FORMATO INTERNO SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO

**REF: SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA LA ELABORACION DEL ESTUDIO DE MERCADO – ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA LA DOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL CBC, VIGENCIA 2025.**

El Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus **PRECOTIZACIONES**, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso con las siguientes condiciones:

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

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. **OBJETO DE CONTRATACIÓN:** *Contratar la adquisición de los elementos y equipos para la dotación de la cafetería del CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE.*

2. **VALIDEZ DE PRECOTIZACIÓN:** 60 días hábiles

3. **FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES:** Tres (3) días hábiles, una vez publicado en el SECOP II.

4. **LUGARES O MEDIOS PARA PRESENTAR LA PRECOTIZACIÓN:**

Los proveedores del servicios o bienes a contratar podrá utilizar cualquiera de estos medios para hacer llegar la cotización:

- **PLATAFORMA DEL SECOP II**
- Correo: contratoscesar@sena.edu.co
- Dirección radicación correspondencia: SENA Centro Biotecnológico del Caribe, ubicado en el Kilómetro 7 vía La Paz-Cesar.
- Unidad de Archivo y correspondencia.

**Todas las Pre cotizaciones deben tener como REFERENCIA: ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA LA DOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL CBC, VIGENCIA 2025.**

La cotización debe presentarse en cantidades unitarias, se debe tener en cuenta que el contrato se adjudicará por el valor del presupuesto asignado y se realizará por el método de monto agotable.

Presentar la cotización en el modelo que se describe a continuación:

| ITEM | ACTIVIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | CÓDIGO UNSPSC | VR UNIT | % IVA | VR UNIT MAS IVA | VR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | TOTAL, INCLUIDO IVA | | | | | | | $ - |

**Presentar la cotización en formato Excel.**

## 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

El Centro Biotecnológico del Caribe - CBC, SENA regional Cesar requiere la contratación de bienes y servicios para su adecuada operación y cumplir con la misión de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.
Las especificaciones técnicas de los bienes y servicios a adquirir han sido definidas con precisión por parte del Grupo Interno de Trabajo Coordinación Misional para garantizar que cumplan con los requerimientos específicos exigidos.

Estas especificaciones son las necesidades planteadas para Contratar la adquisición de los elementos y equipos para la dotación de la cafetería del CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE, asegurando así la compatibilidad con los equipos existentes y la optimización de los procesos., y descritas así:

| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE LAS NACIONES UNIDAS Vs. 14_1 - Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Código UNSPSC** | **GRUPO** | **SEGMENTO** | **FAMILIA** | **CLASE** | **PRODUCTO** |
| 23271701 | C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos) | 23. Maquinaria y Accesorios para Manufactura y Procesamiento Industrial | 27. Maquinaria y accesorios y suministros para soldadura de todas las clases | 17. Accesorios para soldar, soldadura fuerte y soldadura débil | 01. Soplete |
| 25172700 | C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos) | 25. Vehículos Comerciales, Militares y Particulares, Accesorios y Componentes | 17. Componentes y sistemas de transporte | 27. Sistemas de control medioambiental | |
| 27111907 | C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos) | 27. Herramientas y Maquinaria General | 11. Herramientas de mano | 19. Herramientas gruesas y de acabado | 07. Cepillos de alambre |
| 27111908 | C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos) | 27. Herramientas y Maquinaria General | 11. Herramientas de mano | 19. Herramientas gruesas y de acabado | 08. Piedras o herramientas o equipos de afilar |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 27111931 | C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos) | 27. Herramientas y Maquinaria General | 11. Herramientas de mano | 19. Herramientas gruesas y de acabado | 31. Lima semicircular |
| 27112104 | C - (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos) | 27. Herramientas y Maquinaria General | 11. Herramientas de mano | 21. Herramientas de sujeción y fijación | 04. Tenazas |
| 40101843 | D - (Componentes y Suministros) | 40. Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento | 10. Calefacción, ventilación y circulación del aire | 18. Equipo de calefacción y piezas y accesorios | 43. Horno eléctrico |
| 41111500 | D - (Componentes y Suministros) | 41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas | 11. Instrumentos de medida, observación y ensayo | 15. Instrumentos de medición del peso | |
| 41111507 | D - (Componentes y Suministros) | 41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas | 11. Instrumentos de medida, observación y ensayo | 15. Instrumentos de medición del peso | 07. Básculas de mesa |
| 41112224 | D - (Componentes y Suministros) | 41. Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas | 11. Instrumentos de medida, observación y ensayo | 22. Instrumentos de medida de temperatura y calor | 24. Termómetro infrarrojo |
| 48101500 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 15. Equipo para cocinar o calentar | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 48101530 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 15. Equipo para cocinar o calentar | 30. Ollas arroceras para uso comercial |
| 48101543 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 15. Equipo para cocinar o calentar | 43. Sartén revestido para uso comercial |
| 48101544 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 15. Equipo para cocinar o calentar | 44. Sartén para usar directamente en el calor para uso comercial |
| 48101607 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 16. Equipos para preparado de alimentos | 07. Exprimidores de jugo para uso comercial |
| 48101608 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 16. Equipos para preparado de alimentos | 08. Licuadoras para uso comercial |
| 48101617 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 16. Equipos para preparado de alimentos | 17. Espátulas plásticas para uso comercial |
| 48101700 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 17. Distribuidores automáticos de comida y bebida | |
| 48101800 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 48101802 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 02. Moldes para uso comercial |
| 48101805 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 05. Tazones para mezclar para uso comercial |
| 48101807 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 07. Latas de pizza para uso comercial |
| 48101808 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 08. Sartenes de salsa o para sofreír para uso comercial |
| 48101809 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 09. Ollas para salsas o cocción para uso comercial |
| 48101812 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 12. Coladeras para uso comercial |
| 48101814 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 18. Menaje y utensilios de cocina | 14. Woks para uso comercial |
| 48101907 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 19. Tazas para servicio de mesa | 07. Jarras para servicio de comidas |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 48101915 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 19. Tazas para servicio de mesa | 17. Aparatos de fondue para servicio de comidas |
| 48101919 | E - (Productos de Uso Final) | 48. Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios | 10. Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 19. Tazas para servicio de mesa | 19. Vasos o tazas o tazones (mugs) o tapas de contenedores para servicio de comidas |
| 52101511 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 10. Revestimientos de suelos | 15. Alfombras y felpudos | 11. Tapetes de caucho o vinilo |
| 52141500 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 14. Aparatos electrodomésticos | 15. Electrodomésticos para cocina | |
| 52141506 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 14. Aparatos electrodomésticos | 15. Electrodomésticos para cocina | 06. Congeladores para uso doméstico |
| 52141516 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 14. Aparatos electrodomésticos | 15. Electrodomésticos para cocina | 16. Freidoras para uso doméstico |
| 52141526 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 14. Aparatos electrodomésticos | 15. Electrodomésticos para cocina | 26. Cafeteras para uso doméstico |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 52151600 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | |
| 52151603 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 03. Ralladores para uso doméstico |
| 52151605 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 05. Destapadores o abrelatas para uso doméstico |
| 52151606 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 06. Tablas para cortar para uso doméstico |
| 52151611 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 11. Pinzas de cocina para uso doméstico |
| 52151613 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 13. Raspadores de comida para uso doméstico |
| 52151632 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 32. Embudos de cocina para uso doméstico |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 52151648 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 48. Termómetros de alimentos o cocina para uso doméstico |
| 52151658 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 16. Utensilios de cocina domésticos | 58. Cuchillo para masas |
| 52151702 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 17. Cubertería y cuchillería de uso doméstico | 02. Cuchillos para uso doméstico |
| 52151803 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 18. Batería de cocina doméstica | 03. Cacerolas para uso doméstico |
| 52151807 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 18. Batería de cocina doméstica | 07. Ollas para uso doméstico |
| 52151808 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 18. Batería de cocina doméstica | 08. Ollas a presión para uso doméstico |
| 52151905 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 19. Utensilios para hornear domésticos | 05. Bandejas de horno para uso doméstico |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 52152006 | E - (Productos de Uso Final) | 52. Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo | 15. Utensilios de cocina domésticos | 20. Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar | 06. Bandejas o fuentes para uso doméstico |
| 56101705 | E - (Productos de Uso Final) | 56. Muebles, Mobiliario y Decoración | 10. Muebles de alojamiento | 17. Muebles de oficina | 05. Vitrinas |
| 56131700 | E - (Productos de Uso Final) | 56. Muebles, Mobiliario y Decoración | 13. Muebles y accesorios para merchandising | 17. Aparatos, estantes, sistemas y accesorios para instalación de mercancías | |

