PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	INFRAESTRUCTURA Y LOGISTICA
ORDENADOR DEL GASTO	SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE.
OBJETO	CONTRATAR LA COMPRA DE MAQUINARIA Y EQUIPO PARA DOTAR EL AMBIENTE DE COCINA DEL CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), establecimiento público del orden nacional con autonomía administrativa, orienta su gestión contractual al cumplimiento de los fines esenciales del Estado y a la eficacia de la función administrativa. En ese marco, para garantizar formación profesional integral con calidad y pertinencia, la entidad debe planear y proveer oportunamente los bienes necesarios que aseguren resultados de aprendizaje verificables en el ambiente de cocina, mediante estudios previos que describan la necesidad, comparen alternativas (compra frente a arriendo o tercerización) e incorporen el análisis del sector**,** la estimación del valor y la gestión de riesgos, con especificaciones funcionales y no restrictivas que favorezcan la concurrencia y permitan adoptar una decisión costo-eficiente.

Necesidad y conveniencia La dotación del ambiente de cocina es necesaria para habilitar prácticas con condiciones técnicas y de seguridad, aumentar la capacidad instalada y estandarizar procesos didácticos conforme a los resultados de aprendizaje. La decisión de adquirir se adopta frente a alternativas como arriendo o tercerización por el uso permanente e

intensivo del ambiente, la disponibilidad continúa requerida y la estandarización técnica que demanda la formación.

Situación actual y brecha (ambiente nuevo)

El ambiente de cocina es nuevo y actualmente no cuenta con dotación instalada, lo que impide iniciar las prácticas formativas programadas. La infraestructura base (obra civil y redes) está disponible, pero requiere verificación y completamiento de las acometidas y condiciones técnicas para la puesta en marcha lo cual se acreditará con acta de verificación de acometidas y condiciones técnicas previa a la instalación. La brecha consiste en pasar de infraestructura habilitada a ambiente operativo mediante la adquisición e instalación de maquinaria y equipo profesional de cocción, frío y superficies sanitarias, con puesta en marcha certificada y capacitación básica de uso.

Las especificaciones se formularán en términos funcionales y de desempeño, admitiendo equivalencias y sin referencia a marcas, así:

- Cocción: equipo de cocción de convección/mixto (combi) o equivalente funcional, con capacidad acorde a la programación por turno, distribución homogénea de calor y consumo energético compatible con la acometida disponible.
- Frío: abatidor y equipos de refrigeración que garanticen la integridad de la cadena de frío (tiempos/temperaturas de enfriamiento y conservación conforme a Buenas Prácticas de Manufactura), con refrigerante de bajo impacto ambiental (por ejemplo, R290 o equivalente).
- Superficies y mobiliario: mesas y áreas de apoyo en acero inoxidable apto para contacto con alimentos (por ejemplo, AISI 304 o equivalente), con acabados sanitarios que faciliten limpieza y desinfección.
- Instalación y arranque: inclusión de instalación, pruebas de funcionamiento y acta de puesta en marcha con protocolos de operación segura, en cumplimiento de la normativa técnica aplicable (eléctrica, gas y ventilación/extracción) y de los requisitos de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

Con esta contratación se habilita el inicio oportuno de los programas, se evitan reprogramaciones y se garantizan condiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo e inocuidad desde el primer ciclo académico. Los valores técnicos específicos (capacidad, tiempos, consumos) se fijarán con base en el estudio de mercado y se trasladarán a los pliegos, manteniendo criterios de no restricción y concurrencia.

Criterios de éxito El ambiente entrará en operación en el siguiente ciclo académico, alcanzando la capacidad definida por el Centro y manteniendo disponibilidad adecuada para las prácticas; esto se verificará en el acta de puesta en marcha y en los registros de supervisión.

La dotación propuesta mejora la empleabilidad al familiarizar a los aprendices con tecnología vigente del sector (restaurantes, hoteles, panaderías, cafeterías), fortalece su desempeño en operación y mantenimiento básico de equipos y acorta la brecha entre el aula y el puesto de trabajo, mejorando la inserción laboral regional.

Alternativas y justificación de la decisión Se evaluaron compra y arriendo o tercerización con base en criterios objetivos: (i) uso intensivo y permanente del ambiente de cocina; (ii) disponibilidad operativa sin depender de logística externa; (iii) estandarización técnica necesaria para resultados de aprendizaje; (iv) soporte posventa y mantenimiento preventivo; y (v) costos totales relevantes durante la vida útil (precio/canon, instalación/puesta en marcha, energía/insumos y cuidados). Bajo estos criterios, la compra es la alternativa más conveniente y costo-eficiente para un ambiente de formación de uso continuo, pues asegura disponibilidad en picos académicos, permite estandarizar prácticas y mitiga riesgos de indisponibilidad y variabilidad técnica propios del arriendo o tercerización. La pluralidad de proveedores identificada en el estudio de mercado constituye insumo para la estimación del valor, la matriz de riesgos y las garantías acordes con la naturaleza del suministro.

Soporte de mercado y concurrencia la entidad adelantó indagación de mercado mediante consulta de fuentes públicas (catálogos, antecedentes de contratación y publicaciones técnicas) y solicitud directa de cotizaciones a proveedores identificados del subsector, recabando fuentes externas, independientes y comparables. Esta evidencia es suficiente para verificar pluralidad de oferta y construir una estimación de valor trazable. Las especificaciones se formularon en términos funcionales y de desempeño, con admisión de equivalencias, con el fin de no restringir la participación y favorecer la selección objetiva. La documentación reposa en el expediente (cotizaciones, fichas técnicas, capturas de catálogos y cuadro comparativo).

Gestión de riesgos Los riesgos del suministro con instalación se controlarán con plazos contractuales, verificación técnica de recibo, pruebas de desempeño, garantías y soporte posventa, conforme a los documentos del proceso.

Seguridad e inocuidad (riesgo → control → evidencia) La contratación asegura condiciones indispensables del ambiente de cocina y mitiga riesgos críticos mediante controles verificables: (i) cortes, quemaduras y choque eléctrico → equipos con protecciones y puesta a tierra**,** capacitación de uso seguro y protocolos de operación (evidencia: acta de capacitación y listados de verificación); (ii) ruptura de cadena de frío y contaminación cruzada → refrigeración con desempeño certificado, procedimientos de limpieza y desinfección, bitácoras de temperatura y señalización de flujos limpios/sucios (evidencia: registros de temperatura y bitácoras); (iii) incendio/evacuación → extintores, señalización y cumplimiento del plan de emergencias (evidencia: actas de inspección). Como parte de la entrega se exigirá instalación y puesta en marcha certificadas, hojas de vida de equipos con manuales y garantías, y la activación del mantenimiento preventivo con su cronograma. Todo quedará trazado en el expediente para fines de auditoría y supervisión.

Calidad y seguimiento La calidad del ambiente se sostendrá con evidencia documental verificable durante instalación, puesta en marcha y operación, conforme al sistema de gestión de la Entidad.

Trazabilidad y entregables de control La supervisión garantizará la calidad mediante evidencias documentales que quedarán en el expediente, como mínimo: (i) acta de entrega e instalación con puesta en marcha y pruebas funcionales; (ii) hojas de vida de equipos con seriales, manuales y garantías; (iii) plan y cronograma de mantenimiento preventivo con registros de ejecución; (iv) bitácoras de limpieza y registros de temperatura para equipos de frío; (v) listados de repuestos/consumibles y protocolos de operación segura; y (vi) actas de capacitación al

personal del ambiente. Estos documentos soportan auditorías internas/externas y el seguimiento al desempeño del ambiente.

Criterios de sostenibilidad y eficiencia (verificables) Para asegurar eficiencia en la operación del ambiente, las especificaciones exigirán, como mínimo: (i) desempeño energético declarado por el fabricante (consumo por ciclo/hora y modo en espera) con ficha técnica y pruebas de puesta en marcha; (ii) materiales aptos para contacto con alimentos (p. ej., acero AISI 304 o equivalente en superficies de preparación) que faciliten limpieza y durabilidad; (iii) refrigerantes con menor impacto ambiental (por ejemplo, R290 o equivalente, cuando aplique); (iv) plan de mantenimiento preventivo y disponibilidad de repuestos/consumibles en el país; y (v) protocolos de limpieza y gestión de residuos del ambiente. Estos criterios serán incorporados en los pliegos y verificados en instalación/puesta en marcha (acta y mediciones), así como en la supervisión mediante hojas de vida de equipos y registros periódicos.

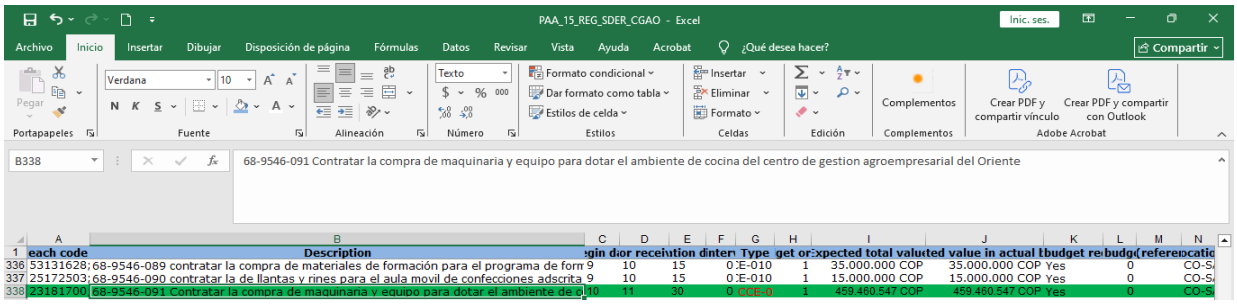
Conclusión La dotación del ambiente de cocina es necesaria y conveniente para asegurar calidad formativa, empleabilidad, seguridad alimentaria y eficiencia en el uso de recursos públicos. La contratación observará el Estatuto General de Contratación (Ley 80 de 1993), la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y los lineamientos del Manual de Contratación del SENA; los detalles jurídicos y la modalidad de selección se desarrollarán en el numeral correspondiente del Formato.

Trazabilidad documental y presupuestal Esta necesidad se encuentra prevista en el PAA 2025 y cuenta con disponibilidad presupuestal (CDP N.º 10225 de 14/10/2025).

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones – PAA 2025 del SENA, remitido a la Dirección Regional Santander y publicado en los canales institucionales, se verificó la inclusión del proceso de dotación de maquinaria y equipo para el ambiente de cocina del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente en la línea/numeral correspondiente del PAA. La descripción allí registrada coincide con el objeto de este Estudio Previo y habilita su gestión conforme a la programación institucional, de acuerdo con la certificación PAA expedida por el área competente y su última actualización registrada.

El registro en el PAA se presenta para fines de planeación y publicidad y no constituye obligación de contratar, sin perjuicio de su coherencia con el presente estudio y el cronograma del proceso.



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:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	E	48101500	Equipo para cocinar o calentar
2	C	24131501	Refrigerador y congelador combinado
3	D	41111507	Básculas de mesa
4	C	24131600	Congeladores Industriales
5	C	23152900	Maquinaria empacadora
6	C	23152903	Empacadora al vacío
7	E	48101608	Licuadoras para uso comercial
8	E	56111902	Superficies de trabajo industriales
9	E	48101521	Planchas de estufa para uso comercial
10	E	48101612	Procesadores de alimentos para uso comercial
11	E	56111903	Unidades de Almacenamiento Industriales
12	D	40141747	Trampa de grasas
13	E	54141500	Electrodomésticos Cocina
14	C	23181804	Máquinas para hacer Helados
15	C	24131900	Máquinas de Hacer el Hielo
16	E	48101601	Mezcladores para uso comercial
17	E	52151626	Mandolina para uso doméstico
18	E	48101800	Menaje y utensilios de cocina
19	E	48101509	Freidora para uso comercial

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica.

2. OBJETO

Contratar la compra de maquinaria y equipo para dotar el ambiente de cocina del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el suministro, entrega, instalación y puesta en marcha de la maquinaria y equipo profesional requeridos para la dotación del ambiente de cocina del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente del SENA, en el marco de las acciones misionales de formación profesional integral.

La dotación comprende, en términos funcionales y de desempeño (sin referencia a marcas y admitiendo equivalencias), los siguientes grupos técnicos:

- Cocción: equipos de convección/mixtos (combi) u equivalente funcional, planchas/estufas y/o soluciones que permitan distribución homogénea de calor, capacidad acorde a la programación por turno y compatibilidad con la acometida disponible.
- Frío: abatidores y equipos de refrigeración/conservación que garanticen cadena de frío (tiempos/temperaturas conformes a BPM) y utilicen refrigerantes de menor impacto ambiental (p. ej., R290 o equivalente).
- Superficies y mobiliario sanitario: mesas, estanterías y áreas de apoyo en acero inoxidable apto para contacto con alimentos (p. ej., AISI 304 o equivalente), con acabados sanitarios que faciliten limpieza y desinfección.
- Instalación y arranque: incluye instalación, pruebas de funcionamiento, acta de puesta en marcha y capacitación básica de uso y seguridad al personal designado, en cumplimiento de la normativa técnica aplicable (eléctrica, gas y ventilación/extracción) y de SST.

El alcance incorpora, como entregables mínimos: (i) acta de entrega e instalación con pruebas funcionales; (ii) hojas de vida de equipos con manuales y garantías; (iii) plan de mantenimiento preventivo con cronograma y red de soporte posventa en el país; (iv) bitácoras y formatos para temperaturas/limpieza (cuando aplique); y (v) acta(s) de capacitación.

Modalidad, plataforma y adjudicación

El proceso se adelantará bajo la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa, a través de la plataforma transaccional SECOP II. La adjudicación se realizará por el 100% del

presupuesto oficial asignado, ajustando precios unitarios según el mecanismo de subasta, siempre que el proponente cumpla las especificaciones técnicas, las condiciones habilitantes y los demás requisitos del proceso.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa	
Otro:	N/A

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O 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.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Las especificaciones técnicas y de calidad para la dotación de maquinaria, equipo y mobiliario sanitario del ambiente de cocina del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente se describen a continuación.

Las características se formulan en términos funcionales y de desempeño, admiten equivalencias y no hacen referencia a marcas La entidad verificará su cumplimiento mediante supervisión técnica, actas de instalación y puesta en marcha, pruebas de funcionamiento y la revisión de manuales, garantías y hojas de vida de los equipos.

La tabla a continuación detalla las condiciones requeridas para asegurar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el contrato.

