PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

FECHA DE LA SOLICITUD:	20 de octubre 2025
NOMBRE DEL SOLICITANTE:	Luis Heriberto Diaz Urbina
CORREO ELECTRONICO Y NUMERO TELEFONICO:	lhdiazu@sena.edu.co 3125895537
CARGO:	Coordinador del GFPI, gestión educativa, promoción y relaciones corporativas.
UNIDAD DE CONTRATACIÓN:	Despacho regional
PROYECTO:	OTRAS COMPRAS DE EQUIPOS - Cafeteria y Panaderia-cual incluye neveras, hornos micro hondas,sanduchera,plancha de cocina,dispensador de agua ,entre otro
DEPENDENCIA:	954810 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE SERVICIOS AMBIENTALES JIRI JIRIMO - LIDERES INNOVACION EMPRESAS-VAUPES
GRUPO:	Grupo de Formación Profesional Integral
CDP Y RUBRO PTAL:	10625 - del 2025/09/30 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

1. **OBJETO:**

97_9548_204 Adquirir y suministrar equipos especializados de panadería destinados al fortalecimiento de los ambientes de formación de la Regional Vaupés, con el fin de garantizar el desarrollo de las competencias técnicas de los aprendices en condiciones adecuadas de calidad, pertinencia y seguridad

2. **JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:**

El Centro Agropecuario y de Servicios Ambientales Jirijirimo de la Regional Vaupés requiere, equiere contar con ambientes de formación adecuados, equipados con los elementos, herramientas y utensilios necesarios que permitan el desarrollo práctico de las competencias laborales.

En particular, los programas de formación en panadería, repostería, cocina, gastronomía y en general, el sector alimentario, exigen espacios dotados con equipos y utensilios especializados que simulen las condiciones reales de un entorno productivo. Por lo cual, se requiere la adquisición de equipos especializados para los ambientes de formación en panadería y cocina, tales como hornos industriales, batidoras, amasadoras, balanzas, refrigeradores, utensilios y mobiliario técnico. Esta dotación permitirá fortalecer las condiciones de calidad, pertinencia, higiene y seguridad necesarias para el desarrollo de los programas de formación técnica y tecnológica en el área gastronómica, asegurando la adecuada ejecución de las prácticas formativas en coherencia con los estándares del sector productivo.

La inversión responde al compromiso institucional del SENA de garantizar ambientes de aprendizaje dotados con tecnología y herramientas actualizadas que faciliten la formación integral de los aprendices, potenciando el desarrollo de competencias laborales en panadería, repostería y cocina tradicional. Estos equipos favorecerán el aprendizaje práctico en la elaboración de productos de panificación, pastelería y gastronomía amazónica, promoviendo a su vez la innovación y el uso de insumos locales en coherencia con la estrategia institucional "Masa Madre", orientada a la producción sostenible y al rescate de saberes tradicionales del territorio, por lo cual, los elementos a adquirir, resultan fundamentales para garantizar que los aprendices puedan desarrollar las competencias técnicas, operativas y de calidad requeridas por el sector alimentario.

En virtud de lo expuesto, se puede concluir que a través de la adquisición que se pretende adelantar, se da cumplimiento a lo siguientes criterios, trascendentes para la entidad y para la formación de los aprendices:

1. Formación basada en la práctica: La metodología del SENA se fundamenta en el aprendizaje por competencias, lo que requiere que los aprendices ejecuten procesos reales de producción. Sin los equipos adecuados, la formación se limita al componente teórico, reduciendo la efectividad del proceso educativo.

2. Alineación con los estándares del sector productivo: El sector gastronómico y panadero demanda personal con experiencia práctica en el manejo de equipos industriales y utensilios específicos. Contar con una dotación actualizada permite que los aprendices se familiaricen con las condiciones reales del entorno laboral y con las normas técnicas de higiene, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura (BPM).

3. Fortalecimiento del emprendimiento y la empleabilidad: Los egresados del SENA que cursan programas de panadería y cocina suelen generar unidades productivas o integrarse a empresas del sector. La formación con equipos y herramientas reales potencia sus capacidades emprendedoras, la innovación y el autoempleo, contribuyendo al desarrollo económico local.

4. Mantenimiento de la calidad en la formación: La dotación de elementos garantiza la vigencia tecnológica de los ambientes de aprendizaje, evitando el uso de equipos obsoletos o deteriorados que puedan afectar la calidad del producto final o poner en riesgo la seguridad de los aprendices.