**Cantidades solicitadas:**

| ITEM | CODIGO UNSPSC | DESCRIPCION ELEMENTO | ESPECIFICACIONES | CANT. | UNIDAD DE MEDIDA | Imangen de Referencia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 52151605 | ABRE LATAS MANUAL | ABRE LATAS MANUAL<br>Características<br>Abrelatas en forma de tijera para fácil manipulación, manija giratoria que facilite el sistema y 2 discos pequeños, uno con borde en serrucho y otro con borde cortante.<br>Material: Acero inoxidable - Nylon<br>Uso: Doméstico | **3** | UN | N/A |
| 2 | 48101805 | BOWL PROFESIONAL 3.8 L | BOWL PROFESIONAL 3.8 L<br>Bolw mezclador. Debe estar fabricado en acero inoxidable, de 27.6 cm de diámetro.<br>Capacidad: 3.8 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 48101805 | BOWL PROFESIONAL 4.7 L | BOWL PROFESIONAL 4.7 L .<br>Bolw mezclador. Debe estar fabricado en acero inoxidable, de 29.8 cm de diámetro.<br>Capacidad: 4.7 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |
| 4 | 48101805 | BOWL PROFESIONAL 7.6 L | BOWL PROFESIONAL 7.6 L.<br>Bolw mezclador. Debe estar fabricado en acero inoxidable, de 34.3 cm de diámetro.<br>Capacidad: 7.6 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |
| 5 | 48101805 | BOWL PROFESIONAL 8 L | BOWL PROFESIONAL 8 L<br>Bowl mezclador. Debe ser fabricado en acero inoxidable, de 37 cm de diámetro.<br>Capacidad: 8 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |
| 6 | 48101805 | BOWL TRABAJO PESADO AINOX 0.7L 16CM | BOWL TRABAJO PESADO AINOX 0.7L 16CM<br>Bolw mezclador. Debe estar fabricado en acero inoxidable, de 16 cm de diámetro.<br>Capacidad: 0.7 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 48101805 | BOWL TRABAJO PESADO AINOX 12.3L-42CM | BOWL TRABAJO PESADO AINOX 12.3L-42CM<br>Bolw mezclador. Debe estar fabricado en acero inoxidable, de 42 cm de diámetro.<br>Capacidad: 12.3 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |
| 8 | 48101805 | BOWL TRABAJO PESADO AINOX 2.8L-24CM | BOWL TRABAJO PESADO AINOX 2.8L-24CM .<br>Bolw mezclador. Debe estar fabricado en acero inoxidable, de 24 cm de diámetro.<br>Capacidad: 2.8 litros.<br>Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.<br>El recipiente debe ser resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.<br>El producto debe brindar un agarre conveniente y se debe mantener perfectamente equilibrado sobre superficies planas. | **5** | UN | N/A |
| 9 | 48101809 | CACEROLA EN ACERO INOX 3.5L | CACEROLA EN ACERO INOX 3.5L .<br>Cacerola en acero inoxidable de 3.5l.<br>Con tapa que funcione en estufa de induccion y en estufa a gas. | **5** | UN | N/A |
| 10 | 52151803 | CACEROLA EXTRA-FUERTE 1 QT., ALUMINIO ACABADO NATURAL | CACEROLA EXTRA-FUERTE 1 QT., ALUMINIO ACABADO NATURAL<br>Capacidad (ml) : 1000 ml<br>Linea: Calderos Ollas y Sartenes<br>Calderos Inducción 0,5 A 3 Lts | **5** | UN | N/A |
| 11 | 48101530 | CALDERO DE ALUMINIO CON TAPA CAPACIDAD 0.5L | CALDERO DE ALUMINIO CON TAPA CAPACIDAD 0.5L<br>Material: Aluminio<br>Tipo de acabado: Non Stick<br>Color Silver<br>Dimensiones del artículo LxWxH 5.25 x 1.88 x 5.25 pulgadas<br>Capacidad: 0,5 L<br>Sobre este artículo: Aluminio fundido pesado, Ideal para cocinar arroz y guisos, cruda con el uso<br>Apto para lavaplatos.<br>Garantía de 1 año.<br>Incluye Tapa | **5** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | 48101530 | CALDERO DE ALUMINIO CON TAPA CAPACIDAD 11,4L | CALDERO DE ALUMINIO CON TAPA CAPACIDAD 11,4L<br>Características: Accesorio menaje, artículos para cocina, tipo ollas a granel aluminio, caldero de 36 cm, aluminio extragrueso y de alta pureza, resistente y duradero, fundido, realza el sabor de las comidas no las contamina, con asas laterales para fácil manipulación.