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	48101500	HORNO DE CONVECCION A GAS	Con controles eléctricos. Está fabricado en acero, inoxidable 430 con puertas batientes de alto impacto, con vidrio para fácil visibilidad. Luz halógena interior, Motor de 1/2HP con dos velocidades (1140RPM/1725RPM). Control de temperatura graduable de 0-295°C o 0-563°F. Temporizador de 0-60 minutos. Dos pilotos: verde indica cuando el equipo se conecta a la tensión y naranja indica cuando los quemadores están en funcionamiento. El ventilador tiene dos modos de funcionamiento: modo COOK: en este modo el ventilador trabaja continuamente a excepción de que se abran las puertas. Modo COOL: el ventilador trabaja continuamente sin importar que las puertas estén abiertas. Esto es para que con las puertas abiertas en conjunto con el ventilador funcionando la temperatura de la cámara descienda rápidamente. Selección una de las dos velocidades del motor (ALTA y BAJA) según el producto a hornear. Interruptor de encendido general, cuando se acciona hacia la posición ON inmediatamente empieza a girar el ventilador. Interruptor independiente de encendido de Luz en la cámara. 3 quemadores de 18.000 BTU/H cada uno, es decir que la potencia en calor total es de 54.000 BTU/H. la entrada de gas es de ¾". Trabaja a 110V (Incluye 4 patas con ruedas, cada una con frenos). Dimensiones: Frente 0.965 - Fondo sin apertura de la puerta 0.76 y con la apertura de las puertas es de 1.16 - Altura 1.45	UNIDAD	1
2	24131501	ABATIDOR Y CONGELADOR 1 PUERTA	Abatidor de temperatura de acero inoxidable que puede enfriar y congelar gran cantidad de alimento en poco tiempo. Preservan el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos. puerta de cierre automático de fácil limpieza control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75mm para una excelente eficacia térmica. cuenta con sonda para alimentos. Capacidad: 5 bandejas 1/1GN por 2,5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1GN por 6.5 cm de profundidad. Temperatura: de 70 ° C a 3 ° C en 90 minutos capacidad máxima de enfriamiento 18kg. Temperatura: 70 ° C a -18 ° C en 240 minutos capacidad máxima de enfriamiento 14kg. Voltaje: 110V. Consumo: 800 W. - polo a tierra, Consumo watio: 800W, Corriente:4 AMP, Toma eléctrico: 3X15, Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts. Dimensiones: Frente 0.800 / Fondo 0.815 / Altura 1.015 mts	UNIDAD	1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
3	41111507	BALANZA ELECTRONICA 5KG	Construcción en acero inoxidable de fácil limpieza. Equipada con tarjeta interface RS-232, para poder conectar a impresora o computadora. Función de tara acumulable, pesa en kilogramos, libras u onzas, con solo un botón. Capacidad: 5 Kilos. División mínima 1g / 0.002lb / 0.05oz. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación para fácil lectura, batería recargable. Peso 3.5 kg. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mts. Dimensiones del plato: 0.20X0.24 mts (Incluye adaptador)	UNIDAD	1
4	41111507	BASCULA DE RECIBO 100KG/200LB	Báscula electrónica con capacidad de 100 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sin ajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Durable y resistente, fabricada en acero al carbón de alta resistencia con acabado en pintura epóxica, cuenta con un sistema de soportes de sobrecarga en cada esquina que la hacen más resistente a impactos. usos y beneficios excelente y versátil báscula que le permitirá obtener el peso exacto, trabaja con batería recargable hasta por 100 horas de uso continuo por tan solo 8 horas de recarga dándole la capacidad de transportarla y usarla en cualquier sitio donde se requiera. conectividad: la báscula cuenta con una interface serial rs-232 que le permite conectarse a una impresora serial tipo pos o bien a una computadora a través de un sencillo protocolo de comunicación. permitiendo el fácil desarrollo de aplicaciones para la adquisición y control de pesaje. Dimensiones: Frente: 0.39 / Fondo: 0.49 / Altura: 0.60 mts. NOTA: Para utilizar sobre el piso o sobre mesón. medidas del plato: 38 x 48 cm	UNIDAD	1
5	48101500	CIRCULADOR TERMICO 25L 1560W 110V/60H.	Circulador térmico con control digital. Equipo diseñado para realizar cocciones de alimentos en bolsas selladas al vacío, sumergidas en un baño de agua caliente mantenido a una temperatura controlada con precisión, ideal para carne, verduras, huevos, pechugas de pollo, etc. Captura el verdadero sabor y mantiene el valor nutricional de los alimentos, la bolsa de vacío retiene los jugos y nutrientes naturales, ahorro de tiempo, bajo consumo de energía, de fácil uso, una manera limpia de cocinar. Construcción totalmente en acero inoxidable (cuerpo exterior e interior y tapa), manijas para fácil transporte, 5 memorias	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			preestablecidas con el tiempo individual, ajuste de temperatura, tubo de drenaje para el agua, sistema automático de circulación de agua caliente, protección contra funcionamiento en seco y sobrecalentamiento. Capacidad: 25 litros. Temporizador (0-99 Horas). Temperatura (30-90°C). Potencia: 1560W. Voltaje: 110V. Dimensiones: Frente 0.540 / Fondo 0.340 / Altura 0.270 mts. Peso: 10 Kg.		
6	48101500	CIRCULADOR TERMICO 16L 1560W 110V/60H	Termo circulador de 16 litros fabricado en acero inoxidable. Este sofisticado equipo cuenta con pantalla LED y 5 memorias para configurar. Rango de temperatura entre 29°C - 90°C y cuanta con una temperatura predeterminada de 60°C. Incluye una rejilla para los alimentos empaquetados verticales u horizontales mientras mantiene una buena y uniforme ventilación de agua para todas las bolsas, el equipo trae una válvula de drenaje para su fácil aseo. La entrada del agua entra en la línea de circulación, por lo cual cuenta con un filtrado triple. Dimensiones: Frente: 0,35. Fondo: 0,58. Alto: 0,33 mts. Peso: 10KG. Conexión: Monofásico. Voltaje: 110V.	UNIDAD	2
7	24131501	CONGELADOR HORIZONTAL 2P.	Congelador horizontal de dos puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. 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. Rango de temperatura: -13 a -17 °C. Dimensiones: Frente 1.22 / Fondo 0.80 / Altura 0.91 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 660 W. Corriente: 8 Amp. Capacidad: 345 Litros.	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
8	24131501	CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS	Congelador vertical de doble puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Sistema de refrigeración por aire forzado. 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. Controlador digital de temperatura con sistema automático de descongelación. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros). Rango de temperatura: -13 a -17 °C. Dimensiones: Frente 1.40 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 800 W. Corriente: 14 Amp. Peso: 463 Lb.	UNIDAD	1
9	23152903	EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V	Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.50 / Fondo 0.57 / Altura 45 mts. Peso: 71 kg. Voltaje: 110V + polo a tierra. Potencia: 900W. Corriente: 8 Amp.	UNIDAD	1
10	23152903	EMPACADORA AL VACIO 1 BARRA 370W 110V	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.Consumo: Vacío: 16 A - Sellado: 3.8 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.40 / Fondo 0.48 / Altura 0.44 mts. Peso 40 kg	UNIDAD	1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
11	48101500	ESTUFA A GAS CON HORNO DE 6 PUESTOS	Estufa a gas de 6 puestos con horno. Mueble fabricado en acero inoxidable con frente amplio y espaldar con repisa, 6 quemadores superiores individuales y removibles en hierro fundido de fácil limpieza. Quemadores de 30000 BTU/H cada uno. Horno con termostato ajustable de 31000BTU/H. Controles individuales para cada quemador. Perillas de metal de aleación de revestimiento de cromo duradero. Quemadores abiertos de hierro fundido con pintura. Termostato de horno de 50-320 °C. Rejillas de fundición para trabajo pesado con cabezales despegables. 3 posiciones de rack y 2 rejillas incluidas. Patas de acero inoxidable de 15 cm. Repisa superior delantera telescópica que permite sostener productos. Certificación ETL. Dimensiones: Frente 0.915 / Fondo 0.829 / Altura 1.52 mts. Potencia Total: 210000 BTU/H. Peso: 167kg.	UNIDAD	2
12	48101500	ESTUFA A GAS DE PISO 36" 6 PUESTOS	Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 y 22 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h.	UNIDAD	3
13	48101500	HORNO A GAS 3 CAMARAS 1 BANDEJA X CAMARA	Horno a gas de 3 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30-300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para una bandeja de 60x40 cm por cada cámara (no incluidas en el PVP), no Incluye regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia:144W (45246Btu/h). Dimensiones: Frente 1.00 / Fondo 0.745 / Altura 1.62 mts. Peso:220Kg.	UNIDAD	1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
14	48101500	HORNO COMBINADO GAS	Horno combinado a gas con pantalla táctil y rueda selectora de campos de 11 bandejas. El equipo cuenta con una función "Stand by" después de 10 minutos sin utilizar las funciones del mismo, la pantalla entra en una modalidad de reposo. El tiempo de cocción se puede programar de 1 minuto a 12 horas o incluso en modo infinito. Rango de temperatura: 30°C a 270°C. Velocidades del ventilador: 5. Cuenta con sonda para monitorear la cocción en el corazón del producto. El equipo cuanta con una memoria para almacenar recetas con su nombre e imagen. El equipo incluye varias funciones, tales como: Precalentamiento: Eleva 50°C más de la temperatura programada para contrarrestar la perdida de calor en la apertura de la puerta al momento de ingresar los productos. Mantenimiento: Durante los diferentes procesos de cocción, cuando el equipo no se está utilizando e puede activar esta opción para mantener siempre la temperatura de la cámara en 80°C. Posponer: puede ser activada por el usuario en el programa de cocción; cuando se activa permite un inicio “retrasado” del ciclo de cocción: es útil en el caso de productos que deben fermentarse antes de cocerse. Enfriamiento rápido que lleva la cámara hasta los 40°C. Simplificado: Permite un solo una fase de cocción en la receta. Modalidad avanzada: Permite hasta 10 fases de cocción en la receta. Fermentadora: El equipo incluye una modalidad de cámara de fermentación, la cual consiste en mantener de forma constante la temperatura al interior para los procesos que lo requiera. Lavado: Cuenta con 3 modalidades de lavado Eco con una duración de 39 min, Normal con una duración de 69 min, e intensiva con una duración de 100 min. Y una función de enjuague que dura 9 minutos. Dimensiones: Frente: 0.73 Fondo: 0.85 Alto: 1.23 mts. Carga máxima por bandeja: 4 KG. Carga total: 40 KG. Voltaje: 230v Bifásico. Hertz:60 HZ. Presión del agua:100-200 kPa. Gas: G20-20mbar. Potencia térmica nominal: 17.5 KW. Peso: 152 KG. Incluye: Azafate entero perforado 1/1 GN y 10 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti-atasco. Ideal para cocciones al vapor en hornos combinados y almacenamiento de algunos productos en refrigeración o congelación. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 10 cm. Este producto	UNIDAD	1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			cuenta con certificación NSF. también incluye: base para horno fabricada en acero inox C18 y C20 T430 con 4 bases niveladoras, con capacidad para 3 azafates enteros para ubicar Hornos Tornado Medidas Frente 0.62 Fondo 0.60 Altura 0.60		
15	48101608	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L	Vaso en policarbonato de 2 Litros. Dos velocidades fijas (Baja y alta) - Multifuncional. Presenta doble cuchilla en acero inoxidable. Motor industrial de alta velocidad. Tritura hielo en segundos. Vaso con capacidad de 2 litros. Dimensiones: Frente 0.20 / Fondo 0.22 / Altura 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1050, Corriente: 9 AMP, Motor: 1.4 H.P. Toma eléctrico: 3X15. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador.	UNIDAD	4
16	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye, mesa optima adosada 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero tipo 430, patas en tubo redondo de acero inoxidable 1 5/8" con bases niveladoras en acero inoxidable, Dimensiones: Frente: 140 cm, Fondo: 60 cm, Altura: 91 cm, Peso : 22 kg.	UNIDAD	2
17	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima adosada 1.80x0.60 cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable tipo 430, patas en tubería de acero inoxidable de 1 5/8" con bases niveladoras en acero inoxidable, Dimensiones: Frente 180, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, Peso : 24 kg	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
18	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima adosada 2.00x0.60x0.90 cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta salpicadero y cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable T430, patas en tubería de acero inoxidable de 1"5/8 con bases niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Frente 2.00/ Fondo 0.60 / Altura 0.90 mts	UNIDAD	2
19	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima central 2.00x0.66 fabricada en acero inoxidable cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable Dimensiones: Frente: 200 cm, Fondo: 66 cm, Altura: 90 cm, Peso: 25 kg. incluye Estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.	UNIDAD	2
20	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima poz der t a 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 con grifo mezclador de 8", salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50 x 40 cm y profundidad de 25 cm, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 , Dimensiones: Frente ; 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, (incluye accesorios hidráulicos).	UNIDAD	2
21	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima poz der t a 2.00x0.60 fabricada en acero inoxidable con grifo mezclador de 8” salpicadero a la pared de 11 cm de altura y cartera frontal de bordesA14:F15 rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable de 50 x 40 cm y profundidad de 25 cm, incluye accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable, incluye estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.		
22	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima poz izq t a 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, con grifo mezclador de 8" , salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado izquierdo en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50 x 40 cm, profundidad de 25 cm; incluye accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, Frente : 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm,	UNIDAD	2
23	56111902	ESTACION DE TRABAJO	Incluye mesa optima poz izq t A 2.00x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, contiene perforaciones con grifo mezclador de 8", presenta salpicadero de 11 cm de altura y cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado izquierdo en acero inoxidable, entrepaño desarmable en acero inoxidable, incluye Estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.	UNIDAD	3
24	48101521	PARRILLA ASADORA A GAS DE PISO	Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, presenta laterales y piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 4 quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador en acero inoxidable, posee una válvula y un piloto para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta 7 parrillas tres barras independientes y desmontables para fácil limpieza, fabricadas en hierro fundido reforzado, 4 difusores de llama tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño exclusivo para impedir el contacto directo	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			de la llama con los alimentos, logrando así un asado perfecto, dimensiones: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 60.000 BTU/H.		
25	48101521	PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 36" TRABAJO PESADO)	fabricado totalmente en acero inoxidable Tipo 201 Y 430, en calibres 18, 20 y 22, piso con refuerzo galvanizado, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14 tipo 304, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 110 kg, Potencia Total: 66.000 BTU/h	UNIDAD	3
26	48101612	PROCESADOR DE ALIMENTOS CUTTER 5,6L PESADO)	Cutter de alimentos, ayudante de cocina industrial para picar vegetales, carne, pollo deshuesado e incluso pan. fabricada en acero inoxidable 304 con los más altos estándares sanitarios. Dimensiones: Frente: 31.5cm Fondo: 52cm Alto: 49cm Capacidad: 5.6L. Voltaje: 110V. Consumo: 9Amp. Poder del motor: 2000W. RPM: 980-2470.	UNIDAD	1
27	48101612	PROCESADOR DE VEGETALES 750W	El procesador de vegetales o ayudante de cocina está diseñado para tajar o rebanar, rallar, corte tipo julianas, bastones y cubicar verduras y frutas (manzana y melón), se ajusta a pequeños restaurantes, cocinas o negocios afines ayudando en su cocina tanto en la reducción de tiempos como evitando accidentes. Cuerpo fabricado en aluminio y acero inoxidable para una fácil limpieza y mantenimiento. Dotado de dispositivos de seguridad en la cubierta y estructura para que solo funcione cuando se encuentre posicionado. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su	UNIDAD	1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. incluye: 1 tacador, 1 llave inglesa, 1 cepillo, 8 discos (desplazador, rebanador o tajador 2 mm, rebanador o tajador de 10 mm, bastones de 10 mm, cubicador de 10 mm, rallador de 3 mm, rallador de 5 mm y rallador de 7 mm) y rack para acomodar los discos. Características eléctricas: Tensión: 110V Hertz: 60Hz. Potencia: 750 W, Corriente: 6A. Dimensiones: Frente 0.24 / Fondo 0.57 / Alto 0.54cm		
28	48101612	REFRIGERADOR VERTICAL 1 P	Refrigerador vertical de una puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R 2 9 0, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Sistema de refrigeración por aire forzado. Controles de temperatura digital con visualización LED para un ajuste preciso. Estantes ajustables y resistentes. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puerta 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: 17.79 pies cúbicos (504 Litros). Rango de temperatura: 1 a 8 °C. Dimensiones: Frente 0.71 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 260 W. Corriente: 3.1 Amp. Peso: 286 Lb.	UNIDAD	2
29	48101612	REFRIGERADOR HORIZONTAL	Refrigerador horizontal de puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable 304 exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puertas de cierre automático, 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. Rango de temperatura: 33 a 41 °F (0° a 5°C). Dimensiones:	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Frente: 153cm Fondo: 80cm Alto: 91cm. Refrigeración: R290/3.88Oz. Voltaje: 110V Poder: 280W. Consumo: 2.4Amp Caballos de fuerza:1/5HP. Peso: 105Kg. Capacidad: 439 Litros		
30	56111903	REPISA PARA PARED A. INOX 2.00x0.30 M	Fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 430, con espaldar a la pared, soportada a la pared por medio de píe de amigo en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.00 m / Ancho 0.30 m	UNIDAD	3
31	40141747	TRAMPA PARA GRASAS GRANDE	Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente: 80 cm, Fondo: 48 cm, Altura: 37 cm, Peso: 30 kg	UNIDAD	2
32	54141500	Tren de lavado 2.20 zona de lavado:	mesa de lavado 2.20x 0.80 cubierta de lavado c16 t201 borde redondeado y levantado refuerzo en ai. C20 t430, pozuelo vd-60533 d60 x 50 x 31 mts,2 shut para desperdicios en forma circular, puente removible para prelavado 60x50 pp6050, pata larga para mesa entre 60 y 90 cm, amarre x ml en tubo acero inoxidable x 1 1/4" de diámetro en tubo 1 5/8	UNIDAD	1
33	54141500	BATIDORA PROFESIONAL 4,5 L	10 velocidades batidor plano con borde flexible, batidor de 6 alambres, gancho para amasar, batidor de pastelería con raspador, protector de vertido de una pieza y tazón de trabajo de 3 qts	UNIDAD	4
34	54141500	SARTEN BASCULANTE	Construida tapa abatible, elevación por manivela, sartén basculante a gas en acero inoxidable con capacidad de hasta 80 litros, acabado en acero inoxidable para facilitar la limpieza, Fácil de usar los controles análogos, control de temperatura mediante termostato para control de temperatura con rango de: 0 a 300°C, encendido con chispero (no eléctrico), mecanismo para elevación del tanque manual con manivela. Equipado con tapa abatible. Equipo ideal para: cocinar carne molida, preparar sopa, asar, preparar arroz, fríjoles, guisados entre otras preparaciones. Potencia 21kw (gas natural), 18kw (GLP) Dimensiones: Frente	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			0.80 / Fondo 1.01 / Altura: 0.94 / Altura incluyendo la tapa abierta: 1.66 mts. Peso: 142 kg.		
35	23181804	MAQUINA DE HELADO MANTECADORA PARA GELATO O HELADO DURO	Capacidad de producción: 12 a 16 litros por hora aproximadamente. Máquina de sobre mostrador ultra compacta. Cabina y chasis en acero inoxidable. Fácil manejo, para ensamblaje y limpieza. Especificaciones Técnicas: Tamaño: 55 x 50 x75 cm. Estructura en acero inoxidable de alta calidad. Pantalla LCD de fácil control. Capacidad de producción 15 L/H. Compresor Panasonic R410a/R404a refrigerante. Voltaje de operación: 11V/60Hz. Potencia de 1500w. Sistema de autolavado. Peso: 70Kg	UNIDAD	1
36	48101500	HORNO MICROONDAS	Fabricado en acero inoxidable. Pantalla LED. Controles de panel táctil. superficie interior plana fácil de limpiar, sin placa giratoria. Capacidad: 25 Litros, Dimensiones internas: Frente o largo: 0.295 / Fondo: 0.295 / Alto: 0.19 mts. Con placa cerámica. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia de entrada: 1.5 kW, potencia de salida: 1.0 kW, Corriente: 9 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.51 / Fondo: 0.43 / Altura 0.31 mts. Peso: 14.6 kg.	UND	2
37	48101608	LICUADORA INTELIGENTE	Pantalla: Tipo: Táctil Tamaño: 6.8 pulgadas Memoria RAM: 1 GB Conexión a wifi: Integrada Memoria: 16 GB para almacenar recetas Conexión eléctrica: Voltaje: 220-240V 50/60 Hz Consumo energético máximo: 1.500 W Cable: Enrollable, 1 metro de longitud Dimensiones y peso (excluido el Varoma): Largo: 34.1 cm Ancho: 32.6 cm Fondo: 32.6 cm Peso: 7.95 kg THERMOMIX Motor: Tipo: Motor de reluctancia sin mantenimiento Potencia: 500 W Velocidad ajustable: 40 a 10.700 rpm Ajuste especial para masas Protección electrónica contra sobrecarga Sistema de calentamiento: Consumo energético máximo: 1.000 W Protección contra sobrecalentamiento Unidad Central: Material: Plástico de alta calidad para alimentos Vaso: Material: Acero inoxidable Capacidad: 2.2 L Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados	UNIDAD	1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
38	24131900	MAQUINA DE HIELO	Máquina fabricadora de hielo auto contenida. Hielo en cubos. 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 15 Kg. Capacidad de producción e 24 horas hasta 36 Kg, 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: 390 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
39	48101500	MIXER DE COCINA	Profesional de uso industrial. Potencia 750 Watts. Capacidad de procesado hasta 150 Litros. Altura sin brazo colocado: 396 mm. Brazo de 50 Cms. Intercambiable. Cuchilla de Acero Sólido de Alta Calidad.	UNIDAD	4
40	52151626	MANDOLINA REBANADORA	Fabricada en acero inoxidable con una hoja de corte estándar de acero inoxidable y cinco cuchillas intercambiables, soporte plegable antideslizante para mayor estabilidad y un protector para la mano en acero inoxidable y una perilla para ajustar el espesor de la rebanada deseada. Dimensiones: Frente 39 / Fondo 16.5 / Altura 7.6 cm.	UNIDAD	4
41	54141500	DISPENSADOR DE CREMA CHANTILLY (espuma)	Construido en acero inoxidable y silicona resistente al calor para elaborar cremas y espumas más ligeras y esponjosas. Capacidad de 0,5 Litro.	UNIDAD	6
42	48101500	ESTUFA DE INDUCCION	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: 9.6A. Voltaje: 110V.	UNIDAD	2