5. Cumplimiento de los lineamientos institucionales del SENA: De acuerdo con las políticas del SENA en materia de pertinencia y calidad de la formación profesional integral, los ambientes deben estar dotados de recursos técnicos y tecnológicos que aseguren el logro de los resultados de aprendizaje definidos en los programas de formación.

Por otra parte, la modernización de estos ambientes también se articula con los programas de turismo y gastronomía del Centro, fortaleciendo la oferta formativa vinculada al "Turismo de Naturaleza y Cultura Viva" y promoviendo la integración entre la preparación de alimentos típicos y el desarrollo del turismo regional. En este sentido, la dotación contribuye al cumplimiento del Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", que establece la educación y la formación para el trabajo como ejes fundamentales para la equidad territorial, la transformación productiva y la reducción de brechas sociales en regiones apartadas como el Vaupés.

Con la adquisición de estos equipos se busca fortalecer la pertinencia y calidad de la formación en el área gastronómica, incrementar la capacidad institucional para atender programas en panadería, cocina y turismo

con énfasis en productos autóctonos, y fomentar la empleabilidad y el emprendimiento mediante proyectos productivos sostenibles. De igual forma, se garantizarán los estándares de bioseguridad, inocuidad y ergonomía exigidos en los procesos de formación profesional integral, asegurando condiciones óptimas para el aprendizaje. Tras la revisión técnica y administrativa, se determinó que la opción más adecuada es la adquisición de equipos nuevos, dado que no existen elementos disponibles en el inventario institucional que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas. Asimismo, los equipos nuevos garantizarán compatibilidad con las condiciones eléctricas y de espacio de los ambientes existentes, además de asegurar durabilidad, eficiencia energética y respaldo técnico.

El Centro Agropecuario y de Servicios Ambientales Jirijirimo, conforme a su Plan Tecnológico y de Prospectiva 2020–2030 y al Sistema PREVIOS, ha priorizado la modernización de los ambientes de formación en las áreas de hotelería, turismo y servicios, integrando la gastronomía como una línea de alto impacto para el desarrollo local. En este contexto, la adquisición de equipos de panadería y cocina representa un avance significativo para la articulación de los programas de formación en cocina, turismo y emprendimiento, impulsando aprendizajes de calidad, la preservación de la identidad cultural amazónica y la autonomía productiva de los aprendices.

Esta inversión cuenta con respaldo presupuestal mediante el CDP No. 10625 del 30 de septiembre de 2025, por un valor de noventa millones de pesos ($90.000.000), destinados al fortalecimiento del ambiente de panadería y cocina del Centro. Dicho recurso permitirá atender de manera efectiva las necesidades del proceso formativo, garantizando la continuidad y sostenibilidad de la estrategia educativa en el territorio.

Por lo anterior, se justifica plenamente la adquisición de equipos especializados de panadería, pastelería y cocina integral, en tanto contribuye al cumplimiento de los objetivos institucionales del SENA, al fortalecimiento de la formación técnica y tecnológica en el Vaupés, y al impulso de una economía local basada en el conocimiento, la sostenibilidad y la cultura gastronómica amazónica. En consecuencia, se solicita la autorización para continuar con el proceso de contratación correspondiente.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CODIGO UNSPSC	FOTO ELEMENTO	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD

1	41103011 - Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores		ELECRODOMESTICO PARA COCINA - NEVERA VERTICAL DE DOS PUERTAS NO FROSTE (tipo reach-in) Puertas: 2 puertas sólidas o de vidrio templado (opcional) Capacidad: entre 1.000 y 1.400 litros Rango de temperatura: +2 °C a +8 °C Refrigerante: R-290 ecológico (libre de CFC) Control de temperatura: Digital con pantalla LED Estantes: 4 a 6 parrillas ajustables por puerta (recubiertas en polietileno o acero) Iluminación interior: Luz LED de bajo consumo Material exterior/interior: Acero inoxidable o lámina galvanizada Puertas auto-cerrables: Con sistema de bisagras de retorno automático Sistema de refrigeración: Estático o ventilado (según el modelo) Voltaje: 110 V / 220 V (según requerimiento) Consumo energético: Eficiente, certificado Energy Star (en modelos de alta gama) Ruedas (casters): 4 ruedas giratorias con freno para fácil desplazamiento	Un	1
2	56101705 - Vitrinas		VITRINA MOSTRADOR Vitrina tipo exhibidor en acero inoxidable, con cristal plano y 4 entrepaños o repisas visibles. 2 puertas hermeticas con chapa. Con bodega, ilumicación LED y Rodachines. Dimensión frente 150 cm X fondo 70 cm X alto 130 cm	Un	1