<br>Descripción: Caldero 36cm - 11.4 Litros Aluminio Fundido el material del cual esta elaborado debe garantizar que sea un excelente conductor de calor que agilice los procesos de Cocción, ahorrando tiempo y energía. Debe contar con una mayor transferencia de calor y gran tolerancia a altas temperaturas, hasta 650 grados centígrados<br>Garantía de 1 año como minimo<br>Capacidad: 11,4 Lt<br>Alto: 21 cm aproximadamente<br>Material: Aluminio<br>Uso: Doméstico<br>Color mango: Plata<br>Color: Plateado<br>Diámetro: 36 cm<br>Incluye Tapa | **5** | UN | N/A |
| 13 | 48101530 | CALDERO DE ALUMINIO CON TAPA CAPACIDAD 3.5L | CALDERO DE ALUMINIO CON TAPA CAPACIDAD 3.5L<br>Tipo Ollas<br>Alto 25.8 cm<br>Diámetro 24 cm<br>Espesor 3 cm<br>Capacidad en litros 3.5 lt<br>Material de las ollas Aluminio<br>Material de las tapas Aluminio<br>Apto para horno Sí<br>Apto para lavavajillas Sí<br>Garantía del proveedor 1 año<br>Incluye Tapa<br>En aluminio fundido que permite excelente difusión y conservación de calor dándole mayor crocancia a tus alimentos.<br>Con fondo antideslizante y asas más grandes.<br>Cuenta con tapa de vidrio con válvula de salida de vapor. | **5** | UN | N/A |
| 14 | 48101530 | CALDERO PROFESIONAL, 10 LTS., ACERO INOXIDABLE PREMIUM | CALDERO PROFESIONAL, 10 LTS., ACERO INOXIDABLE PREMIUM<br>Capacidad (onz/ml) : 338.1 onz / 10000 ml<br>Linea: Calderos Ollas y Sartenes<br>Calderos Inducción 7 A 12 Lts<br>Dimension: 29.7×14 Cm | **5** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | 27111907 | CEPILLO ALAMBRE 14 PULGADAS | CEPILLO ALAMBRE 14 PULGADAS.<br>Cepillo de alambre. Elemento Ideal para fregar parrillas, hornos y sartenes. Debe estar fabricado con cerdas de alambre de acero, el cepillo debe ser de calidad profesional, que resista el uso intensivo. Debe contener un raspador de metal incorporado. El cepillo debe permitir eliminar fácilmente los depósitos de carbón y los alimentos quemados pegados o acumulados en los equipos o utensilios en su cocina. El elemento debe tener un mango de madera que proporcione un agarre cómodo para una fácil maniobrabilidad.<br>Longitud: 35 cm. Aprox | **5** | UN | N/A |
| 16 | 27111931 | CHAIRA OVALADA | CHAIRA OVALADA .<br>Chaira ovalada. Debe ser fabricada en acero super resistente, de afilado magnético que atrae las virutas metálicas durante el proceso de afilado para evitar que los residuos se adhieran a los cuchillos y se introduzcan en los alimentos. Mango en polipropileno ergonómico de fácil agarre.<br>Longitud: 35.6 cm / Ancho: 2.2 cm. Aprox | **3** | UN | N/A |
| 17 | 48101812 | COLADOR ACERO INOX 20 CM | COLADOR ACERO INOX 20 CM .<br>Colador redondo de malla fina.<br>Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro.<br>Elemento ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos.<br>El diseño del Elemento debe contener un soporte metálico que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme. Tambien debe tener un marco exterior resistente en acero inoxidable que asegure que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo. | **6** | UN | N/A |
| 18 | 48101812 | COLADOR CONICO ACERO INOX 18 CM | COLADOR CONICO ACERO INOX 18 CM<br>Colador cónico (lámina perforada) en acero inoxidable de 18 cm de diámetro. Aprox | **6** | UN | N/A |
| 19 | 48101812 | COLADOR CONICO REFORZADO ACERO INOX 20CM | COLADOR CONICO REFORZADO ACERO INOX 20 CM<br>Colador cónico con maya fina reforzado.<br>Fabricado en acero inoxidable de 20 cm de diámetro y 14 cm de longitud. Aprox | **6** | UN | N/A |