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Dimensiones Frente 0.670 / Fondo 0.400 / Altura 0.065 mts.		
43	48101500	FREIDOR ELECTRICO	De 1 tanque, control de tiempo por medio de un timer, capacidad de trabajo máxima de 5 Litros, completamente en acero inoxidable. Características eléctricas: Bifásico 220, Consumo: 2.7 kW, Corriente: 14 Amperios. Dimensiones: Alto: 35 Frente: 30 Fondo: 47.5 cm.	UNIDAD	4

Criterios transversales de calidad y verificación

Neutralidad tecnológica y equivalencias: todas las referencias serán funcionales y admitirán equivalencias; no se aceptan marcas exclusivas.

Materiales sanitarios: superficies en acero inoxidable apto para contacto con alimentos (p. ej., AISI 304 o equivalente) y acabados que faciliten limpieza y desinfección.

Cadena de frío y BPM: equipos de frío deberán garantizar tiempos y temperaturas acordes con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); se llevarán bitácoras de temperatura.

Eficiencia y refrigerantes: declarar consumo energético (por ciclo/hora y modo reposo) y usar refrigerantes de menor impacto ambiental (p. ej., R290 o equivalente, cuando aplique).

Instalación y puesta en marcha: incluir instalación, pruebas funcionales y acta de puesta en marcha, cumpliendo norma técnica aplicable (eléctrica, gas y ventilación/extracción) y SST.

Documentación técnica: entrega de manuales en español, garantías, hojas de vida, plan de mantenimiento preventivo y red de soporte en el país.

Notas contractuales

Nota 1. Forma de ejecución y pago. El contrato se ejecutará con precios unitarios e ítems definidos en el anexo técnico y se pagará en un (1) pago único contra entrega total, instalación y puesta en marcha a satisfacción. El pago se realizará conforme a los plazos institucionales, sujeto a la radicación completa de soportes, al PAC y a las retenciones de ley. (No habrá pagos parciales ni anticipo.)

Nota 2. Entrega, instalación y lugar. El contratista entregará, instalará y pondrá en marcha los equipos en los lugares designados por la supervisión, cumpliendo SST y normativa técnica aplicable. Los equipos deberán ser nuevos, originales, libres de defectos y cumplir todas las especificaciones y normas de calidad.

Nota 3. Verificación y rechazo. La Entidad verificará el cumplimiento mediante acta de instalación y puesta en marcha, pruebas de funcionamiento, fichas técnicas, garantías y hojas de vida. Si algún elemento no cumple, podrá ser rechazado y deberá reponerse sin costo. El pago único procederá únicamente cuando todo el suministro esté recibido a satisfacción.

Nota 4. Garantías y soporte. El contratista garantizará calidad y correcto funcionamiento por el término indicado en pliegos o minuta, informará tiempos de atención y disponibilidad de repuestos en el país, y entregará plan de mantenimiento preventivo con cronograma.

Nota 5. Capacitación básica. Incluye capacitación de uso seguro y mantenimiento básico al personal, con acta y listado de asistentes.

Nota 6. Embalaje, transporte y seguridad. A cargo del contratista, garantizando integridad de los equipos y cumplimiento de SST en maniobras e instalación.

Nota 7. Neutralidad y equivalencias. Las referencias son funcionales y admiten equivalencias de igual o mejor desempeño, sin marcas.

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

Las especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir los bienes objeto de esta contratación son las descritas en este Estudio Previo y en el anexo técnico. Adicionalmente, se debe garantizar:

1. **Entrega integral con instalación y puesta en marcha.** El contratista suministrará, entregará, instalará y pondrá en marcha la maquinaria, equipos y mobiliario sanitario del ambiente de cocina conforme a las especificaciones funcionales y de desempeño definidas por la entidad. Los bienes deberán ser nuevos, originales, de primera calidad, libres de defectos e imperfecciones, y cumplir con las fichas técnicas del fabricante y las normas de calidad aplicables (incluidas, cuando corresponda, las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM para superficies en contacto con alimentos y los requisitos de SST).

2. **Reposición por no conformidad.** Cuando el supervisor lo requiera por escrito, el contratista reemplazará sin costo todo bien defectuoso o no conforme con las especificaciones: en un (1) día hábil para accesorios/consumibles y hasta cinco (5) días hábiles para maquinaria y equipos (incluye retiro, instalación y puesta en marcha del reemplazo). El bien repuesto deberá ser nuevo y de iguales o superiores características; hasta su aceptación a satisfacción no habrá recibo definitivo ni pago.

3. Transporte y entrega. El contratista dispondrá de medios de transporte propios o contratados para entregar, descargar, trasladar e instalar la maquinaria, equipos y mobiliario del ambiente de cocina, en las cantidades y sitios que indique la supervisión dentro del área de influencia del Centro. Asumirá embalaje, manipulación y riesgos hasta el recibo provisional, y cumplirá las medidas de SST y la coordinación de accesos y horarios que establezca la Entidad.

4. Firmeza de precios. El contratista mantendrá firmes los precios unitarios ofertados durante la ejecución del contrato (incluidas prórrogas), sin reajustes ni reconocimientos de mayores costos, salvo modificación bilateral debidamente justificada y con disponibilidad presupuestal. Los precios incluyen todos los costos, impuestos y cargas, así como transporte, instalación y puesta en marcha.

5. Adjudicación integral a monto agotable. La adjudicación será total (lote único) y se ejecutará a monto agotable hasta la concurrencia del presupuesto oficial, con base en los precios unitarios del lance ganador. El proponente deberá ofertar la totalidad de los ítems; no se aceptan propuestas parciales ni alternativas.

6. Presentación única de oferta. Solo se recibirá una (1) oferta por proponente (NIT/RUT). No se admitirán ofertas alternativas, parciales, condicionadas ni múltiples versiones; cualquier envío adicional será rechazado. Cualquier ajuste procede únicamente antes del cierre y mediante SECOP II, conforme a las reglas del proceso.

7. Intangibilidad técnica de los ítems. El proponente no podrá modificar las condiciones, descripciones, unidades, cantidades ni especificaciones técnicas mínimas de los ítems definidos en el formato de oferta económica y en el anexo/fichas técnicas. Solo serán admisibles equivalencias funcionales cuando el pliego lo prevea y debidamente soportadas con fichas y catálogos, sin alterar el cumplimiento exigido. Cualquier modificación o supresión de aspectos técnicos dará lugar al rechazo de la oferta.

8. Tope del presupuesto oficial. La propuesta económica no podrá exceder el presupuesto oficial del proceso (impuestos incluidos, en COP); cualquier oferta que lo supere será rechazada. Los precios unitarios deberán ajustarse a las especificaciones y no podrán implicar valores globales por encima del tope establecido.

9. Transporte, cargue y maniobras. El transporte, cargue, descargue, estibado y empaque/embalaje de la maquinaria, equipos y mobiliario se realizarán por cuenta y riesgo del contratista, incluyendo mano de obra y equipos de Elevación de cargas necesarios, hasta el recibo provisional en los sitios pactados. El contratista garantizará la integridad de los bienes durante el traslado y las maniobras, cumplirá las medidas de SST y normativa técnica aplicable, y coordinará accesos, horarios y circulación interna con la supervisión. Cualquier daño o pérdida ocasionada hasta el recibo provisional será reparado o repuesto sin costo para la Entidad.

10. Tributos y cargas a cargo del contratista. El contratista asumirá y pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones, estampillas, derechos y demás cargas que se causen con ocasión del perfeccionamiento, ejecución y liquidación del contrato, conforme a la legislación colombiana y a la normativa territorial aplicable; en consecuencia, los precios ofertados son finales e incluyen dichos costos, así como seguros y gastos asociados. La Entidad practicará las retenciones de ley que correspondan.

11. Integración de costos y riesgos tributarios en la oferta. El proponente declara que analizó y valoró los costos y riesgos tributarios (nacionales y territoriales), incluidos IVA, ICA, retenciones, estampillas, tasas y contribuciones, y que todos se encuentran incorporados en el precio ofertado; en consecuencia, no habrá reconocimientos adicionales por omisiones o estimaciones insuficientes. Los precios serán firmes durante la ejecución, salvo variaciones legales obligatorias posteriores al cierre que resulten directa e inequívocamente aplicables, caso en el cual se procederá conforme a la norma vigente.

12. Cumplimiento idóneo y eficaz del objeto. El contratista ejecutará el suministro, entrega, instalación y puesta en marcha de la dotación del ambiente de cocina con idoneidad, oportunidad y calidad, ajustándose al alcance, especificaciones técnicas, SST y plazos contractuales, hasta el recibo a satisfacción de la Entidad.

13. Buena fe, lealtad y colaboración. El contratista actuará con lealtad y buena fe en todas las etapas, evitando dilaciones y obstáculos, atendiendo con oportunidad los requerimientos de la supervisión y suministrando información veraz y completa. Deberá cooperar en la coordinación técnica y administrativa, informar oportunamente hechos que puedan afectar la ejecución y abstenerse de prácticas indebidas que vulneren la transparencia del proceso.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.

7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Realizar la entrega e instalación y puesta en marcha de los bienes objeto del contrato, de conformidad con las calidades (especificaciones técnicas) y los valores unitarios establecidos en su oferta.
2) Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad y normativa técnica aplicable necesarias para la entrega de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia.
3) Entregar bienes nuevos, originales y de la mejor calidad, no remanufacturados.
4) Aquellos productos o bienes que deban importarse, el contratista deberá allegar los documentos en el que se evidencie que fue solicitado su importe, el cual deberá diligenciarse de manera inmediata, una vez inicie la ejecución del respectivo contrato, de tal manera que puedan entregarse en el tiempo establecido en el contrato.
5) Remplazar o sustituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, en un término no mayor a 24 horas, 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 el SENA. Si el PROVEEDOR no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de multas señaladas en el contrato.

6) El proveedor deberá entregar las fichas técnicas de los productos, manuales en español, garantías y hojas de vida (seriales y parámetros) de todos los bienes.
7) En caso de que aplique, el contratista antes de iniciar el contrato deberá pagar el impuesto de timbre nacional de acuerdo con lo dispuesto por el Decreto 0175 de 2025 y la circular 3-2025-000098 del 28 de abril de 2025 expedida por el SENA. Se deberá tener en cuenta que existen personas exentas del impuesto de timbre, para lo cual, el contratista deberá indicar la causal que considere le aplica de acuerdo con lo contemplado en el artículo 529 y 530 del Estatuto Tributario.
8) Entregar instalado y en funcionamiento el equipo (en caso de aplicar) con pruebas de desempeño y acta de puesta en marcha.
9) Realizar capacitación sobre funcionamiento de los equipos a diez (10) personas del CGAO Realizar capacitaciones de uso seguro, operación y mantenimiento básico a 10 personas designadas por el Centro, con acta, listado de asistencia y contenidos.
10) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución de este.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

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 emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

4. Acta de designación responsable del SG SST firmado por las partes.

5. Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

En caso de que al proveedor no le aplique el requisito, deberá presentar la justificación respectiva.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1. Presentar el Registro de Productor o Comercializador de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RPCAEE ante el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Nota: De conformidad con la Resolución 480 de 2020, el registro aplicará siempre y cuando:

- La persona (natural o jurídica) sea productor o comercializador;
- Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos que se vayan a adquirir se encuentren identificados dentro del Guía 1 de la Resolución;
- Las cantidades de Aparatos Eléctricos y Electrónicos superen el umbral anual definido en el Guía 1 de la Resolución (según se indique)

2. Los equipos deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones del fabricante o comercializador, que son de bajo consumo energético o en su defecto componente o valores de eficiencia energética.

2.8.5 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.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de **treinta (30) días calendario**. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente – Vélez, Santander.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio municipio de Vélez Santander.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	100	ENTREGA A SATISFACCION Y DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFIACIONES TECNICAS.

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma: El Centro de Gestión Agroempresarial de Oriente SENA, pagará al contratista mediante pago único, el valor correspondiente, conforme a los valores ofertados, previa suscripción de las respectivas actas o informes y acreditación del cumplimiento de los requisitos de ley para cada pago. El pago se realizará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la presentación de la factura con todos los documentos soporte, certificación a entera satisfacción por el supervisor del contrato y una vez cumplimientos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato. **Requisito para el pago:** • Informe de supervisión • Acta de recibo a satisfacción • Factura de Venta en las condiciones dispuestas por el ministerio de hacienda a través de Siif Nación, debe estar acorde al contrato; en cuanto a descripciones, cantidades y valores, y sin que esta contenga decimales.

	• Cumpliendo con todos los requisitos de ley. Para el caso de factura electrónica se requiere que esta incluya el código QR. • Resolución de Facturación vigente. • Nota de ingreso a almacén (lo genera la entidad). (cuando aplique) • RUT con fecha de impresión o generación No mayor a 180 días. • Certificación del cumplimiento del pago de seguridad social integral y aportes parafiscales, suscrita por el Revisor Fiscal, no mayor a 30 días. • En caso, de no contar con revisor fiscal, esta certificación deberá ser firmada por el Representante legal y contador público • Junto con la certificación adjuntar planilla consolida SOI copia en la que se relacionan los nombres de los empleados a los que se les canceló salud pensión y riesgos desde el inicio de ejecución del contrato y hasta la fecha de entrega de la factura, de ser un pago parcial adjuntar únicamente lo necesario. • Copia de la tarjeta profesional del contador público o del revisor fiscal. • Certificado Vigente de Antecedentes Disciplinarios del Revisor Fiscal o del Contador Público expedido por la Junta Central de Contadores. (Este documento tiene vigencia de tres meses). • Certificación Cuenta Bancaria del beneficiario del pago No mayor a 30 días Presentar la documentación tal y como lo indique la entidad en la plataforma SECOP II para su respectiva aprobación y posterior pago.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
N/A					
Número de desembolsos que se	**Determine el porcentaje que cada desembolso**		**Amortización**		**Requisito para el desembolso**

realizarán durante el contrato	representa frente al valor total del contrato		
DESEMBOLSO 1	N/A	N/A	N/A

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	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:	N/A
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un servidor público con perfil técnico afín, quien verificará la ejecución oportuna y de calidad (especificaciones, instalación y puesta en marcha, SST y documentación: manuales, garantías, hojas de vida y plan de mantenimiento), dejará trazabilidad en actas/informes y en SECOP II, y emitirá requerimientos o recomendaciones de sanción cuando corresponda como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Selección Abreviada por Subasta Inversa

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El marco legal aplicable al proceso de selección abreviada a través del procedimiento de subasta inversa y del contrato que se derive de su aplicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y los demás decretos reglamentarios, normas orgánicas del presupuesto, Estatuto Tributario y las demás normas aplicables a la materia. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015.

Las normas actualmente vigentes que resultan pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes. El Literal a, Numeral 2, del Artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, dispone como causal de selección abreviada la subasta inversa para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquello que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

Esta disposición ha sido reglamentada por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 del 2015, en el cual se establece el procedimiento a seguir en tal caso. Por las específicas condiciones técnicas del objeto a contratar, el SENA dará aplicación al procedimiento de selección abreviada de subasta inversa, toda vez que existe más de un proveedor de los productos requeridos en el mercado de acuerdo con lo evidenciado en el estudio del sector y adicionalmente, se identifica que el producto a adquirir tiene características técnicas uniformes y de común utilización.

El Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, realizó una verificación en la Tienda Virtual del Estado Colombiano de los Acuerdos Marco de Precios vigentes con los cuales pudiera satisfacer la necesidad del presente proceso, de lo cual se puede colegir que no existe un acuerdo marco que permita satisfacer la necesidad de todos los elementos requeridos.

En todo caso, el presente proceso de contratación encontramos que no existen acuerdos marco que tengan relación con el presente proceso.

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	PROCEDIMIENTOS	CAUSALES DE PROCEDENCIA	CUANTÍA DE REFERENCIA
Selección Abreviada	Acuerdo Marco de Precios	La adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización – BSCTUCU.	No aplica rango de cuantía
	Subasta Inversa		
	Bolsa de Productos		
	Menor Cuantía	Adquisición de bienes, obras y servicios cuyo valor no supere la menor cuantía. La adquisición de los siguientes objetos: - Contratación de prestación de servicios de salud. - Contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto.	Desde $142.350.001 hasta $1.423.500.000
	Enajenación de Bienes	La enajenación de bienes del Estado, con excepción de aquellos a que se refiere la Ley 226 de 1995.	No aplica rango de cuantía

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes 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	X	NO	

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.

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitar a Mipyme nacional / Mipyme departamental / Mipyme municipal colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS ($459.387. 435.oo) M/CTE.** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

CARGAS TRIBUTARIA

En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración de este tales como **RETENCIÓN EN LA FUENTE, RETEICA, RETEIVA, ESTAMPILLA IMPUESTO DE TIEMBRE** y demás a que haya lugar y este obligado según las disposiciones legales vigentes para tal efecto así:

CARGA TRIBUTARIA	VALOR DEL GRAVAMEN
RETENCIÓN EN LA FUENTE	2.5% antes de IVA
RETEICA	De acuerdo con el estatuto tributario municipal
RETEIVA	15 % del IVA
ESTAMPILLA IMPUESTO DE TIEMBRE	0.5% del Valor total del contrato

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf

El Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente realizó el estudio de mercado que soporta el valor estimado de la contratación (IVA incluido cuando aplique). Los resultados y sus fuentes

constan en el anexo “Estudio de mercado”, que integra este Estudio Previo y reposa en el expediente.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente Regional Santander adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para la presente contratación es de **QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CINCO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE, IVA incluido ($549.805.747,50.oo)**, tal como se evidencia en el documento anexo (Estudio de mercado), el cual forma parte integral del presente documento.

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
1	**HORNO DE CONVECCION A GAS** Con controles eléctricos. Está fabricado en acero, inoxidable 430 con puertas batientes de alto impacto, con vidrio para fácil visibilidad. Luz halógena interior, Motor de 1/2HP con dos velocidades (1140RPM/1725RPM). Control de temperatura graduable de 0-295°C o 0-563°F. Temporizador de 0-60 minutos. Dos pilotos: verde indica cuando el equipo se conecta a la tensión y naranja indica cuando los quemadores están en funcionamiento. El ventilador tiene dos modos de funcionamiento: modo COOK: en este modo el ventilador trabaja continuamente a excepción de que se abran las puertas. Modo COOL: el ventilador trabaja continuamente sin importar que las puertas estén abiertas. Esto es para que con las puertas abiertas en conjunto con el ventilador funcionando la temperatura de la cámara descienda rápidamente. Selección una de las dos velocidades del motor (ALTA y BAJA) según el producto a hornear. Interruptor de encendido general, cuando se acciona hacia la posición ON inmediatamente empieza a girar el ventilador. Interruptor independiente de encendido de Luz en la cámara. 3 quemadores de 18.000 BTU/H cada uno, es decir que la potencia en calor total es de 54.000 BTU/H. la entrada de gas es de ¾". Trabaja a 110V (Incluye 4 patas con ruedas, cada una con frenos). Dimensiones: Frente 0.965 - Fondo sin apertura de la puerta 0.76 y con la apertura de las puertas es de 1.16 - Altura 1.45	UND	**1**	$ 18.272.182,50	$ 18.272.182,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
2	**ABATIDOR Y CONGELADOR 1 PUERTA** Abatidor de temperatura de acero inoxidable que puede enfriar y congelar gran cantidad de alimento en poco tiempo. Preservan el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos. puerta de cierre automático de fácil limpieza control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75mm para una excelente eficacia térmica. cuenta con sonda para alimentos. Capacidad: 5 bandejas 1/1GN por 2,5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1GN por 6.5 cm de profundidad. Temperatura: de 70 ° C a 3 ° C en 90 minutos capacidad máxima de enfriamiento 18kg. Temperatura: 70 ° C a -18 ° C en 240 minutos capacidad máxima de enfriamiento 14kg. Voltaje: 110V. Consumo: 800 W. - polo a tierra, Consumo watio: 800W, Corriente:4 AMP, Toma eléctrico: 3X15, Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts. Dimensiones: Frente 0.800 / Fondo 0.815 / Altura 1.015 mts	UND	1	$ 20.189.632,50	$ 20.189.632,50
3	**BALANZA ELECTRONICA 5KG** Construcción en acero inoxidable de fácil limpieza. Equipada con tarjeta interface RS-232, para poder conectar a impresora o computadora. Función de tara acumulable, pesa en kilogramos, libras u onzas, con solo un botón. Capacidad: 5 Kilos. División mínima 1g / 0.002lb / 0.05oz. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación para fácil lectura, batería recargable. Peso 3.5 kg. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mts. Dimensiones del plato: 0.20X0.24 mts (Incluye adaptador)	UND	1	$ 500.000,00	$ 500.000,00
4	**BASCULA DE RECIBO 100KG/200LB** Báscula electrónica con capacidad de 100 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sin ajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Durable y resistente, fabricada en acero al carbón de alta resistencia con acabado en pintura epóxica, cuenta con un sistema de soportes de sobrecarga en cada esquina que la hacen más resistente a impactos. usos y beneficios excelente y versátil báscula que le permitirá obtener el peso exacto, trabaja con batería recargable hasta por 100 horas de uso continuo por tan solo 8 horas de recarga dándole la capacidad de transportarla y usarla en cualquier sitio donde se requiera. conectividad: la báscula cuenta con una interface serial rs-232 que le permite conectarse a una impresora serial tipo pos o bien a una computadora a través de un sencillo	UND	1	$ 1.724.640,00	$ 1.724.640,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	protocolo de comunicación. permitiendo el fácil desarrollo de aplicaciones para la adquisición y control de pesaje. Dimensiones: Frente: 0.39 / Fondo: 0.49 / Altura: 0.60 mts. NOTA: Para utilizar sobre el piso ó sobre mesón. medidas del plato: 38 x 48 cm				
5	**CIRCULADOR TERMICO 25L 1560W 110V/60H**. Circulador térmico con control digital. Equipo diseñado para realizar cocciones de alimentos en bolsas selladas al vacío, sumergidas en un baño de agua caliente mantenido a una temperatura controlada con precisión, ideal para carne, verduras, huevos, pechugas de pollo, etc. Captura el verdadero sabor y mantiene el valor nutricional de los alimentos, la bolsa de vacío retiene los jugos y nutrientes naturales, ahorro de tiempo, bajo consumo de energía, de fácil uso, una manera limpia de cocinar. Construcción totalmente en acero inoxidable (cuerpo exterior e interior y tapa), manijas para fácil transporte, 5 memorias preestablecidas con el tiempo individual, ajuste de temperatura, tubo de drenaje para el agua, sistema automático de circulación de agua caliente, protección contra funcionamiento en seco y sobrecalentamiento. Capacidad: 25 litros. Temporizador (0-99 Horas). Temperatura (30-90°C). Potencia: 1560W. Voltaje: 110V. Dimensiones: Frente 0.540 / Fondo 0.340 / Altura 0.270 mts. Peso: 10 Kg.	UND	2	$ 3.499.280,00	$ 6.998.560,00
6	**CIRCULADOR TERMICO 16L 1560W 110V/60H** Termo circulador de 16 litros fabricado en acero inoxidable. Este sofisticado equipo cuenta con pantalla LED y 5 memorias para configurar. Rango de temperatura entre 29°C - 90°C y cuanta con una temperatura predeterminada de 60°C. Incluye una rejilla para los alimentos empaquetados verticales u horizontales mientras mantiene una buena y uniforme ventilación de agua para todas las bolsas, el equipo trae una válvula de drenaje para su fácil aseo. La entrada del agua entra en la línea de circulación, por lo cual cuenta con un filtrado triple. Dimensiones: Frente: 0,35. Fondo: 0,58. Alto: 0,33 mts. Peso: 10KG. Conexión: Monofásico. Voltaje: 110V.	UND	2	$ 2.365.386,50	$ 4.730.773,00
7	**CONGELADOR HORIZONTAL 2P**. Congelador horizontal de dos puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la	UND	2	$ 10.587.250,00	$ 21.174.500,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	limpieza. 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. Rango de temperatura: -13 a -17 °C. Dimensiones: Frente 1.22 / Fondo 0.80 / Altura 0.91 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 660 W. Corriente: 8 Amp. Capacidad: 345 Litros.				
8	**CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS** Congelador vertical de doble puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Sistema de refrigeración por aire forzado. 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. Controlador digital de temperatura con sistema automático de descongelación. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros). Rango de temperatura: -13 a -17 °C. Dimensiones: Frente 1.40 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 800 W. Corriente: 14 Amp. Peso: 463 Lb.	UND	1	$ 14.345.075,00	$ 14.345.075,00
9	**EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V** . Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.50 / Fondo 0.57 / Altura 45 mts. Peso: 71 kg. Voltaje: 110V + polo a tierra. Potencia: 900W. Corriente: 8 Amp	UND	1	$ 6.722.182,00	$ 6.722.182,00
10	**EMPACADORA AL VACIO 1 BARRA 370W 110V** Empacadora al vacío con una barra. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta	UND	1	$ 5.306.188,50	$ 5.306.188,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	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.Consumo: Vacío: 16 A - Sellado: 3.8 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.40 / Fondo 0.48 / Altura 0.44 mts. Peso 40 kg				
11	**ESTUFA A GAS CON HORNO DE 6 PUESTOS** Estufa a gas de 6 puestos con horno. Mueble fabricado en acero inoxidable con frente amplio y espaldar con repisa, 6 quemadores superiores individuales y removibles en hierro fundido de fácil limpieza. Quemadores de 30000 BTU/H cada uno. Horno con termostato ajustable de 31000BTU/H. Controles individuales para cada quemador. Perillas de metal de aleación de revestimiento de cromo duradero. Quemadores abiertos de hierro fundido con pintura. Termostato de horno de 50-320 °C. Rejillas de fundición para trabajo pesado con cabezales despegables. 3 posiciones de rack y 2 rejillas incluidas. Patas de acero inoxidable de 15 cm. Repisa superior delantera telescópica que permite sostener productos. Certificación ETL. Dimensiones: Frente 0.915 / Fondo 0.829 / Altura 1.52 mts. Potencia Total: 210000 BTU/H. Peso: 167kg.	UND	2	$ 8.776.750,00	$ 17.553.500,00
12	**ESTUFA A GAS DE PISO 36" 6 PUESTOS** Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 y 22 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h.	UND	3	$ 4.320.520,00	$ 12.961.560,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
13	**HORNO A GAS 3 CAMARAS 1 BANDEJA X CAMARA** Horno a gas de 3 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30-300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para una bandeja de 60x40 cm por cada cámara (no incluidas en el PVP), no Incluye regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia:144W (45246Btu/h). Dimensiones: Frente 1.00 / Fondo 0.745 / Altura 1.62 mts. Peso:220Kg.	UND	1	$ 9.304.975,00	$ 9.304.975,00
14	**HORNO COMBINADO GAS** Horno combinado a gas con pantalla táctil y rueda selectora de campos de 11 bandejas. El equipo cuenta con una función "Stand by" después de 10 minutos sin utilizar las funciones del mismo, la pantalla entra en una modalidad de reposo. El tiempo de cocción se puede programar de 1 minuto a 12 horas o incluso en modo infinito. Rango de temperatura: 30°C a 270°C. Velocidades del ventilador: 5. Cuenta con sonda para monitorear la cocción en el corazón del producto. El equipo cuanta con una memoria para almacenar recetas con su nombre e imagen. El equipo incluye varias funciones, tales como: Precalentamiento: Eleva 50°C más de la temperatura programada para contrarrestar la perdida de calor en la apertura de la puerta al momento de ingresar los productos. Mantenimiento: Durante los diferentes procesos de cocción, cuando el equipo no se está utilizando e puede activar esta opción para mantener siempre la temperatura de la cámara en 80°C. Posponer: puede ser activada por el usuario en el programa de cocción; cuando se activa permite un inicio “retrasado” del ciclo de cocción: es útil en el caso de productos que deben fermentarse antes de cocerse. Enfriamiento rápido que lleva la cámara hasta los 40°C. Simplificado: Permite un solo una fase de cocción en la receta. Modalidad avanzada: Permite hasta 10 fases de cocción en la receta. Fermentadora: El equipo incluye una modalidad de cámara de fermentación, la cual consiste en mantener de forma constante la temperatura al interior para los procesos que lo requiera. Lavado: Cuenta con 3 modalidades de lavado Eco con una duración de 39 min, Normal con una duración de 69 min, e intensiva con una duración de 100 min. Y una función de enjuague que dura 9 minutos. Dimensiones: Frente: 0.73 Fondo: 0.85 Alto: 1.23	UND	1	$ 54.026.301,50	$ 54.026.301,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	mts. Carga máxima por bandeja: 4 KG. Carga total: 40 KG. Voltaje: 230v Bifásico. Hertz:60 HZ. Presión del agua:100-200 kPa. Gas: G20-20mbar. Potencia térmica nominal: 17.5 KW. Peso: 152 KG. Incluye: Azafate entero perforado 1/1 GN y 10 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti-atasco. Ideal para cocciones al vapor en hornos combinados y almacenamiento de algunos productos en refrigeración o congelación. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 10 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. también incluye: base para horno fabricada en acero inox C18 y C20 T430 con 4 bases niveladoras, con capacidad para 3 azafates enteros para ubicar Hornos Tornado Medidas Frente 0.62 Fondo 0.60 Altura 0.60				
15	**LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L** Vaso en policarbonato de 2 Litros. Dos velocidades fijas (Baja y alta) - Multifuncional. Presenta doble cuchilla en acero inoxidable. Motor industrial de alta velocidad. Tritura hielo en segundos. Vaso con capacidad de 2 litros. Dimensiones: Frente 0.20 / Fondo 0.22 / Altura 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1050, Corriente: 9 AMP, Motor: 1.4 H.P. Toma eléctrico: 3X15. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador.	UND	4	$ 1.394.008,00	$ 5.576.032,00
16	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye, mesa optima adosada 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero tipo 430, patas en tubo redondo de acero inoxidable 1 5/8" con bases niveladoras en acero inoxidable, Dimensiones : Frente : 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, Peso : 22 kg.	UND	2	$ 2.001.024,00	$ 4.002.048,00
17	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima adosada 1.80x0.60 cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430	UND	2	$ 2.321.674,00	$ 4.643.348,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable tipo 430, patas en tubería de acero inoxidable de 1 5/8" con bases niveladoras en acero inoxidable, Dimensiones: Frente 180, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, Peso : 24 kg				
18	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima adosada 2.00x0.60x0.90 cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta salpicadero y cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable T430, patas en tubería de acero inoxidable de 1"5/8 con bases niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Frente 2.00/ Fondo 0.60 / Altura 0.90 mts	UND	2	$ 2.423.786,00	$ 4.847.572,00
19	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima central 2.00x0.66 fabricada en acero inoxidable cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable Dimensiones: Frente: 200 cm, Fondo: 66 cm, Altura: 90 cm, Peso: 25 kg. incluye Estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.	UND	2	$ 2.357.215,50	$ 4.714.431,00
20	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz der t a 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 con grifo mezclador de 8", salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50 x 40 cm y profundidad de 25 cm, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 , Dimensiones: Frente ; 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, (incluye accesorios hidráulicos).	UND	2	$ 2.717.841,50	$ 5.435.683,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
21	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz der t a 2.00x0.60 fabricada en acero inoxidable con grifo mezclador de 8" salpicadero a la pared de 11 cm de altura y cartera frontal de bordesA14:F15 rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable de 50 x 40 cm y profundidad de 25 cm, incluye accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable, incluye estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.	UND	2	$ 3.215.802,00	$ 6.431.604,00
22	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz izq t a 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, con grifo mezclador de 8" , salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado izquierdo en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50 x 40 cm, profundidad de 25 cm; incluye accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, Frente : 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm,	UND	2	$ 2.717.841,50	$ 5.435.683,00
23	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz izq t A 2.00x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, contiene perforaciones con grifo mezclador de 8", presenta salpicadero de 11 cm de altura y cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado izquierdo en acero inoxidable, entrepaño desarmable en acero inoxidable, incluye Estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80mts.	UND	3	$ 3.065.802,00	$ 9.197.406,00
24	**PARRILLA ASADORA A GAS DE PISO** Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, presenta laterales y piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 4 quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador en acero inoxidable, posee	UND	2	$ 5.426.032,00	$ 10.852.064,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	una válvula y un piloto para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta 7 parrillas tres barras independientes y desmontables para fácil limpieza, fabricadas en hierro fundido reforzado, 4 difusores de llama tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño exclusivo para impedir el contacto directo de la llama con los alimentos, logrando así un asado perfecto, dimensiones: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 60.000 BTU/H.				
25	**PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 36" TRABAJO PESADO)** fabricado totalmente en acero inoxidable Tipo 201 Y 430, en calibres 18, 20 y 22, piso con refuerzo galvanizado, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14 tipo 304, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 110 kg, Potencia Total: 66.000 BTU/h	UND	3	$ 5.655.821,50	$ 16.967.464,50
26	**PROCESADOR DE ALIMENTOS CUTTER 5,6L PESADO)** Cutter de alimentos, ayudante de cocina industrial para picar vegetales, carne, pollo deshuesado e incluso pan. fabricada en acero inoxidable 304 con los más altos estándares sanitarios. Dimensiones: Frente: 31.5cm Fondo: 52cm Alto: 49cm Capacidad: 5.6L. Voltaje: 110V. Consumo: 9Amp. Poder del motor: 2000W. RPM: 980-2470.	UND	1	$ 3.996.344,00	$ 3.996.344,00
27	**PROCESADOR DE VEGETALES 750W** El procesador de vegetales o ayudante de cocina está diseñado para tajar o rebanar, rallar, corte tipo julianas, bastones y cubicar verduras y frutas (manzana y melón), se	UND	1	$ 5.981.285,00	$ 5.981.285,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	ajusta a pequeños restaurantes, cocinas o negocios afines ayudando en su cocina tanto en la reducción de tiempos como evitando accidentes. Cuerpo fabricado en aluminio y acero inoxidable para una fácil limpieza y mantenimiento. Dotado de dispositivos de seguridad en la cubierta y estructura para que solo funcione cuando se encuentre posicionado. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. incluye: 1 tacador, 1 llave inglesa, 1 cepillo, 8 discos (desplazador, rebanador o tajador 2 mm, rebanador o tajador de 10 mm, bastones de 10 mm, cubicador de 10 mm, rallador de 3 mm, rallador de 5 mm y rallador de 7 mm) y rack para acomodar los discos. Características eléctricas: Tensión: 110V Hertz: 60Hz. Potencia: 750 W, Corriente: 6A. Dimensiones: Frente 0.24 / Fondo 0.57 / Alto 0.54cm				
28	**REFRIGERADOR VERTICAL 1 P** Refrigerador vertical de una puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R 2 9 0, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Sistema de refrigeración por aire forzado. Controles de temperatura digital con visualización LED para un ajuste preciso. Estantes ajustables y resistentes. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puerta 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: 17.79 pies cúbicos (504 Litros). Rango de temperatura: 1 a 8 °C. Dimensiones: Frente 0.71 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 260 W. Corriente: 3.1 Amp. Peso: 286 Lb.	UND	2	$ 9.873.050,00	$ 19.746.100,00
29	**REFRIGERADOR HORIZONTAL** Refrigerador horizontal de puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable 304 exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puertas de cierre automático, Estantes regulables y resistentes. La estructura del compresor está	UND	2	$ 10.067.575,00	$ 20.135.150,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	montada en la parte inferior del equipo y ubicada en la zona más fresca posible, proporcionando un servicio rápido y fácil. Descongelamiento automático. Rango de temperatura: 33 a 41 °F (0° a 5°C). Dimensiones:Frente: 153cm Fondo: 80cm Alto: 91cm. Refrigeración: R290/3.88Oz. Voltaje: 110V Poder: 280W. Consumo: 2.4Amp Caballos de fuerza:1/5HP. Peso: 105Kg. Capacidad: 439 Litros.				
30	**REPISA PARA PARED A. INOX 2.00x0.30 M** fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 430, con espaldar a la pared, soportada a la pared por medio de píe de amigo en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.00 m / Ancho 0.30 m	UND	3	$ 813.574,50	$ 2.440.723,50
31	**TRAMPA PARA GRASAS GRANDE** Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente: 80 cm, Fondo: 48 cm, Altura: 37 cm, Peso: 30 kg	UND	2	$ 2.229.706,50	$ 4.459.413,00
32	**TREN DE LAVADO 2.20 ZONA DE LAVADO**: mesa de lavado 2.20x 0.80 cubierta de lavado c16 t201 borde redondeado y levantado refuerzo en ai. C20 t430, pozuelo vd-60533 d60 x 50 x 31 mts,2 shut para desperdicios en forma circular, puente removible para prelavado 60x50 pp6050, pata larga para mesa entre 60 y 90 cm, amarre x ml en tubo acero inoxidable x 1 1/4" de diámetro en tubo 1 5/8	UND	1	$ 35.880.927,00	$ 35.880.927,00
33	**BATIDORA PROFESIONAL 4,5 L** 10 velocidades batidor plano con borde flexible, batidor de 6 alambres, gancho para amasar, batidor de pastelería con raspador, protector de vertido de una pieza y tazón de trabajo de 3 qts	UND	4	$ 1.500.000,00	$ 6.000.000,00
34	**SARTEN BASCULANTE** Construida tapa abatible, elevación por manivela, sartén basculante a gas en acero inoxidable con capacidad de hasta 80 litros, acabado en acero inoxidable para facilitar la limpieza, Fácil de usar los controles análogos, control de temperatura mediante termostato para control de temperatura con rango de: 0 a 300°C, encendido con chispero (no eléctrico), mecanismo para elevación del tanque manual con manivela. Equipado con tapa abatible. Equipo ideal para: cocinar carne molida,	UND	2	$ 28.887.562,50	$ 57.775.125,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	preparar sopa, asar, preparar arroz, fríjoles, guisados entre otras preparaciones. Potencia 21kw (gas natural), 18kw (GLP) Dimensiones: Frente 0.80 / Fondo 1.01 / Altura: 0.94 / Altura incluyendo la tapa abierta: 1.66 mts. Peso: 142 kg.				
35	**MAQUINA DE HELADO MANTECADORA PARA GELATO O HELADO DURO** Capacidad de producción: 12 a 16 litros por hora aproximadamente. Máquina de sobre mostrador ultra compacta. Cabina y chasis en acero inoxidable. Fácil manejo, para ensamblaje y limpieza. Especificaciones Técnicas: Tamaño: 55 x 50 x75 cm. Estructura en acero inoxidable de alta calidad. Pantalla LCD de fácil control. Capacidad de producción 15 L/H. Compresor Panasonic R410a/R404a refrigerante. Voltaje de operación: 11V/60Hz.Potencia de 1500w.Sistema de autolavado. Peso: 70Kg	UND	1	$ 14.000.000,00	$ 14.000.000,00
36	**HORNO MICROONDAS** Fabricado en acero inoxidable. Pantalla LED. Controles de panel táctil. superficie interior plana fácil de limpiar, sin placa giratoria. Capacidad: 25 Litros, Dimensiones internas: Frente o largo: 0.295 / Fondo: 0.295 / Alto: 0.19 mts. Con placa cerámica. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia de entrada: 1.5 kW, potencia de salida: 1.0 kW, Corriente: 9 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.51 / Fondo: 0.43 / Altura 0.31 mts. Peso: 14.6 kg.	UND	2	$ 2.285.260,00	$ 4.570.520,00
37	**LICUADORA INTELIGENTE** Pantalla: Tipo: Táctil Tamaño: 6.8 pulgadas Memoria RAM: 1 GB Conexión a wifi: Integrada Memoria: 16 GB para almacenar recetas Conexión eléctrica: Voltaje: 220-240V 50/60 Hz Consumo energético máximo: 1.500 W Cable: Enrollable, 1 metro de longitud Dimensiones y peso (excluido el Varoma): Largo: 34.1 cm Ancho: 32.6 cm Fondo: 32.6 cm Peso: 7.95 kg THERMOMIX Motor: Tipo: Motor de reluctancia sin mantenimiento Potencia: 500 W Velocidad ajustable: 40 a 10.700 rpm Ajuste especial para masas Protección electrónica contra sobrecarga Sistema de calentamiento: Consumo energético máximo: 1.000 W Protección contra sobrecalentamiento Unidad Central: Material: Plástico de alta calidad para alimentos Vaso: Material: Acero inoxidable Capacidad: 2.2 L Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados.	UND	1	$ 80.000.000,00	$ 80.000.000,00
38	**MAQUINA DE HIELO** Máquina fabricadora de hielo auto contenida. Hielo en cubos. Exterior en acero inoxidable,	UND	1	$ 4.927.421,50	$ 4.927.421,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	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 15 Kg. Capacidad de producción e 24 horas hasta 36 Kg, 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: 390 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.				
39	**MIXER DE COCINA** profesional de uso industrial. Potencia 750 Watts. Capacidad de procesado hasta 150 Litros. Altura sin brazo colocado: 396 mm. Brazo de 50 Cms. Intercambiable. Cuchilla de Acero Sólido de Alta Calidad.	UND	4	$ 600.000,00	$ 2.400.000,00
40	**MANDOLINA REBANADORA** Fabricada en acero inoxidable con una hoja de corte estándar de acero inoxidable y cinco cuchillas intercambiables, soporte plegable antideslizante para mayor estabilidad y un protector para la mano en acero inoxidable y una perilla para ajustar el espesor de la rebanada deseada. Dimensiones: Frente 39 / Fondo 16.5 / Altura 7.6 cm.	UND	4	$ 938.574,50	$ 3.754.298,00
41	**DISPENSADOR DE CREMA CHANTILLY (espuma)** Construido en acero inoxidable y silicona resistente al calor para elaborar cremas y espumas más ligeras y esponjosas. Capacidad de 0,5 Litro.	UND	6	$ 500.000,00	$ 3.000.000,00
42	**ESTUFA DE INDUCCION** 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: 9.6A. Voltaje: 110V. Dimensiones Frente 0.670 / Fondo 0.400 / Altura 0.065 mts.	UND	2	$ 1.623.430,50	$ 3.246.861,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD INICIAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
43	**FREIDOR ELECTRICO** de 1 tanque, control de tiempo por medio de un timer, capacidad de trabajo máxima de 5 Litros, completamente en acero inoxidable. Características eléctricas: Bifásico 220, Consumo: 2.7 kW, Corriente: 14 Amperios. Dimensiones: Alto: 35 Frente: 30 Fondo: 47.5 cm.	UND	4	$ 1.394.543,50	$ 5.578.174,00

Con base en el estudio de mercado, el valor estimado de la necesidad supera el presupuesto disponible; en consecuencia, se ajustan las cantidades (sin desnaturalizar el objeto ni las especificaciones mínimas) para adecuarlas al tope presupuestal, quedando así:

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
1	**HORNO DE CONVECCION A GAS** Con controles eléctricos. Está fabricado en acero, inoxidable 430 con puertas batientes de alto impacto, con vidrio para fácil visibilidad. Luz halógena interior, Motor de 1/2HP con dos velocidades (1140RPM/1725RPM). Control de temperatura graduable de 0-295°C o 0-563°F. Temporizador de 0-60 minutos. Dos pilotos: verde indica cuando el equipo se conecta a la tensión y naranja indica cuando los quemadores están en funcionamiento. El ventilador tiene dos modos de funcionamiento: modo COOK: en este modo el ventilador trabaja continuamente a excepción de que se abran las puertas. Modo COOL: el ventilador trabaja continuamente sin importar que las puertas estén abiertas. Esto es para que con las puertas abiertas en conjunto con el ventilador funcionando la temperatura de la cámara descienda rápidamente. Selección una de las dos velocidades del motor (ALTA y BAJA) según el producto a hornear. Interruptor de encendido general, cuando se acciona hacia la posición ON inmediatamente empieza a girar el ventilador. Interruptor independiente de encendido de Luz en la cámara. 3 quemadores de 18.000 BTU/H cada uno, es decir que la potencia en calor total es de 54.000 BTU/H. la entrada de gas es de ¾". Trabaja a 110V (Incluye 4 patas con ruedas, cada una con frenos). Dimensiones: Frente 0.965 - Fondo sin apertura de la puerta 0.76 y con la apertura de las puertas es de 1.16 - Altura 1.45	UND	**1**	$ 18.272.182,50	$ 18.272.182,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
2	**ABATIDOR Y CONGELADOR 1 PUERTA** Abatidor de temperatura de acero inoxidable que puede enfriar y congelar gran cantidad de alimento en poco tiempo. Preservan el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos. puerta de cierre automático de fácil limpieza control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75mm para una excelente eficacia térmica. cuenta con sonda para alimentos. Capacidad: 5 bandejas 1/1GN por 2,5 cm de profundidad o 3 bandejas 1/1GN por 6.5 cm de profundidad. Temperatura: de 70 ° C a 3 ° C en 90 minutos capacidad máxima de enfriamiento 18kg. Temperatura: 70 ° C a -18 ° C en 240 minutos capacidad máxima de enfriamiento 14kg. Voltaje: 110V. Consumo: 800 W. - polo a tierra, Consumo watio: 800W, Corriente:4 AMP, Toma eléctrico: 3X15, Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts. Dimensiones: Frente 0.800 / Fondo 0.815 / Altura 1.015 mts	UND	1	$ 20.189.632,50	$ 20.189.632,50
3	**BALANZA ELECTRONICA 5KG** Construcción en acero inoxidable de fácil limpieza. Equipada con tarjeta interface RS-232, para poder conectar a impresora o computadora. Función de tara acumulable, pesa en kilogramos, libras u onzas, con solo un botón. Capacidad: 5 Kilos. División mínima 1g / 0.002lb / 0.05oz. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación para fácil lectura, batería recargable. Peso 3.5 kg. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mts. Dimensiones del plato: 0.20X0.24 mts (Incluye adaptador)	UND	1	$ 500.000,00	$ 500.000,00
4	**BASCULA DE RECIBO 100KG/200LB** Báscula electrónica con capacidad de 100 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sin ajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Durable y resistente, fabricada en acero al carbón de alta resistencia con acabado en pintura epóxica, cuenta con un sistema de soportes de sobrecarga en cada esquina que la hacen más resistente a impactos. usos y beneficios excelente y versátil báscula que le permitirá obtener el peso exacto, trabaja con batería recargable hasta por 100 horas de uso continuo por tan solo 8 horas de recarga dándole la capacidad de transportarla y usarla en cualquier sitio donde se requiera. conectividad:	UND	1	$ 1.724.640,00	$ 1.724.640,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	la báscula cuenta con una interface serial rs-232 que le permite conectarse a una impresora serial tipo pos o bien a una computadora a través de un sencillo protocolo de comunicación. permitiendo el fácil desarrollo de aplicaciones para la adquisición y control de pesaje. Dimensiones: Frente: 0.39 / Fondo: 0.49 / Altura: 0.60 mts. NOTA: Para utilizar sobre el piso o sobre mesón. medidas del plato: 38 x 48 cm				
5	**CIRCULADOR TERMICO 25L 1560W 110V/60H**. Circulador térmico con control digital. Equipo diseñado para realizar cocciones de alimentos en bolsas selladas al vacío, sumergidas en un baño de agua caliente mantenido a una temperatura controlada con precisión, ideal para carne, verduras, huevos, pechugas de pollo, etc. Captura el verdadero sabor y mantiene el valor nutricional de los alimentos, la bolsa de vacío retiene los jugos y nutrientes naturales, ahorro de tiempo, bajo consumo de energía, de fácil uso, una manera limpia de cocinar. Construcción totalmente en acero inoxidable (cuerpo exterior e interior y tapa), manijas para fácil transporte, 5 memorias preestablecidas con el tiempo individual, ajuste de temperatura, tubo de drenaje para el agua, sistema automático de circulación de agua caliente, protección contra funcionamiento en seco y sobrecalentamiento. Capacidad: 25 litros. Temporizador (0-99 Horas). Temperatura (30-90°C). Potencia: 1560W. Voltaje: 110V. Dimensiones: Frente 0.540 / Fondo 0.340 / Altura 0.270 mts. Peso: 10 Kg.	UND	1	$ 3.499.280,00	$ 3.499.280,00
6	**CIRCULADOR TERMICO 16L 1560W 110V/60H** Termo circulador de 16 litros fabricado en acero inoxidable. Este sofisticado equipo cuenta con pantalla LED y 5 memorias para configurar. Rango de temperatura entre 29°C - 90°C y cuanta con una temperatura predeterminada de 60°C. Incluye una rejilla para los alimentos empaquetados verticales u horizontales mientras mantiene una buena y uniforme ventilación de agua para todas las bolsas, el equipo trae una válvula de drenaje para su fácil aseo. La entrada del agua entra en la línea de circulación, por lo cual cuenta con un filtrado triple. Dimensiones: Frente: 0,35. Fondo: 0,58. Alto: 0,33 mts. Peso: 10KG. Conexión: Monofásico. Voltaje: 110V.	UND	1	$ 2.365.386,50	$ 2.365.386,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
7	**CONGELADOR HORIZONTAL 2P**. Congelador horizontal de dos puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. 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. Rango de temperatura: -13 a -17 °C. Dimensiones: Frente 1.22 / Fondo 0.80 / Altura 0.91 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 660 W. Corriente: 8 Amp. Capacidad: 345 Litros.	UND	1	$ 10.587.250,00	$ 10.587.250,00
8	**CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS** Congelador vertical de doble puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Sistema de refrigeración por aire forzado. 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. Controlador digital de temperatura con sistema automático de descongelación. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros). Rango de temperatura: -13 a -17 °C. Dimensiones: Frente 1.40 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 800 W. Corriente: 14 Amp. Peso: 463 Lb.	UND	1	$ 14.345.075,00	$ 14.345.075,00
9	**EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V** . Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10	UND	1	$ 6.722.182,00	$ 6.722.182,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.50 / Fondo 0.57 / Altura 45 mts. Peso: 71 kg. Voltaje: 110V + polo a tierra. Potencia: 900W. Corriente: 8 Amp				
10	**EMPACADORA AL VACIO 1 BARRA 370W 110V** 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.Consumo: Vacío: 16 A - Sellado: 3.8 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.40 / Fondo 0.48 / Altura 0.44 mts. Peso 40 kg	UND	1	$ 5.306.188,50	$ 5.306.188,50
11	**ESTUFA A GAS CON HORNO DE 6 PUESTOS** Estufa a gas de 6 puestos con horno. Mueble fabricado en acero inoxidable con frente amplio y espaldar con repisa, 6 quemadores superiores individuales y removibles en hierro fundido de fácil limpieza. Quemadores de 30000 BTU/H cada uno. Horno con termostato ajustable de 31000BTU/H. Controles individuales para cada quemador. Perillas de metal de aleación de revestimiento de cromo duradero. Quemadores abiertos de hierro fundido con pintura. Termostato de horno de 50-320 °C. Rejillas de fundición para trabajo pesado con cabezales despegables. 3 posiciones de rack y 2 rejillas incluidas. Patas de acero inoxidable de 15 cm. Repisa superior delantera telescópica que permite sostener productos. Certificación ETL. Dimensiones: Frente 0.915 / Fondo 0.829 / Altura 1.52 mts. Potencia Total: 210000 BTU/H. Peso: 167kg.	UND	2	$ 8.776.750,00	$ 17.553.500,00
12	**ESTUFA A GAS DE PISO 36" 6 PUESTOS** cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 y 22 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro	UND	3	$ 4.320.520,00	$ 12.961.560,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h.				
13	**HORNO A GAS 3 CAMARAS 1 BANDEJA X CAMARA** Horno a gas de 3 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30-300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para una bandeja de 60x40 cm por cada cámara (no incluidas en el PVP), no Incluye regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia:144W (45246Btu/h). Dimensiones: Frente 1.00 / Fondo 0.745 / Altura 1.62 mts. Peso:220Kg.	UND	1	$ 9.304.975,00	$ 9.304.975,00
14	**HORNO COMBINADO GAS** Horno combinado a gas con pantalla táctil y rueda selectora de campos de 11 bandejas. El equipo cuenta con una función "Stand by" después de 10 minutos sin utilizar las funciones del mismo, la pantalla entra en una modalidad de reposo. El tiempo de cocción se puede programar de 1 minuto a 12 horas o incluso en modo infinito. Rango de temperatura: 30°C a 270°C. Velocidades del ventilador: 5. Cuenta con sonda para monitorear la cocción en el corazón del producto. El equipo cuanta con una memoria para almacenar recetas con su nombre e imagen. El equipo incluye varias funciones, tales como: Precalentamiento: Eleva 50°C más de la temperatura programada para contrarrestar la perdida de calor en la apertura de la puerta al momento de ingresar los productos. Mantenimiento: Durante los diferentes procesos de cocción, cuando el equipo no se está utilizando e puede activar esta opción para mantener siempre la temperatura de la cámara en 80°C. Posponer: puede ser activada por el usuario en el programa de cocción; cuando se activa permite un inicio “retrasado” del ciclo de cocción: es útil en el caso de productos que deben fermentarse antes de cocerse. Enfriamiento rápido que lleva la cámara hasta los 40°C. Simplificado: Permite un solo una fase de cocción en la receta. Modalidad	UND	1	$ 54.026.301,50	$ 54.026.301,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	avanzada: Permite hasta 10 fases de cocción en la receta. Fermentadora: El equipo incluye una modalidad de cámara de fermentación, la cual consiste en mantener de forma constante la temperatura al interior para los procesos que lo requiera. Lavado: Cuenta con 3 modalidades de lavado Eco con una duración de 39 min, Normal con una duración de 69 min, e intensiva con una duración de 100 min. Y una función de enjuague que dura 9 minutos. Dimensiones: Frente: 0.73 Fondo: 0.85 Alto: 1.23 mts. Carga máxima por bandeja: 4 KG. Carga total: 40 KG. Voltaje: 230v Bifásico. Hertz:60 HZ. Presión del agua:100-200 kPa. Gas: G20-20mbar. Potencia térmica nominal: 17.5 KW. Peso: 152 KG. Incluye: Azafate entero perforado 1/1 GN y 10 cm de profundidad. Fabricado en acero inoxidable calibre 24. Esquinas reforzadas, resistentes a los impactos. Con Pestaña Anti-atasco. Ideal para cocciones al vapor en hornos combinados y almacenamiento de algunos productos en refrigeración o congelación. Dimensiones: Frente 32.5 / Fondo 53 / Altura 10 cm. Este producto cuenta con certificación NSF. también incluye: base para horno fabricada en acero inox C18 y C20 T430 con 4 bases niveladoras, con capacidad para 3 azafates enteros para ubicar Hornos Tornado Medidas Frente 0.62 Fondo 0.60 Altura 0.60				
15	**LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L** Vaso en policarbonato de 2 Litros. Dos velocidades fijas (Baja y alta) - Multifuncional. Presenta doble cuchilla en acero inoxidable. Motor industrial de alta velocidad. Tritura hielo en segundos. Vaso con capacidad de 2 litros. Dimensiones: Frente 0.20 / Fondo 0.22 / Altura 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1050, Corriente: 9 AMP, Motor: 1.4 H.P. Toma eléctrico: 3X15. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador.	UND	2	$ 1.394.008,00	$ 2.788.016,00
16	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye, mesa optima adosada 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y	UND	2	$ 2.001.024,00	$ 4.002.048,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	el entrepaño, fabricados en acero tipo 430, patas en tubo redondo de acero inoxidable 1 5/8" con bases niveladoras en acero inoxidable, Dimensiones : Frente : 140 cm, Fondo : cm, Altura : 91 cm, Peso : 22 kg.				
17	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima adosada 1.80x0.60 cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable tipo 430, patas en tubería de acero inoxidable de 1 5/8" con bases niveladoras en acero inoxidable, Dimensiones: Frente 180, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, Peso : 24 kg	UND	2	$ 2.321.674,00	$ 4.643.348,00
18	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima adosada 2.00x0.60x0.90 cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta salpicadero y cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable T430, patas en tubería de acero inoxidable de 1"5/8 con bases niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Frente 2.00/ Fondo 0.60 / Altura 0.90 mts	UND	2	$ 2.423.786,00	$ 4.847.572,00
19	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima central 2.00x0.66 fabricada en acero inoxidable cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable Dimensiones: Frente: 200 cm, Fondo: 66 cm, Altura: 90 cm, Peso: 25 kg. incluye Estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.	UND	2	$ 2.357.215,50	$ 4.714.431,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
20	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz der t a 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 con grifo mezclador de 8", salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50 x 40 cm y profundidad de 25 cm, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 , Dimensiones: Frente ; 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm, (incluye accesorios hidráulicos).	UND	2	$ 2.717.841,50	$ 5.435.683,00
21	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz der t a 2.00x0.60 fabricada en acero inoxidable con grifo mezclador de 8" salpicadero a la pared de 11 cm de altura y cartera frontal de bordesA14:F15 rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable de 50 x 40 cm y profundidad de 25 cm, incluye accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable, incluye estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.	UND	2	$ 3.215.802,00	$ 6.431.604,00
22	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz izq t a 1.40x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, con grifo mezclador de 8" , salpicadero de 11 cm de altura, cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado izquierdo en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50 x 40 cm, profundidad de 25 cm; incluye accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, Frente : 140 cm, Fondo : 60 cm, Altura : 91 cm,	UND	2	$ 2.717.841,50	$ 5.435.683,00
23	**ESTACION DE TRABAJO** Incluye mesa optima poz izq t A 2.00x0.60 fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, contiene perforaciones con grifo mezclador de 8", presenta salpicadero de 11 cm de altura y cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado izquierdo en acero inoxidable, entrepaño desarmable en acero inoxidable, incluye Estantería de cuatro niveles, fabricada en Acero de alta resistencia, recubierta en plástico, resistente a la oxidación. Los entrepaños están conformados por placas	UND	3	$ 3.065.802,00	$ 9.197.406,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	removibles placas son perforadas permitiendo la circulación de aire Dimensiones: Frente (Largo) 0.914 / Fondo 0.610 / Altura 1.80 mts.				
24	**PARRILLA ASADORA A GAS DE PISO** Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, presenta laterales y piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 4 quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador en acero inoxidable, posee una válvula y un piloto para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta 7 parrillas tres barras independientes y desmontables para fácil limpieza, fabricadas en hierro fundido reforzado, 4 difusores de llama tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño exclusivo para impedir el contacto directo de la llama con los alimentos, logrando así un asado perfecto, dimensiones: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 60.000 BTU/H.	UND	1	$ 5.426.032,00	$ 5.426.032,00
25	**PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 36" TRABAJO PESADO)** fabricado totalmente en acero inoxidable Tipo 201 Y 430, en calibres 18, 20 y 22, piso con refuerzo galvanizado, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14 tipo 304, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo :	UND	1	$ 5.655.821,50	$ 5.655.821,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 110 kg, Potencia Total: 66.000 BTU/h				
26	**PROCESADOR DE ALIMENTOS CUTTER 5,6L** **PESADO)** Cutter de alimentos, ayudante de cocina industrial para picar vegetales, carne, pollo deshuesado e incluso pan. fabricada en acero inoxidable 304 con los más altos estándares sanitarios. Dimensiones: Frente: 31.5cm Fondo: 52cm Alto: 49cm Capacidad: 5.6L. Voltaje: 110V. Consumo: 9Amp. Poder del motor: 2000W. RPM: 980-2470.	UND	1	$ 3.996.344,00	$ 3.996.344,00
27	**PROCESADOR DE VEGETALES 750W** El procesador de vegetales o ayudante de cocina está diseñado para tajar o rebanar, rallar, corte tipo julianas, bastones y cubicar verduras y frutas (manzana y melón), se ajusta a pequeños restaurantes, cocinas o negocios afines ayudando en su cocina tanto en la reducción de tiempos como evitando accidentes. Cuerpo fabricado en aluminio y acero inoxidable para una fácil limpieza y mantenimiento. Dotado de dispositivos de seguridad en la cubierta y estructura para que solo funcione cuando se encuentre posicionado. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. incluye: 1 tacador, 1 llave inglesa, 1 cepillo, 8 discos (desplazador, rebanador o tajador 2 mm, rebanador o tajador de 10 mm, bastones de 10 mm, cubicador de 10 mm, rallador de 3 mm, rallador de 5 mm y rallador de 7 mm) y rack para acomodar los discos. Características eléctricas: Tensión: 110V Hertz: 60Hz. Potencia: 750 W, Corriente: 6A. Dimensiones: Frente 0.24 / Fondo 0.57 / Alto 0.54cm	UND	1	$ 5.981.285,00	$ 5.981.285,00
28	**REFRIGERADOR VERTICAL 1 P** Refrigerador vertical de una puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R 2 9 0, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Sistema de refrigeración por aire forzado. Controles de temperatura digital con visualización LED para un ajuste preciso. Estantes ajustables y resistentes. Exterior fabricado en acero inoxidable 201 e interior en sus paredes 201 y en el piso 304, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puerta de cierre automático a 60°,	UND	1	$ 9.873.050,00	$ 9.873.050,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
	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: 17.79 pies cúbicos (504 Litros). Rango de temperatura: 1 a 8 °C. Dimensiones: Frente 0.71 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 260 W. Corriente: 3.1 Amp. Peso: 286 Lb.				
29	**REFRIGERADOR HORIZONTAL** Refrigerador horizontal de puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable 304 exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puertas de cierre automático, 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. Rango de temperatura: 33 a 41 °F (0° a 5°C). Dimensiones: Frente: 153cm Fondo: 80cm Alto: 91cm. Refrigeración: R290/3.88Oz. Voltaje: 110V Poder: 280W. Consumo: 2.4Amp Caballos de fuerza:1/5HP. Peso: 105Kg. Capacidad: 439 Litros.	UND	1	$ 10.067.575,00	$ 10.067.575,00
30	**REPISA PARA PARED A. INOX 2.00x0.30 M** Fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 430, con espaldar a la pared, soportada a la pared por medio de píe de amigo en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.00 m / Ancho 0.30 m	UND	3	$ 813.574,50	$ 2.440.723,50
31	**TRAMPA PARA GRASAS GRANDE** Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente: 80 cm, Fondo: 48 cm, Altura: 37 cm, Peso: 30 kg	UND	2	$ 2.229.706,50	$ 4.459.413,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
32	**Tren de lavado 2.20 zona de lavado**: Mesa de lavado 2.20x 0.80 cubierta de lavado c16 t201 borde redondeado y levantado refuerzo en ai. C20 t430, pozuelo vd-60533 d60 x 50 x 31 mts,2 shut para desperdicios en forma circular, puente removible para prelavado 60x50 pp6050, pata larga para mesa entre 60 y 90 cm, amarre x ml en tubo acero inoxidable x 1 1/4" de diámetro en tubo 1 5/8	UND	1	$ 35.880.927,00	$ 35.880.927,00
33	**BATIDORA PROFESIONAL 4,5 L** 10 velocidades batidor plano con borde flexible, batidor de 6 alambres, gancho para amasar, batidor de pastelería con raspador, protector de vertido de una pieza y tazón de trabajo de 3 qts	UND	4	$ 1.500.000,00	$ 6.000.000,00
34	**SARTEN BASCULANTE** Construida tapa abatible, elevación por manivela, sartén basculante a gas en acero inoxidable con capacidad de hasta 80 litros, acabado en acero inoxidable para facilitar la limpieza, Fácil de usar los controles análogos, control de temperatura mediante termostato para control de temperatura con rango de: 0 a 300°C, encendido con chispero (no eléctrico), mecanismo para elevación del tanque manual con manivela. Equipado con tapa abatible. Equipo ideal para: cocinar carne molida, preparar sopa, asar, preparar arroz, fríjoles, guisados entre otras preparaciones. Potencia 21kw (gas natural), 18kw (GLP) Dimensiones: Frente 0.80 / Fondo 1.01 / Altura: 0.94 / Altura incluyendo la tapa abierta: 1.66 mts. Peso: 142 kg.	UND	1	$ 28.887.562,50	$ 28.887.562,50
35	**MAQUINA DE HELADO MANTECADORA PARA GELATO O HELADO DURO** Capacidad de producción: 12 a 16 litros por hora aproximadamente. Máquina de sobre mostrador ultra compacta. Cabina y chasis en acero inoxidable. Fácil manejo, para ensamblaje y limpieza. Especificaciones Técnicas: Tamaño: 55 x 50 x75 cm. Estructura en acero inoxidable de alta calidad. Pantalla LCD de fácil control. Capacidad de producción 15 L/H. Compresor Panasonic R410a/R404a refrigerante. Voltaje de operación: 11V/60Hz.Potencia de 1500w.Sistema de autolavado. Peso: 70Kg	UND	1	$ 14.000.000,00	$ 14.000.000,00

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
36	**HORNO MICROONDAS** Fabricado en acero inoxidable. Pantalla LED. Controles de panel táctil. superficie interior plana fácil de limpiar, sin placa giratoria. Capacidad: 25 Litros, Dimensiones internas: Frente o largo: 0.295 / Fondo: 0.295 / Alto: 0.19 mts. Con placa cerámica. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia de entrada: 1.5 kW, potencia de salida: 1.0 kW, Corriente: 9 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.51 / Fondo: 0.43 / Altura 0.31 mts. Peso: 14.6 kg.	UND	2	$ 2.285.260,00	$ 4.570.520,00
37	**LICUADORA INTELIGENTE** Pantalla: Tipo: Táctil Tamaño: 6.8 pulgadas Memoria RAM: 1 GB Conexión a wifi: Integrada Memoria: 16 GB para almacenar recetas Conexión eléctrica: Voltaje: 220-240V 50/60 Hz Consumo energético máximo: 1.500 W Cable: Enrollable, 1 metro de longitud Dimensiones y peso (excluido el Varoma): Largo: 34.1 cm Ancho: 32.6 cm Fondo: 32.6 cm Peso: 7.95 kg THERMOMIX Motor: Tipo: Motor de reluctancia sin mantenimiento Potencia: 500 W Velocidad ajustable: 40 a 10.700 rpm Ajuste especial para masas Protección electrónica contra sobrecarga Sistema de calentamiento: Consumo energético máximo: 1.000 W Protección contra sobrecalentamiento Unidad Central: Material: Plástico de alta calidad para alimentos Vaso: Material: Acero inoxidable Capacidad: 2.2 L Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados	UND	1	$ 80.000.000,00	$ 80.000.000,00
38	**MAQUINA DE HIELO** Máquina fabricadora de hielo auto contenida. Hielo en cubos. 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 15 Kg. Capacidad de producción e 24 horas hasta 36 Kg, 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: 390 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.	UND	1	$ 4.927.421,50	$ 4.927.421,50

ITEM	DESCRIPCION DE CADA ELEMENTO Y\O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	VALOR UNITARIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL
39	**MIXER DE COCINA** profesional de uso industrial. Potencia 750 Watts. Capacidad de procesado hasta 150 Litros. Altura sin brazo colocado: 396 mm. Brazo de 50 Cms. Intercambiable. Cuchilla de Acero Sólido de Alta Calidad.	UND	2	$ 600.000,00	$ 1.200.000,00
40	**MANDOLINA REBANADORA** Fabricada en acero inoxidable con una hoja de corte estándar de acero inoxidable y cinco cuchillas intercambiables, soporte plegable antideslizante para mayor estabilidad y un protector para la mano en acero inoxidable y una perilla para ajustar el espesor de la rebanada deseada. Dimensiones: Frente 39 / Fondo 16.5 / Altura 7.6 cm.	UND	4	$ 938.574,50	$ 3.754.298,00
41	**DISPENSADOR DE CREMA CHANTILLY (espuma)** Construido en acero inoxidable y silicona resistente al calor para elaborar cremas y espumas más ligeras y esponjosas. Capacidad de 0,5 Litro.	UND	6	$ 500.000,00	$ 3.000.000,00
42	**ESTUFA DE INDUCCION** 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: 9.6A. Voltaje: 110V. Dimensiones Frente 0.670 / Fondo 0.400 / Altura 0.065 mts.	UND	1	$ 1.623.430,50	$ 1.623.430,50
43	**FREIDOR ELECTRICO** de 1 tanque, control de tiempo por medio de un timer, capacidad de trabajo máxima de 5 Litros, completamente en acero inoxidable. Características eléctricas: Bifásico 220, Consumo: 2.7 kW, Corriente: 14 Amperios. Dimensiones: Alto: 35 Frente: 30 Fondo: 47.5 cm.	UND	2	$ 1.394.543,50	$ 2.789.087,00

Resultados del estudio de mercado y presupuestación

El estudio de mercado arrojó valores unitarios promedio (IVA incluido) para los bienes requeridos, con base en cotizaciones, catálogos y antecedentes en SECOP II. Con esta información se estimó el presupuesto institucional, que incluye todos los costos directos e indirectos, impuestos, tasas,

contribuciones, transporte, pólizas y gastos de legalización y ejecución, proyectado a la fecha de presentación de ofertas.

Los valores promedios son referenciales para la planeación y para el análisis de razonabilidad; los proponentes deberán presentar precios unitarios competitivos y no podrán exceder el presupuesto oficial del proceso. (Si en los pliegos se establecen topes por ítem, estos no podrán superarse.) El IVA, cuando aplique, deberá ser discriminado y se entenderá incluido en los precios ofertados.

Los montos obtenidos reflejan, además, posibles variaciones de mercado (oferta y demanda), costos logísticos y riesgos informados por los proveedores al momento de cotizar. En ningún caso se reconocerán valores por debajo de los mínimos legales aplicables ni adicionales a los previstos en la normativa tributaria.

Como soporte de la concurrencia y de la trazabilidad del análisis, la Entidad publicó en SECOP II la solicitud de pre-cotización o indagación de mercado, cuya evidencia reposa en el expediente del proceso.

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8910113&isFromPublicArea=True&isModal=False.

Indagación de mercado en SECOP II. En atención a la Guía rápida para hacer solicitudes de información a proveedores a través del SECOP II de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, la Entidad realizó solicitud de pre-cotización en SECOP II para obtener ofertas de referencia que soportan el estudio de mercado. La evidencia de dicha publicación y de las respuestas recibidas reposa en el expediente del proceso.

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-20-20305C-3603024-02**	**$ 459.387.435**
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
10225	2025-10-14	2025-12-31	954627	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	Nación	CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS	$ 459.387.435.00

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

Procedimiento Previo a La Subasta Inversa: Para que la Subasta Inversa pueda llevarse a cabo en los términos del Decreto 1082 de 2015, deberán resultar habilitados para presentar lances de precios por lo menos dos (2) oferentes. Si solamente se presenta un (1) oferente, se dará aplicación a lo previsto en el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, así: "5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa", en virtud de lo anterior la entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado, siempre que los bienes y servicios cumplan con la ficha técnica y el valor de la oferta sea igual o inferior al presupuesto oficial del proceso de selección, caso en el cual no hay lugar a audiencia de subasta inversa.

De no presentarse ningún proponente para participar en la subasta, la entidad ampliará el plazo para la presentación de los documentos habilitantes y la oferta inicial de precio, por el término indicado en los pliegos de condiciones o mediante adenda, el cual en ningún caso podrá ser mayor de la mitad del inicialmente previsto. Si en este evento no se presenta ningún proponente, la entidad declarará desierto el proceso de selección.

Solo podrán participar en la subasta inversa electrónica las propuestas que resulten HABILITADAS en las condiciones jurídicas, financieras y técnicas. El procedimiento se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la "Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOP II" de Colombia Compra Eficiente, y el evento de subasta se efectuará cuando resulten dos o más proponente habilitados.

Apertura del sobre que contiene la oferta económica

El procedimiento se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la “Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOP II” de Colombia Compra Eficiente. La Entidad procederá a dar apertura del sobre que contiene las ofertas económicas iniciales de los oferentes habilitados y a su verificación económica de acuerdo con lo previsto en este estudio previo y en el anexo al pliego de condiciones definitivo.

Comunicaciones por medios electrónicos

Todas las notificaciones se realizan por medio de la plataforma virtual de Colombia Compra Eficiente –SECOP II y el procedimiento se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la “Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOP II” de Colombia Compra Eficiente.

Requerimiento Técnico

El proponente que haya sido habilitado para participar en el proceso de selección dentro del evento de subasta inversa electrónica deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones técnicas para su participación en el evento de subasta a través de la herramienta destinada para tal fin.
• Acceso a través de sus propios recursos.
• Conexión a internet estable.
• Si el oferente se encuentra desde una red empresarial deberá garantizar que su proxy de acceso a internet le permita descargar archivos con extensión .exe y cuente con los permisos de administrador para poder instalar y ejecutar dichos archivos.

Desarrollo del Evento de Subasta

A continuación, se señala el procedimiento que se seguirá para la realización de la subasta inversa electrónica:

1. Se realizará de acuerdo con la configuración establecida en la plataforma virtual de Colombia Compra Eficiente SECOP II y la guía “Guía para hacer un Proceso de Selección Abreviada con Subasta en el SECOPII”

2. La subasta dará inicio en la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso de selección y tendrá una duración de sesenta (60) minutos, salvo que se presenten auto extensiones.

3. La subasta comienza automáticamente cuando se cumple la fecha de inicio previamente programada en el cronograma establecido en el proceso el cual se encuentra publicado en SECOPII. No se requiere que la entidad realice ninguna acción.

4. Desde la pestaña “lista de precios” la entidad puede hacer seguimiento en tiempo real a los lances. La lista le muestra el último lance realizado por cada proveedor. Cada vez que un proveedor hace un nuevo lance, el valor y la posición relacionada se actualizan.

5. Los proponentes habilitados que participen en el evento subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos. La ENTIDAD, no provee conexiones desde sus instalaciones para este evento.

6. Margen Mínimo: la subasta inicia con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido. En consecuencia, para el siguiente lance, la referencia es el precio más bajo de esa ronda, el cual puede ser diferente al último lance de cada oferente.

Para que sea válido cada lance acorde con lo dispuesto en el literal c), numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el margen de mejora de oferta en el presente proceso de selección será mínimo del CERO PUNTO CINCO POR CIENTO (0.5%) por debajo del menor valor total ofertado.

Nota. El menor valor ofertado será comunicado por la Entidad en la sección de mensajes de la subasta inversa del SECOP II.

En el evento que la Entidad observe que un proponente no respeta el margen mínimo en alguno de los Lances, este Lance se tendrá como no válido. En consecuencia, la Entidad Estatal informará por medio del chat el valor de cada Lance válido sin especificar quién lo presentó, y así los oferentes podrán conocer el lance más bajo.

7. El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor de los valores iníciales ofrecidos por los proponentes que resulten habilitados para participar en el evento, de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

8. Cuando finaliza la subasta, el SECOP II no permite que los proveedores sigan enviando lances y habilita las opciones para que la entidad estatal pueda generar informes y adjudicar el proceso de contratación.

9. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más proponentes presentan una postura del mismo valor, SECOP II permite generar un informe con el histórico de los lances en formato PDF o Excel. El reporte en PDF incluye una gráfica resumen de la subasta. El reporte en Excel tiene un mayor detalle sobre los lances, los registros e incluye el inventario de mensajes durante la subasta, de esta manera se podrá establecer cronológicamente cual proponente envió primero dicha postura.

10. De igual manera, si dos o más proponentes resultaran en la posición número uno (1) con lances exactamente iguales se aplicará el criterio de desempate con el estampado cronológico certificado. Si, por el contrario, dos o más proponentes ostentaran por la plataforma la misma posición por llegar al mismo tiempo, pero sus lances fueran diferentes, el criterio de desempate será el precio. Lo anterior de conformidad con lo precisado en el numeral 9 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082de 2015, el cual determina: "…la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial" …, en concordancia con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.9, numeral del 1 al 5 del mismo Decreto.

11. Conforme avanza la subasta electrónica los proponentes podrán verificar en el sistema de la recepción de su postura y la confirmación de su valor, así como de la ubicación en que se encuentra su propuesta, al llevar a cabo un lance. a. Si se realiza una postura por uno cualquiera de los proponentes habilitados en el último minuto de duración del evento, y esta postura mejora la oferta que al momento se encuentra en la posición número uno (1), la subasta se extenderá tres (3) minutos más. Lo anterior se ejecutará de forma sucesiva y automática hasta que no se presenten posturas o lances en los últimos tres (3) minutos. Por restricciones técnicas de los sistemas electrónicos, la auto extensión se realiza de manera automática siempre y cuando medien diez (10) segundos entre el momento del lance que da origen a la auto extensión y el momento en que culmina dicha auto extensión o el término establecido para la finalización del evento.

12. Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "…la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta…", se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la ENTIDAD y que serán comunicadas a los proponentes habilitados a través de la sección "MENSAJES" de la plataforma del SECOP II. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden a los recursos propios de los proponentes la subasta continuará y se entenderá que los mismos desistieron de participar de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de2015. Sin embargo, si dicho oferente se vuelve a conectar sin haber realizado lances previamente a la terminación del evento, se entiende que su propuesta está constituida por la oferta económica inicial, de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015. En caso de que el oferente pierda la conexión y se vuelva a conectar antes de la terminación del evento, y hubiese realizado lances, se entiende que su propuesta está constituida por el último lance valido.

13. En ningún caso la herramienta virtual (SECOP II) determinará precios artificialmente bajos, este proceso lo determinará la ENTIDAD una vez culminado el evento subasta y aplicará lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015 así como la "Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación" suscrita por Colombia Compra Eficiente.

14. A su vez, de conformidad con lo dispuesto al artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, Aplicación de la subasta inversa en la contratación de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización. En las subastas inversas para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización a que se refiere el inciso 2° del literal a) del numeral 2 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, se tendrá como único criterio de evaluación el precio.

Soporte Técnico

En caso de que no pueda acceder al SECOP II, llame a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente e informe una posible falla atribuible al SECOP II. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 7456788 en Bogotá y 01800 520808 para el resto del país.

Ajuste de Oferta al último lance

El proponente seleccionado, como resultado del evento de subasta, dentro del día hábil siguiente al evento de subasta, deberá presentar su estructura de costos ajustada al último lance efectuado, reflejando en él, el valor unitario incluido IVA de cada uno de los ítems, el valor total y el total del porcentaje de ahorro obtenido por la entidad en el evento de subasta, con el fin de determinar el precio final de compra por parte del SENA.

5.1.1 Lotes

NO APLICA.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 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 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.

5.2.1.1 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, situaciones de control, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 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.

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El 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.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

5.2.1.4 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.

5.2.1.5 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.

5.2.1.6 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.

5.2.1.7 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.

5.2.1.8 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 evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

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.

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.

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.

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

Personas naturales

El 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.

5.2.1.9 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.

5.2.1.10 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.

5.2.1.11 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.

5.2.1.12 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.

5.2.1.13 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.

5.2.1.14 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.

5.2.1.15 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.

5.2.1.16 Requisito habilitante de orden jurídico

No aplica.

5.2.2 De carácter técnico

Experiencia: El proponente deberá acreditar través del Registro Único de Proponentes, la celebración, ejecución y liquidación de mínimo un (01) contrato, máximo tres (03) contratos, terminados y liquidados, cuyos objetos y/o alcance sean relacionados con el objeto contractual.

El valor ejecutado de al menos uno (1) o la sumatoria de los contratos aportados expresados en SMMLV a la fecha de terminación de la ejecución de estos, debe ser igual o superior al treinta (30%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso. Esta condición será acreditada por el valor certificado que se registre en el RUP.

Si el Proponente es plural, su experiencia corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de sus integrantes.

Cada contrato aportado deberá acreditar como mínimo tres (03) de los códigos UNSPSC, hasta el tercer (3) nivel, descritos a continuación.

Si un Proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un Proponente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del Contrato por el porcentaje de participación.

Los contratos que el Proponente acredite como experiencia deben identificarse y señalarse claramente en el RUP con resaltador o con cualquier tipo de marca que permita su visualización rápidamente.

El proponente deberá encontrarse inscrito en mínimo tres (03) códigos UNSPSC de los elementos enlistados a continuación:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
48101500	Equipo para cocinar o calentar
24131500	Refrigeradores industriales
41111500	Instrumentos de medición del peso
24131600	Congeladores industriales
23152900	Maquinaria empacadora
48101600	Equipos para preparado de alimentos
23181800	Maquinaria industrial para elaboración de bebidas
24131900	Máquinas de hacer el hielo
48101800	Menaje y utensilios de cocina

En caso de propuestas presentadas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deberá estar inscrito como proveedor y en conjunto deberán acreditar la inscripción, clasificación y calificación de tres (03) códigos UNSPSC de los elementos enlistados en la ficha técnica.

Para acreditar la anterior información el proponente deberá presentar certificación, la cual debe contener como mínimo, la siguiente información:

1. Nombre y NIT de la empresa contratante.
2. Nombre del contratista.
3. Número del contrato.
4. Objeto del contrato
5. Valor total del contrato
6. Valor total ejecutado del contrato (valor reconocido o pagado)
7. Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
8. Firma del funcionario competente o empresa contratante.

Nota: Si las certificaciones versan sobre contratos suscritos y ejecutados con entidad privada, debe anexar copia del contrato y factura.

En caso de que la experiencia requerida se encuentre englobada en un contrato general con un objeto más amplio, se deberá discriminar el objeto específico de la experiencia acreditada, los bienes, elementos o productos objeto de la contratación y el monto de éste.

PARA EFECTOS DE LA VERIFICACIÓN DE LA EXPERENCIA HABILITANTE SOLO SE TENDRA EN CUENTA LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL RUP, EL CUAL DEBERÁ ESTAR EN FIRME.

Criterios diferenciales para participar en convocatorias limitadas a MIPYMES

Conforme al artículo 3 del decreto 1860 de 2021, por el cual se adiciona a los artículos 2.2.1.2.4.2.18; De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, dentro del proceso se establecerá condiciones habilitantes diferenciales que promuevan y faciliten la participación en los procedimientos de selección competitivos de las MiPymes domiciliadas en Colombia, incorporando requisitos habilitantes diferenciales relacionados en el Número de contratos para la acreditación de la experiencia.

En desarrollo de lo anterior, con la finalidad de beneficiar a las Mipyme, se establecerán condiciones más exigentes respecto al criterio de participación enunciado frente a los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección que no sean Mipyme. Se entiende como emprendimientos y empresas de mujeres conforme a los lineamientos señalados en artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1860 de 2021.

Los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres y/o Mipymes y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Los incentivos contractuales para las empresas y emprendimientos de mujeres no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas. Respecto al criterio diferencial para MIPYMES no rige en las convocatorias limitadas que se realicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1860 de 2021.

Las Mipymes podrán acreditar la experiencia en el certificado del RUP vigente en el que consten contratos ejecutados y liquidados relacionados con el objeto a contratar de la siguiente manera: Máximo CUATRO (04) contratos debidamente ejecutados y liquidados, con un objeto igual o similar al presente proceso contractual, cuya sumatoria deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial asignado, expresados en S.M.L.M.V.

El proponente deberá encontrarse inscrito en mínimo DIEZ (10) códigos UNSPSC de los elementos enlistados en la ficha técnica.

El (los) contrato (s) que se pretende (n) hacer valer como experiencia se encuentren ejecutados en un cien por ciento (100%) por el proponente, sin que hayan aplicado multas o sanciones.

Para acreditar la experiencia, se debe allegar el contrato con el fin de verificar el objeto y alcance de este el cual debe cumplir con los códigos requeridos, el alcance de este y los Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV) que se solicitan anteriormente.

Nota 1: La experiencia para tener en cuenta será en contratos ejecutados y terminados 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.

Nota 2: El proponente debe adjuntar la relación de los contratos, el objeto, y la fecha de ejecución, y el número de consecutivo del contrato registrado en el RUP.

Nota 3: 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.

Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral, únicamente se tendrá en cuenta su porcentaje de participación.

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

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 emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

4. Acta de designación responsable del SG SST firmado por las partes.

5. Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

En caso de que al proveedor no le aplique el requisito, deberá presentar la justificación respectiva.

5.2.2.2 De gestión ambiental

Acreditar a través de una declaración juramentada de no tener sanciones ni medidas preventivas abiertas o proceso de ejecución ante las autoridades ambientales.

5.2.3 De carácter financiero

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros.

5.2.3.1 Capacidad financiera

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	Mayor o igual a 1.5

INDICADOR	FÓRMULA
Nivel de Endeudamiento	Menor o igual a 65%
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a indeterminado

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

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.

5.2.3.2 Capacidad organizacional

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores organizacionales:

INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	Mayor o igual a 0.1
Rentabilidad del Activo (ROA)	Mayor o igual a 0.07

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

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

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.

5.2.3.3 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.

a) 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.

b) 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) C. El Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional 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.

5.2.3.4 Capacidad residual

No Aplica.

5.2.4 Oferta económica

Aspectos que se deben tener en cuenta para la fijación de los precios de la oferta:

1. Los proponentes deberán en el SOBRE No.2 diligenciar el cuestionario de lista de precio indicando el valor total de su oferta económica, disponible en la plataforma SECOP II, el cual se abrirá el día de la subasta inversa electrónica si a esta hubiere lugar, una vez abierto, se efectuará la verificación aritmética y se determinará la oferta económica por menor valor, por parte del Comité Evaluador Técnico Económico.

2. La oferta económica no deberá sobrepasar el presupuesto oficial establecido para el proceso en la plataforma de SECOP II, so pena de su rechazo.

3. El SOBRE No.2- económico, debe ser diligenciado en los campos habilitados directamente en la plataforma. En esta sección de la propuesta solo debe ir información relacionada con el ofrecimiento económico. La propuesta deberá presentarse de conformidad a los requerimientos de las fichas técnicas del proceso, indicando el valor total, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos, así como todos los impuestos, tasas y/o contribuciones que se llegaren a causar.
4. Para todos los efectos el valor ofertado por el proponente será el indicado en el cuestionario de la lista de precios.

5. Para determinar cuál es el precio de arranque del evento de subasta, el precio más bajo, se comparará el valor total de la oferta económica de cada una de las ofertas reportado en el cuestionario de la lista de precios de la plataforma SECOP II. El PROPONENTE deberá ofertar los bienes o servicios en la unidad de medida y cantidad requerida, teniendo en cuenta que las especificaciones deben ser de la mejor calidad.

6. Al formular la oferta, el PROPONENTE deberá tener en cuenta que todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas

la CONSTITUCIÓN DE LAS GARANTÍAS en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

7. Con relación al IVA, el PROPONENTE deberá incluir en la oferta este impuesto ÚNICAMENTE si pertenece al régimen común. En caso de no incluirlo, este valor no podrá ser reconocido por el SENA y el proveedor del servicio deberá asumir el costo del impuesto.

8. Se recuerda a todos los proponentes, que de conformidad con lo establecido en la Ley 31 de 1992, la unidad monetaria y de cuenta del país es el peso colombiano, en tanto que las fracciones denominadas centavos no volvieron a ser acuñadas por dicha autoridad y por lo mismo no hacen parte de la unidad monetaria ni de cuenta en Colombia. En este sentido NO se deberán establecer en la oferta valores con centavos, sino deberán hacerse siempre las aproximaciones, de la siguiente manera:

CENTAVOS	APROXIMACIÓN
0.01 centavos a 0.49 centavos	Al peso colombiano inmediatamente anterior
0.50 centavos a 0.99 centavos	Al peso colombiano inmediatamente anterior

En el evento que la propuesta económica se allegue con decimales, estos se deberán aproximar conforme las reglas anteriores.

9. El Comité evaluador efectuará la verificación aritmética y determinará la menor oferta económica, lo cual se desarrollará el día de la apertura del SOBRE No.2.

10. Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para un ofrecimiento del objeto del presente proceso de selección, y realizar todas las valoraciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso.

11. Por la sola presentación de la propuesta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de esta.

12. La circunstancia de que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni les dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso de que cualquiera de dichas omisiones derive en posteriores sobrecostos para el contratista. Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su propuesta, deberá tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualesquiera que ellos sean, se deberá basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI**		**NO**	X
Incluya la información adicional requerida: fecha, hora, lugar y duración:	N/A			
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%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y meses más.
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y meses más.

X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 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**.
	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 y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (50%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
	Calidad del servicio: por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

NOTA: Se debe tener en cuenta al momento de cargar la garantía en la Plataforma SECOP II Modulo 2 – Condiciones – Garantías del Proveedor lo siguiente:

- Deberá de estar firmada por el Tomador
- Deberá adjuntar en la misma el comprobante del pago
- Deberá adjuntar el clausulado emitido por la Aseguradora

Restablecimiento o Ampliación: En el evento de una reclamación por parte de la entidad que afecte el valor de las coberturas en las garantías pactadas, el contratista deberá garantizar el restablecimiento de los valores y coberturas garantizadas.

Igualmente, y en caso de realizar prorrogas o adición al mismo, el contratista a su costa deberá ampliar las garantías en la proporción correspondiente.

9. ACUERDOS COMERCIALES

Acuerdos Comerciales		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	SI	NO
	México				
	Perú				
Canadá		SI	NO	SI	NO
Chile		SI	NO	SI	NO
Corea		SI	NO	SI	NO
Costa Rica		SI	NO	SI	NO
Estados Unidos		SI	NO	SI	NO
Triángulo del Norte	Salvador	NO	N/A	N/A	NO
	Guatemala	NO			
	Honduras	NO			
Estados AELC		SI	NO	SI	NO
México		NO	N/A	N/A	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO

10. ANEXOS

- Cotizaciones
- CDP
- Estudio de mercado
- Análisis del Sector
- Análisis del Riesgo
- Pliego de Condiciones
- Certificado Plan Anual de Adquisiciones
- Formatos de apoyo a la presentación de ofertas

El presente documento se suscribe el veintinueve (29) de octubre de 2025

Firmado digitalmente por Javier Gonzalez Franco
Fecha: 2025.10.29 19:30:13 -05'00'

JAVIER GONZALEZ FRANCO
Subdirector (E) de Centro

Elaboró: Victor Eduardo Lopez Pedraza – Profesional 01
Revisó componente jurídico: Karen Pinzón León – Abogada Contratación
Proyecto componente financiero: Yohana Rivera Mateus – Instructor
Proyectó: Aspectos Ambientales: Mónica Dayana Gamboa Peña. Dinamizadora Ambiental
Proyectó aspectos SSGT: Mary Shirley Ovalle Ardila