3	52152002 - Contenedores para almacenar alimentos para uso doméstico		ALACENA EN ACERO INOXIDABLE Tamaño 1.90mts x 0.50mts x 0.80mts (con dos estantes internos) Acero Inoxidable AISI 430 o AISI 304 de 1.2mm a 1,5 de espesor	Un	1
4	52151807 - Ollas para uso doméstico		KIT DE 6 OLLAS EN ALUMNIO FORZADO O TRIPLE FUERTE CON TAPA Capacidad 10 a 12 L - Diámetro 30 – 32 cm – Altura 17 – 20 cm Capacidad 15 a 20 L - Diámetro 34 – 36 cm – Altura 20 – 24 cm Capacidad 25 – 40 L - Diámetro 36 – 40 cm – Altura 25 – 30 cm Capacidad 50 – 80 L - Diámetro 45 – 50 cm – Altura 35 – 45 cm Capacidad 100 – 120 L – Diámetro 55 – 60 cm – Altura 45 – 50 cm Capacidad 150 – 200 L - Diámetro 60 – 70 cm – Altura 55 – 60 cm	Kit	1
5	52151807 - Ollas para uso doméstico		KIT DE 5 CALDEROS EN ALUMINIO FUNDIDO CON TAPA DE VIDRIO Tamaño: 24 cm / 2 Libras / 3,5 Litros Tamaño: 30 cm / 4 Libras / 6 Litros Tamaño: 36 cm / 7,5 Libras / 11 Litros Tamaño: 42 cm / 11 Libras / 16 Litros Tamaño: 50 cm / 16.5 Libras / 27 Litros	Kit	1
6	52151636 - Palas o cucharas para alimentos para uso doméstico		Kit de Cocina en Acero Inoxidable de 4 piezas resistentes al calor Cucharon Concavo liso , Cucharon Ranurado, Espatula Lisa Espatula Ranurada	Kit	1

7	52151707 - Set de cuchillos para uso doméstico		Kit de 4 Cuchillos Multipropósito Un cuchillo hoja recta delgada de 20 cm Un cuchillo hoja curva delgada de 20 cm Un cuchillo hoja curva delgada de 16 cm Un cuchillo hoja curva delgada de 12 cm	Kit	1
8	52151650 - Escurridores para uso doméstico		ESCURRIDOR DE COCINA En acero Inoxidable de dos niveles, con sistema de dranaje y compartimientos porta utencilios	Un	1
10	41111507 - Básculas de mesa		Bascula digital de Cocina de alta precisión - 3000g/0.1g de exactitud Funcionamiento baterias y/o energia electrica	Un	1

11	48101536 - Horno de pastelería para uso comercial		HORNO PANADERIA HORNO ROTATORIO P10-A1/1-G-D-110 110V/60/1F de 10 BANDEJAS 66x45 cm Horno rotatorio hibrido (gas y eléctrico). Estructura en acero inoxidable. Control digital de tiempo y temperatura con inyección de vapor. Incluye quemador, base y un carro con escabiladero extraíble para 10 bandejas de 66x45 con distancia entre bandejas de 9 cm. Incluye bandejas. Potencia gas 100.000 Btu/h (29 kW), potencia eléctrica 0,65 kW, tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 103x146xH208 cm.	Un	1
12	48101536 - Horno de pastelería para uso comercial		HORNO PANADERIA Horno industrial Eléctrico potencia eléctrica 0,65 kW, tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Material: Acero inoxidable AISI 304 calibre 20.Control: Termostato con control de temperatura Copreci y puerta con vidrio panorámico e iluminación LED.Sistema de calentamiento: Quemadores de alto rendimiento.Dimensiones: 0.50 m × 0.70 m × 0.50 m	Un	1
13	52151612 Producto : Batidoras de alambre de cocina para uso doméstico		Batidora Industrial capacidad 30 litros Estructura externa en acero o lamina esmaltada y los bowls en estaño o acero inoxidable de grado alimentario. El gancho y la paleta en aluminio con terminado esmaltado El globo con base de aluminio y varillas de acero inoxidable de grado alimentario. Potencia MotoR entre ½ y 1 hp Capacidad del bowl 30 litros	Un	1

			Funcionamiento eléctrico 110 volts.		
14	52151611 - Pinzas de cocina para uso doméstico		PInzas para panaderia Pinzas Tenaza De Cocina O Panadería 30 Cm. Acero Inox. PressPinzas Tenaza De Cocina O Panadería 30 Cm. Acero Inox. Press	Un	3
15	52141524 - Licuadoras para uso doméstico		LICUADORA VASO EN VIDRIO •Tipo : Licuadora de vaso vidrio•Referencia del Producto en el Certificado/Empaque : 2197104•Modelo : 2197104•Ancho : 28.58 cm•Alto : 40.33 cm	Un	1
16	24112406 - Compartimentos de caja o estantería		Escabiladero fabricado en acero inoxidable con capacidad para 20 bandejas de pandería de 65 X 45 cm. Distancia entre bandejas: 7.5 cm. Ruedas con freno. Dimensiones: Frente 51.5 / Fondo 66 / Altura 173 cm.	Un	1

17	24112702- Estibas		Estiba Plastica resistente al impacto. 30X53.3X122 cm	Un	6
18	23181504 - Maquinaria de tamizado		Tamiz de 18 cm de malla fina. En acero inoxidable	Un	3
19	23181504 - Maquinaria de tamizado		Tamiz de 26 cm de malla fina. En acero inoxidable	Un	3

20	52151616 - Espátulas de cocina para uso doméstico		Espátula delgada. En acero inoxidable, manija plástica de 10 cm. Dimensiones: Longitud 35 cm / Ancho 3 cm	Un	1
21	52151616 - Espátulas de cocina para uso doméstico		Espátula offset. En acero inoxidable, manija plástica de 10 cm. Dimensiones: Longitud 25 cm / Ancho 3.5 cm	Un	1
22	52151616 - Espátulas de cocina para uso doméstico		Espátula ancha para chef. En acero inoxidable, borde redondeado, mango plástico de 9.5 cm. Dimensiones: Frente 7,5 / Fondo 37 / Altura 8 cm	Un	1

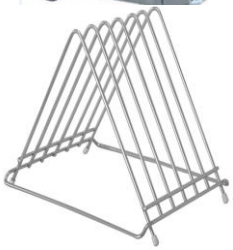
23	52151624 - Afiladores de cuchillos para uso doméstico		AFILADOR PARA CUCHILLOS MANUAL COLOR NEGRO. con cuchillas de acero de carburo para afilar	Un	2
24	52151702 - Cuchillos para uso doméstico		CUCHILLO CHEF 10" En acero inoxidable. Longitud: 10" (25.4 cm).	Un	2
25	52151702 - Cuchillos para uso doméstico		CUCHILLO CHEF 6" En acero inoxidable. Longitud: 6" (15.24 cm).	Un	1

26	52151702 - Cuchillos para uso doméstico		CUCHILLO PARA PAN 22.86 CM. Cuchillo para Pan, 36.195cm de largo total., 22.86cm hoja/cuchilla, angular, impresas, de alto carbono, no-barniz acero alemán, mango de polipropileno, Stal, blanco, NSF	Un	1
27	52151602 - Tazones mezcladores para uso doméstico		Bowls en Acero Inoxidable Set x 4. Acero inoxidable. Anidamiento. Aptas para el lavavajillas. Medidas: 7 cm de alto x 14 cm de diámetro (710 ml) 10 cm de alto x 18 cm de diámetro (1419 ml) 12 cm de alto x 21 cm de diámetro (2839 ml) 14 cm de alto x 26 cm de diámetro (4731 ml)	Un	1
28	52151608 - Brochas para rociar alimentos		BROCHA PASTELERA 2" Brocha plástica para pastelería de 5 cm de ancho. Mango plástico y gancho integrado para apoyar en el borde de una olla o sartén.	Un	4

29	52151608 - Brochas para rociar alimentos		BROCHA PASTELERA 2"Brocha plástica para pastelería de 7,6 cm de ancho. Mango plástico y gancho integrado para apoyar en el borde de una olla o sartén.	Un	2
30	52151608 - Brochas para rociar alimentos		BROCHA DE SILICONA ROJA Fabricada con una silicona antiadherente, diseñada para soportar temperaturas hasta de 428 °F (220 °C). Longitud: 4.4 cm.	Un	4
31	52151905 - Bandejas de horno para uso doméstico		BANDEJA ALUMINIO 60X40X2.8CM Bandeja fabricada en aluminio 100%. Liviana, esquinas redondeadas Dimensiones: 65 X 45 cm. (3 cm de espesor)	Un	20
32	52151905 - Bandejas de horno para uso doméstico		BANDEJA ACERO ALUMINIZADO 60X40X3 CM Bandeja fabricada en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas. Para operaciones de horneado de productos de panadería y pastelería. Dimensiones: Frente 65 / Fondo 45 / Alto 3 Cm /	Un	10

33	52151901 - Moldes para muffins para uso doméstico		BANDEJA PARA MUFFI 6 PUESTOS En aluminio con recubrimiento antiadherente. Para preparar seis cupcakes, muffins o pasteles. Dimensiones: Frente 18.5 / Fondo 26.5 / Altura 3 cm.	Un	3
34	52151908 - Cacerolas para pizza para uso doméstico		BANDEJA PARA PIZZA ALUMINIO 14" Bandeja para pizza redonda. Fabricada en aluminio. Liviana, Diámetro: 36 cm	Un	3
35	52151907 - Moldes para hornear para uso doméstico		JUEGO MOLDES PARA TORTAS Juego de moldes-anillos para tortas. En acero inoxidable. Diseño sin fondo. Kit con 7 piezas lisas de 1, 1.5, 2, 2.5, 3, 3.5 y 4 pulgadas (2.5, 3.8, 5, 6.3, 7.6, 8.9 y 10 cm).	Kit	2
36	52151907 - Moldes para hornear para uso doméstico		MOLDE ALUMINIO REDONDO 18X5 CMAro para pastelería. Fabricado en aluminio. Diseño sin fondo para hornear tortas. Resistente a la corrosión.Dimensiones: Diámetro 18 / Altura 5 cm	Un	2
37	52151907 - Moldes para hornear para uso doméstico		MOLDE PAN LISO EN ACERO INOXIDABLE Dimensiones 32.7X12.1X12.1cm	Un	2

38	52151907 - Moldes para hornear para uso doméstico		MOLDE PARA PAN 35.6X12X7CM.0.4MM (L) Molde para pan. Fabricado en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dimensiones: Frente 35.6 / Fondo 12 / Altura 7 cm./ Peso 0,022 Kg.	Un	2
39	52151907 - Moldes para hornear para uso doméstico		LATA MOLDE PARA MANTECADA 45X65X7 CMSBandeja para mantecada de 45x65x7 cms; lata en aluminio	Un	2
40	24112601 - Jarras		JARRA MEDIDORA 1 LITRO En policarbonato transparente	Un	1
41	48101613 - Máquinas de amasar para uso comercial		AMASADORA 34L A 110V. Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: (15/20 r.p.m.) Capacidad 12 Kg de masa con 60% de humedad o 8 Kg de masa con 40% de humedad. Controles análogos con switche de seguridad y temporizador. Dimensiones: Frente 0.435 / Fondo 0.75 Altura 0.90 mts. Peso: 100 Kg	Un	1

42	56101530 - Gabinetes de almacenamiento		CÁMARA DE CRECIMIENTO 201SS 0.8MM 1PCuarto de crecimiento para 12 bandejas , acero inoxidable 304, sistema de calentamiento a gas o electrico, puerta con vidrio templado. Dimensiones: frente 65 cm , fondo 75 cm, alto 180 cm	Un	1
43	44111510 - Organizadores o accesorios de colgar		Rack triangular para tablas de corte. Fabricado en varilla de acero inoxidable. Ideal para almacenar y organizar sus tablas de cortar de manera segura mientras no están en uso.	Un	1
44	52121605 - Guantes de horno o coge ollas para uso doméstico		Guante De Silicona PARA HORNO •Tipo : Guantes de cocina •Nombre del fabricante o importador : Sodimac Colombia S.A. •Número de identificación del fabricante o importador : 8002421062 •Ancho : 18.5 cm •Alto : 2.2 cm	Un	1

45	48101811 - Rodillos de amasar para uso comercial		RODILLO ALUMINIO 33 CMRodillo en aluminio. Longitud: 13" (33 cm) / Diámetro: 9 / Fondo 33 cm / Altura 8 cm / Peso 1,453 Kg	Un	2
46	52152204 - Mesa para preparar alimentos		MESA DE TRABAJO CENTRAL (ISLA) 1.40x0.66Mts. 3 niveles cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16, presenta cartera frontal de bordes rectos para evitar salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable tipo 430 acabado 4N calibre 18, presenta refuerzo logitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta en entrepaños, fabricados en acero inoxidable calibre 20 T430 patas en tubería de acero inoxidable de 1 5/8" con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 1.40 / Ancho 0.66 / Altura 0.90 mts.	Un	2
47	30162201 - Mesón laminado		MESON CON POZUELO Fabricado en acero inoxidable tipo 201 acabado 4N calibre 16 Medida: 143 x 61 x 90cm de altura. Lavaplatos de 60 x 40 x 20 de profundidad Cartera frontal de bordes Con base niveladoras en acero inoxidable,	Un	1

48	52152002 - Contenedores para almacenar alimentos para uso doméstico		Carro contenedor de harinaEstructura: acero inoxidable 430 brillante.Deposito: acero inoxidable 304 (antiácido)Dimensiones:Ruedas: rodachines de 3 pulgadas montadas sobre balineras de larga duración.capacidad para mas 70 kilogramos de materia prima	Un	1
49	52152204 - Mesa para preparar alimentos		MESA ARTESAL DE 120 x 90 CM. CUBIERTA: Cubierta fabricada en acero inoxidable tipo 430, calibre 16. POZO: Fabricado en acero 430 ENTREPAÑO: Fabricación. en acero inoxidable tipo 430 cal 18, N° DE ENTREPAÑOS: 1 Entrepaño, SOPORTE: Fabricadas en tubería inoxidable 304 de 1 1/2″ de diámetro con niveladores. MEDIDAS: Frente: 120 cm, EXTERNAS: Fondo: 77 cm, Altura: 90 cm	Un	1

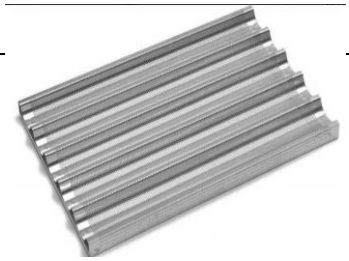
50	52151702 - Cuchillos para uso doméstico		Cuchillo sierra Cuchillo sierra para pan, hoja de acero inoxidable con borde dentado. Longitud de la hoja: 30 cms Material de la hoja: acero inoxidable. Material del Mango: polipropileno	Un	4
51	52151639 - Batidora de huevos para uso doméstico		Set de Batidores x 3 und en acero inoxidable Tamaños:Grande: 30cmMediano: 25cmPequeño: 22cm	Un	2
52	52151625 - Cortadores de galletas para uso doméstico		Cortador Raspe Profesional Acero Inoxidable 25x11 Cm Color Plateado, Ancho: 11cm.	Un	1

53	52151616 - Espátulas de cocina para uso doméstico		Espatulas de Goma para Reposteria. Kit o Set de 3 Piezas Press Color Blanco	Kit	2
54	52151625 - Cortadores de galletas para uso doméstico		Juego de Cortadores de Galletas de Formas Redondas para Masa	Un	1
55	41113830 - Instrumento para medir el peso de la unidad de agregado		Gramera Mecánica Bbg Ref Kca 5 kg Dimensiones : Alto :16, Ancho: 15, Peso máximo soportado; 5 kg, Largo: 19 y Color: blanco	Un	1

56	41111507 - Básculas de mesa		Báscula de Cocina Digital Grande 30kg-66lb para Panadería , pantalla LCD, adaptador incluido	Un	1
58	24131601 - Congeladores horizontales		CONGELADOR HORIZONTALVoltaje: 110V.• Descongelamiento manual.• Control de temperatura.• Cerradura con llave para mayor seguridad.• Dimensiones: 156 cm de ancho, 89 cm de alto y 75 cm de profundidad.• Rodachinas para fácil desplazamiento• Sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador)• Contrapuerta en ABS de fácil limpieza, mejor apariencia, mayor durabilidad y resistencia al manchado• Empaque magnético removible para facilitar su limpieza	Un	1
59	56101705 - Vitrinas		VITRINA DE PANADERÍA EN ACRILICO, SOPORTE CON TAPA TRANSPARENTE. Largo x Ancho x Altura 38 cm x 16 cm x 11 cm, material acrílico	Un	1

60	41123402 - Cucharas dosificadoras		Juego De Tazas Y Cucharas Medidoras Variados Formacircular Material Acero inoxidable Cantidad de cucharas10 Capacidad mínima en volumen - Capacidad máxima en volumen1.25 mL - 250 mL	UN	2
61	52101511 - Tapetes de caucho o vinilo		Tapete de silicona antiadherente apto para hornear y congelar. Fabricado con fibra de vidrio cubierta por ambos lados con silicona alimenticia, es perfecto para trabajar con azúcar, caramelo y chocolate. Apto para temperaturas desde -40° C hasta 280° C (530 F°).Medidas: 60 X 40 CM	Un	4
62	52151604 - Coladores o coladeras para uso doméstico		COLADOR ACERO INOX 20 CM Colador redondo de malla fina. Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos. Está diseñado con un soporte metálico que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme. Un marco exterior resistente en acero inoxidable que asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo.	Un	2

63	52151604 - Coladores o coladeras para uso doméstico		COLADOR ACERO INOX 16 CM Colador redondo de malla fina. Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro. Ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos. Está diseñado con un soporte metálico que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme. Un marco exterior resistente en acero inoxidable que asegura que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo.	Un	2
64	52151622 - Pistola pastelera para uso doméstico		MANGA REPOSTERA 21"Manga pastelera. Diseñada para facilitar la decoración de pastelería. Longitud: 21" (52.5 cm).	Un	2
65	52151615 - Cortadores de pizza para uso doméstico		CORTADORES PARA PIZZA 10 cm Cortador para pizza de 10 cm de diámetro	Un	2

66	52151905 - Bandejas de horno para uso doméstico		LATA PARA HORNO EN ALUMINIO 45*65 Bandeja rectangular. Fabricada en aluminio, liviana, esquinas redondeadas para fácil limpieza. Dimensiones: Frente 45 cm / Fondo 65 cm / Altura 3.4 cm	Un	10
67	52151905 - Bandejas de horno para uso doméstico		Bandeja Lata para pan Francés Baguette 45×65 Fabricada enAcero Inoxidable o aluminio. Dimensiones45X65cm. Capacidad5 canales para baguette	Un	1
68	48101803 - Cucharones para uso comercial		Cucharón dos piezas. Fabricado en acero inoxidable. Capacidad: 237 ml (8 Oz). Ideal para restaurantes, empresas de catering y servicios de alimentación masiva. Perfecto para servir sopas, salsas y más. Este cucharón cuenta con un aspecto clásico y profesional. Mango curvo que funciona como gancho para colgar el cucharon de la olla o de un rack.	Un	1
69	52151651 - Cucharas de medida para uso doméstico		Cuchara Parisina Doble Sacabocados.Mango de polipropileno en color negro para un agarre cómodo y seguro.Sacabocados de acero inoxidable para una durabilidad y resistencia excepcionales.Material del mango de polipropileno resistente y duradero. Sacabocados de acero	Un	1

			inoxidable para un corte preciso y limpio		
70	52151606 - Tablas para cortar para uso doméstico		TABLA PARA PICAR 50X38X1.2Cm (DIFERENTES COLORES) BLANCA, AMARILLA, CAFÉ, VERDE, ROJA. Tabla en polipropileno, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.	Un	1

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

Todas las especificaciones técnicas son las mínimas requeridas, por lo tanto, los contratistas podrán ofrecer mejores características de las solicitadas

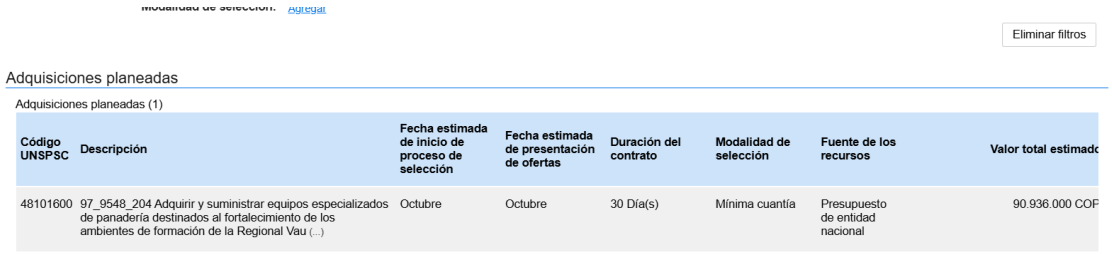
4. Obligaciones específicas del contratista

1. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas indicadas por la entidad en su estudio previo.
2. Mantener los precios ofertados en la propuesta. En caso de que por fuerza mayor se obligue a la variación de precios deberá el contratista, por escrito y justificado, informar lo relacionado al SENA, y deberán ser aprobados por el supervisor.
3. Entregar los bienes especificados en las exigencias técnicas. En caso de que los elementos no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, deberán ser reemplazadas en un término máximo de cinco (5) días hábiles a partir de la devolución por parte de la entidad.
4. Mantener la calidad de los bienes y servicios ofrecidos. En caso de cambio en las características o identificación de algún ítem, el mismo deberá aprobarse por parte del SENA, sin que de manera alguna procedan los cambios unilaterales por parte del contratista
5. Reemplazar o sustituir de forma inmediata cualquier elemento que presente daño o falla eventual durante el término de la garantía, el cual deberá cambiar por uno nuevo de iguales o superiores características.
6. Avisar al SENA sobre su incursión en causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. El aviso deberá hacerse efectivo dentro del día hábil siguiente al conocimiento, por parte del contratista, de los hechos o circunstancias que generen la inhabilidad o incompatibilidad.
7. Avisar al SENA sobre la ocurrencia de hechos o circunstancias que puedan generar una inoportuna o indebida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. El aviso

mencionado deberá hacerse efectivo dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes, del hecho o circunstancia en referencia.

8. Realizar la entrega de los bienes objeto del contrato en las instalaciones del Almacén del Centro Agropecuario y de servicios ambientales Jirijirimo del SENA Regional Vaupés, ubicado en la ciudad de Mitú, al funcionario que cumpla las funciones de Almacenista y/o quien haga sus veces, con la presencia del supervisor del contrato y de acuerdo con la coordinación que se realice preliminarmente para dicha entrega.
9. El contratista será responsable de ordenar la revisión de los elementos que va a entregar para asegurar la calidad, cantidad, especificaciones técnicas, marca y precios de estos, en el momento de la entrega y evitar que sean devueltos
10. Mantenerse a PAZ Y SALVO en el pago de los aportes parafiscales cuando corresponda.
11. Entregar Informe de ejecución de elementos y/o materiales entregados, donde se incluya registro fotográfico georreferenciado.
12. Cualquier daño ocasionado por el contratista durante la ejecución del objeto contractual, deberá ser subsano y reparado por cuenta de este, sin que esto ocasione costos adicionales para el SENA.
13. Asistir a las reuniones de seguimiento con el Supervisor del contrato, cuando así se le requiera.
14. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

5. ¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2025?: SI: _x_ NO: __


Modalidad de selección: Agregar

Eliminar filtros

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimad
48101600	97_9548_204 Adquirir y suministrar equipos especializados de panadería destinados al fortalecimiento de los ambientes de formación de la Regional Vau (...)	Octubre	Octubre	30 Día(s)	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	90.936.000 COP

6. MARQUE CON UNA X EL TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR:

i. COMPRAVENTA _x___

ii. **SUMINISTRO ____**
iii. **SERVICIOS ____**
iv. **MANTENIMIENTO ____**
v. **ADECUACIONES ____**
vi. **OBRA**
vii. **OTRO ¿Cuál? ____**

7. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El tiempo de ejecución del contrato está previsto para que se ejecute en un plazo de TREINTA (30) días.

8. **OBSERVACIONES:**

- Se pagará al contratista con un pago equivalente al 100% al recibir los bienes y demás soportes correspondientes.
- Para todos los efectos jurídicos y legales el lugar de ejecución del contrato será en la Avenida 15 No.6-184 Barrio San José del Municipio de Mitú Vaupés

9. **CERTIFICACIÓN ALMACÉN:**

El responsable del área de Almacén e Inventarios **CERTIFICA** que los bienes con las características técnicas que se van a adquirir no se tiene existencia en el Almacén. Se adjunta certificación.

Lo anterior para que se realicen los trámites correspondientes.

Cordialmente,

LUIS HERIBERTO DIAZ URBINA
Coordinador del Grupo de Formación Profesional Integral, Gestión Educativa y Promoción y Relaciones Corporativas

Proyectó y Revisó: Luis Heriberto Diaz Urbina - Coordinador G.F.P.I
Revisó: Ivonne M. Herrera del Campo – Abogada FPI