñado para ofrecer un buen balance entre control, velocidad y efecto..	UNIDAD	Ver ficha técnica	4

	DE MESA				
20	Paquete de Pelotas tenis de mesa por 60 unidades	Son pelotas pequeñas y ligeras, diseñadas específicamente para el tenis de mesa.	UNIDAD	Ver ficha técnica	4
21	Balde con Escurridor 36 Litros	"Balde fabricado en polipropileno reforzado con aditivos para una prolongada vida útil aún en aplicaciones de uso rudo, con capacidad graduada de 36 litros, ruedas de hule de 3” y asa metálica. El escurridor es más resistente al uso gracias a las mejoras en el sistema de palanca y bujes. Disponible en 5 colores diferentes, para establecer programas de codificación por áreas (CPA). "	UNIDAD	Ver ficha técnica	1
22	Contenedores de almacenamiento	Contenedores versátiles diseñados para organizar y almacenar diversos objetos como alimentos, ropa, herramientas, o materiales de oficina. Apilables para optimizar el espacio.	UNIDAD	Ver ficha técnica	6
23	Set de Cuchillos Chef 10 pulgadas Mango distintos colore	El cuchillo chef con lámina de acero inoxidable y mango de polipropileno 10 pulgadas ideal para preparar sus recetas Cuchillo diseñado para uso en cocina Profesional. Incluye piezas versátiles para corte, rebanado y picado de diferentes alimentos.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2

	s por 6 unidades				
24	Bateria de cocina 12 piezas Acero Inoxidable	Ollas versátil para cocinar alimentos en grandes y pequeñas cantidades. Diseñada para uso doméstico o profesional, con un diseño ergonómico y eficiente en la distribución del calor. Disco de Inducción con difusión completa que ayuda a una distribución homogénea del calor. Apto para todo tipo de estufas, incluyendo estufas de inducción. Mangos en acero inoxidable envueltos en silicona para mayor seguridad y comodidad.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
25	Juego de Cucharas de servicio por 6 unidades	Cucharas diseñadas para servir alimentos de manera cómoda y elegante, ideales para uso doméstico, buffets o eventos especiales.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
26	Mug Porcelana Blanco 394 ml	Taza diseñada para medir líquidos y sólidos de manera precisa en recetas de cocina. Ideal para uso doméstico y profesional. El producto debe estar en perfecto estado, sin fisuras, rayaduras, o graduaciones desgastadas, e incluir instrucciones de cuidado y uso en español. Productos aptos para la salud en relación con el cumplimiento del Reglamento Técnico Colombiano vigente para vajillería cerámica.	UNIDAD	Ver ficha técnica	20

		Resistente al desportillado. Nota: Con excepción de platos tipo Coupé, complementos, platos delgados, cuadrados, pocillos y mugs.			
27	Olla industrial con tapa	Olla industrial diseñada para cocinar grandes cantidades de alimentos, ideal para cocinas de restaurantes, catering y comedores industriales.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
28	Olla a presión	Olla diseñada para cocinar alimentos de manera rápida y eficiente, utilizando presión de vapor. Ideal para uso doméstico o profesional	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
29	Detergente spray para limpieza de hornos 750ml	Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos	UNIDAD	Ver ficha técnica	6
30	Detergente para lavavajillas por 5 Litros	Detergente para máquinas lava vajillas que utiliza una nueva tecnología innovadora donde combina un detergente para lavavajillas automático y un secador/abrillantador todo en uno.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2

Nota: Se deberá OFERTAR la totalidad de los ítems señalados en el presente documento ya que la adjudicación del presente proceso será total y a un solo oferente bajo la modalidad de sobre único en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, con la descripción, presentación, unidad de medida y cantidad establecida en la presente relación y de conformidad con lo establecido en el presente documento.

Nota: En cumplimiento del Decreto No 248 de 2021 se evidencia que los bienes objeto del presente proceso de contratación NO pertenecen a la definición de *Insumo o Producto Agropecuario* precisada por el Art. 2.20.1.1.1 de la norma en cita para efectos del presente proceso de selección.

4. CONDICIONES MÍNIMAS PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

- Se deberá presentar la cotización por la totalidad de los ítems señalados. La carencia de algún ítem o cantidad diferente a la requerida por la entidad será causal para excluir la misma del estudio de mercado respectivo.

- El cotizante deberá discriminar nombre de cada elemento, descripción técnica, unidad de medida, cantidad, valor unitario sin IVA, valor total sin IVA, subtotal, IVA general y Valor total.

- El proponente debe haber estudiado los costos, riesgos tributarios y transporte durante la etapa previa de preparación de la cotización y que en consecuencia estén incorporados en el precio presentado.

- No se aceptarán cotizaciones alternativas, ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en el presente requerimiento, lo cual constituye causal de rechazo de la propuesta.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El contrato tendrá un plazo de ejecución de **TREINTA (30) DÍAS sin sobrepasar del 31 de diciembre de 2025**, contados a partir de la verificación de cumplimiento de requisitos legales, ambientales, de Seguridad y Salud en el Trabajo - SST, de eficiencia energética, previo registro presupuestal y la aprobación de las garantías que amparan el contrato. Debido a que los bienes del presente contrato son Alimentos perecederos, el suministro se dará a solicitud de la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca.

6. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de ejecución del objeto contractual será en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del SENA Subsede Pacho, ubicado en Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano De La Hacienda, Municipio Pacho-Cundinamarca.

Para efectos legales, el domicilio del contrato será el Municipio de Villeta, Cundinamarca, Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, sede principal ubicada en la calle 2 N. 13-03 del Municipio de Villeta – Cundinamarca.

7. RIESGOS QUE DEBE AMPARAR EL CONTRATISTA DENTRO DE LA EJECUCIÓN DE UN FUTURO CONTRATO.

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial NIT 899.999.034-1; Dirección: **Calle 2 No. 13 – 03 Barrio San Rafael de Villeta Cundinamarca,** Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

- **De cumplimiento:** Equivalente al (20%) del valor total del contrato, por el término del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.3.1.7. y el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.

- **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.3.1.7. y el artículo 2.2.1.2.3.1.13 del Decreto 1082 de 2015.

- **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados**: Equivalente al (50%) del valor total del contrato por el término de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.

- **De responsabilidad civil extracontractual:** Equivalente a (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes con una vigencia igual al término de duración del contrato, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

8. COTIZACIÓN

El valor cotizado deberá incluir todos los gastos y costos en que incurra el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

En la pre-cotización se debe discriminar el precio por cada bien o servicio el cual debe quedar así:

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (IVA incluido)

					(IVA incluido)	
VALOR TOTAL INCLUIDO (IVA INCLUIDO SEGÚN APLIQUE)						

Cordialmente,

LAIDY JOHANNA OSORIO RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

Proyectó: *Javier Ballén*
Cargo: *Coordinador Académico Rionegro*

Revisó: *Gabriela Ballén*
Cargo: *Abogada Formuladora.*

Aprobó: *Laidy Johanna Osorio Rodriguez.*
Cargo: Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo