ANÁLISIS DE OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA DE LA CONTRATACIÓN DE COMPRAVENTA DE EQUIPOS PARA ADECUAR LOS AMBIENTES DE FORMACIÓN DE LA SEDE MODELO DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURÍSTICO Y TECNOLÓGICO DEL GUAVIARE.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente, y autonomía administrativa; adscrito al Ministerio de Trabajo de Colombia. Ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician de programas técnicos, tecnológicos y complementarios, enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país, lo cual contribuye a fortalecer las actividades productivas de las empresas y la industria, incrementando la competitividad y la producción frente a los mercados globalizados.

Mediante el Decreto 164 de 1957 le fue asignada al SENA la función de brindar formación profesional a trabajadores, jóvenes y adultos de la industria, el comercio, el campo, la minería y la ganadería. Desde entonces, la entidad ha proporcionado instrucción técnica al trabajador, formación complementaria para adultos y cooperación a empleadores y trabajadores, con el fin de establecer un sistema nacional de aprendizaje.

En cumplimiento de este mandato, el SENA mantiene el compromiso de innovar permanentemente sus estrategias y metodologías de aprendizaje, en armonía con las tendencias y cambios del entorno, y de acuerdo con las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, de manera que impacte positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

En el caso de la Regional Guaviare, para la vigencia 2025, en su oferta de formación en las áreas de panadería y cocina, tanto en programas complementarios como titulados, se cuenta con aprendices pertenecientes a la red de conocimiento de hotelería y turismo. Así mismo, se prevé que, debido al posicionamiento del departamento del Guaviare como destino turístico emergente, aumente la cantidad de emprendimientos en los sectores económicos de la gastronomía y la panificación.

De acuerdo con los planes de desarrollo nacional, departamental y municipal, y en consonancia con la apuesta por modelos más sostenibles de desarrollo local, cobra gran relevancia la formación de aprendices con altas competencias en la implementación de técnicas propias de la panificación y la gastronomía, bajo estándares de calidad cada vez mayores. Sin embargo, para el cumplimiento de este objetivo es necesario que el Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare pueda actualizar, completar y adquirir maquinaria y equipos que permitan acondicionar adecuadamente los ambientes de formación y garantizar procesos pedagógicos acordes con las necesidades del entorno laboral real.

La actualización, completitud y adquisición de esta maquinaria y equipos para los ambientes de panificación y cocina permitirá la formación de un mayor número de aprendices en dichas áreas. Finalmente, la ejecución del presente proyecto resolvería una necesidad identificada en los procesos de enseñanza-aprendizaje de panificación y cocina en la Regional Guaviare.

1. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE DOTACIÓN DE EQUIPOS:

En la siguiente tabla, se relacionan los equipos requeridos para el taller de cocina y el taller de panadería.

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
1		**TERMOHIGROMETRO** **Características técnicas:** • El termohigrómetro de dígitos grandes muestra simultáneamente la temperatura y la humedad interior y exterior. Mide la humedad de 10 a 99 % de HR y la temperatura de 14 a 140 °F o de -10 a 60 °C. La precisión es de ±5 % de HR y ±1,8 °F/±1 °C. Un Máx./Mín. con función de reinicio almacena y recupera mediciones altas y bajas para los 4 parámetros.	Unidad	6
2		**Gramera digital 30 Kg** **Características técnicas**: • Fabricada en plástico de alta resistencia y bandeja en acero inoxidable. • Panel Digital. • Pesa en kilos, gramos y libras. • Dimensiones aproximadas: 30 x 34 x 9 cm. • Tamaño aproximado de la bandeja: 30 × 22 cm. • Capacidad: hasta 30 kg. • Voltaje: 110 voltios. • Batería recargable, incluye cargador 110 V.	Unidad	4
3		**LICUADORA DE 2 LITROS** **Características técnicas**: • Color: Plateado • 3 velocidades, 3 modos automáticos de comida (jugos/licuados, procesador de alimentos y malteadas) y 3 configuraciones automáticas de textura (líquida, media y espesa); y Perilla con botones. • Vaso de vidrio refractario 2Lt gran capacidad y resistente • Accesorios: Vaso de Tritan de 750 mL • Motor entre 1100W y 1500W de potencia. • Acople Metálico 10 veces a más fuerte, larga vida útil • Tecnología de Motor Reversible: Gira las cuchillas en ambas direcciones para procesar completamente todos los	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		ingredientes.		
4		**REFRIGERADOR DE LABORATORIO** **Características técnicas:** • Capacidad: 525 litros • Rango de temperatura: 2 ~ 8 ℃ • Temperatura ambiente permitida: 16 ~ 32 ℃ • rendimiento de enfriamiento: 5°C *Siete sondas de temperatura garantizan un control de temperatura de alta precisión con mínimas fluctuaciones, lo que mejora la seguridad. • Equipado con una interfaz de exportación USB que permite almacenar automáticamente los datos del mes anterior al actual en formato PDF. • Conectando una memoria USB, los datos de temperatura se pueden almacenar de forma continua y automática durante más de 2 años. • El sistema de iluminación interior con doble LED garantiza una alta visibilidad dentro del gabinete. • Dispone de un puerto de prueba para facilitar la medición de la temperatura dentro del gabinete. • Diseño 100 % libre de CFC, respetuoso con el medio ambiente y sin sustancias químicas que dañan la capa de ozono. *se prefiere el uso de refrigerantes R-507 A, R-410A, R-134a, R-152 a, R-125, R-143 a, R-32, R-23, R-404 A, R-407 A, R-407 B, R-407 C, R-508 A, R-508 B, R-717, R-600 a, R-290, R-453A (RS-70) y R-32 sustancias que no agotan el ozono y con bajo potencial de calentamiento global.	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
5		**HORNO PARA ALIMENTOS DE PANADERIA Y COCINA** • **Versión a gas** ○ Capacidad: 6 azafates enteros o 6 bandejas ○ Carga conectada 13 kw ○ Número de comidas al día: 30–100 ○ Vapor de 30-130°C ○ Combinación de vapor y aire caliente 30-300°C Funciones de cocina >ClimaPlus: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión. > Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante la rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penegración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos. > Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 °C > Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional > Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador > Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio) > Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas > Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, visualización de los valores nominales y reales > Visualización digital de la humedad de la	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales > Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos > Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento > Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único > Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando		
6		**BATIDORA DE PEDESTAL** Ideal para mezclas pesadas y densas. • **Velocidades:** 10 velocidades (mínimo) para mezclar • **Capacidad:** Entre 5.5 y 5.7 litros • **Incluye:** ○ 1 batidor Globo ○ 1 batidor Plato ○ 1 batidor Gancho ○ 1 tazón 5.7 Lt ○ 1 manual de Uso y Cuidados ○ Voltaje: Rango 110 V. ○ Uso: Batir, mezclar, revolver, amasar, desmenuzar. ○ Potencia: Entre 500 y 575 Watts .	Unidad	1
7		**Nevera vertical mixta 900 Litros** • Capacidad 420 Litros de Refrigeración. • Capacidad 420 Litros de Congelación. • Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimentos independientes. • Control de temperatura digital marca Carel/Dixell. Junta de puerta magnética para cierre hermético. • Cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento.	Unidad	2

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		• Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. • Esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. • Luz LED interna. • Sistema de refrigeración por aire forzado. • Refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. • Dos unidades de compresor Cubigel/Embraco ubicado en la parte superior del equipo. • Trabaja con gas refrigerante ecológico R290. • **Estructura exterior:** Acero inoxidable 430 • **Estructura interior:** Acero inoxidable 304 • **Tipo de refrigeración:** No frost (aire forzado) • **Energía:** 110v / 60hz Potencia: 700W • **Compresor (HP):** 3/4 Embraco • **Temperatura:** • Congelador -17ºC a -22ºC • Refrigerador 0ºC a +5ºC"		
8		**ESTUFA DE 2 PUESTOS** • Estufa de 2 puestos de 40 cm x 40 • Estructura: Acero inoxidable calidad AISI 304, calibre 18 • Funcionamiento: A gas (natural o propano) • Fogones: Quemadores en hierro • Parrilla: Hierro fundido • Dimensiones aproximadas mínimas (Frente × Fondo × Altura): 800 × 600 × 900 mm • Poder calorífico: Aprox. Entre 30.000 y 45.000 BTU por fogón	Unidad	1
9		**DIVISORA DE MASA ELECTRO-HIDRAULICA** • Estructura: Acero inoxidable 304 • Capacidad: 36 cortes • Voltaje: 110 V • Peso por corte: 30 – 100 gramos • Potencia: Entre 1100 y 1500 W • Sistema hidráulico: Permite un trabajo suave y con terminado de corte perfecto • Cuchillas de acero inoxidable	Unidad	1

Para continuar con el proceso de contratación del servicio, se adjunta CDP.

2. RESPALDO PRESUPUESTAL

Para el desarrollo del proceso, la entidad cuenta con recursos en los siguientes rubros presupuestales:

C-3603-1300-20-20305C-3603024-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - AMBIENTES DE FORMACION 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, recurso 10 (nación), dependencia 953327 Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare - modernización ambientes, CDP No. 7625, con un valor de ciento sesenta y cinco millones quinientos veintisiete mil doscientos sesenta pesos Mcte ($165.527.260,00).

3. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

UNSPSC - Decreto 1082 de 2015					
ITEM	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	41	11	21	14	Transmisor termohigrómetro
2	41	11	15	07	Básculas de mesa
3	48	10	16	00	Equipos para preparado de alimentos
4	41	10	30	00	Equipo de enfriamiento para laboratorio
5	48	10	15	00	Equipo para cocinar o calentar
6	52	14	15	00	Electrodomésticos para cocina

4. OBJETO PARA CONTRATAR

CONTRATAR LA COMPRAVENTA DE EQUIPOS PARA MODERNIZACIÓN DE LOS AMBIENTES DE FORMACIÓN DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, TURÍSTICO Y TECNOLÓGICO DEL GUAVIARE.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será de dos (02) meses.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución del contrato será dentro del territorio Nacional Colombiano, específicamente en el Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare – Sede Modelo, ubicada en la Carrera 19C 16 – 48, en el municipio de San José del Guaviare.

En atención a la justificación anteriormente descrita, se considera conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación para satisfacer las necesidades aquí determinadas.

Dado en San José del Guaviare, a los 30 días del mes de septiembre de 2025.

BRAGA SILVA
EDGAR AUGUSTO
2025.09.30
17:25:50 -05'00'

EDGAR AUGUSTO BRAGA SILVA.
Vo. Bo. subdirector (e) CDATTG

JENNY CATHERINE ALMANZA RODRIGUEZ
Vo. Bo. Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto, CDATTG.

ANGIEL. QUEVEDO TORRES.
Proyectó. Apoyo a la Administración del edificio.

Anexos:

*CDP 7625 de 2025