| 20 | 48101812 | COLADOR FINO REDONDO 8CM | COLADOR FINO REDONDO 8CM<br>Colador redondo de malla fina.<br>Fabricado en acero inoxidable de 8 cm de diámetro. Elemento ideal para colar salsas, tamizar ingredientes secos, espolvorear azúcar pulverizada entre otros usos.<br>El diseño del Elemento debe contener un soporte metálico que se puede enganchar en un tazón, olla o recipiente y un mango de agarre firme. Tambien debe tener un marco exterior resistente en acero inoxidable que asegure que este producto no se oxidará ni deformará con el tiempo. | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21 | 52151702 | CUCHILLO CARNICERO 10 | CUCHILLO CARNICERO 10.<br>Cuchillo carnicero. Fabricado en acero inoxidable. Debe contar con una hoja delgada y afilada que resiste el uso intensivo sin doblarse. ademas debe tener un mango de polipropileno blanco, este cuchillo debe proporcionar un agarre seguro para un excelente equilibrio y control.<br>Longitud: 10" (24.5 cm). Aprox. | **4** | UN | N/A |
| 22 | 52151702 | CUCHILLO CARNICERO 12 | CUCHILLO CARNICERO 12 .<br>Cuchillo carnicero. Fabricado en acero inoxidable. Debe contar con una hoja delgada y afilada que resiste el uso intensivo sin doblarse. ademas debe tener un mango de polipropileno blanco, este cuchillo debe proporcionar un agarre seguro para un excelente equilibrio y control.<br>Longitud: 12" (30.5 cm). | **4** | UN | N/A |
| 23 | 52151702 | CUCHILLO CARNICERO 8 | CUCHILLO CARNICERO 8 .<br>Cuchillo carnicero. Fabricado en acero inoxidable. Debe contar con una hoja delgada y afilada que resiste el uso intensivo sin doblarse. ademas debe tener un mango de polipropileno blanco, este cuchillo debe proporcionar un agarre seguro para un excelente equilibrio y control.<br>Longitud: 8" (20.3 cm). Aprox. | **4** | UN | N/A |
| 24 | 52151702 | CUCHILLO CHEF 10 | CUCHILLO CHEF 10.<br>Cuchillo chef. Fabricado en acero inoxidable. Debe contar con una hoja ancha y afilada que resiste el uso intensivo sin doblarse. Ademas debe tener un mango de polipropileno blanco, este cuchillo proporciona un agarre seguro para un excelente equilibrio y control.<br>Longitud: 10" (25.4 cm). Aprox. | **5** | UN | N/A |
| 25 | 52151702 | CUCHILLO CHEF 8 | CUCHILLO CHEF 8.<br>Cuchillo chef. Fabricado en acero inoxidable. Debe contar con una hoja ancha y afilada que resiste el uso intensivo sin doblarse. Ademas debe tener un mango de polipropileno blanco, este cuchillo proporciona un agarre seguro para un excelente equilibrio y control.<br>Longitud: 8" (20.3 cm). Aprox. | **4** | UN | N/A |
| 26 | 52151702 | CUCHILLO PARA CARNE | CUCHILLO PARA CARNE<br>Cuchillo Carne Negro 24.8 Cm | **4** | UN | N/A |
| 27 | 52151632 | EMBUDO EN ACERO INOX 4 PULGADAS | EMBUDO EN ACERO INOX 4.<br>Embudo con colador. Fabricado en acero inoxidable, con manija para fácil agarre.<br>Diámetro: 4" (10 cm). Aprox. | **5** | UN | N/A |
| 28 | 52151632 | EMBUDO EN ACERO INOX 5.5 PULGADAS | EMBUDO EN ACERO INOX 5.5 .<br>Embudo con colador. Fabricado en acero inoxidable, con manija para fácil agarre.<br>Diámetro: 5.5" (14 cm). Aprox. | **3** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | 48101607 | EXPRIMIDOR MANUAL DE CITRICOS | EXPRIMIDOR MANUAL DE CITRICOS<br>Exprimidor manual de citricos de 5cm de diametro en aluminio fundido o en acero inoxidable.<br>Medidas: Largo 22cm; Ancho 8cm; Alto 6cm Aprox.<br>Tamaño limón: Pequeño-Mediano | **3** | UN | N/A |
| 30 | 48101907 | JARRA MEDIDORA 1 LITRO | JARRA MEDIDORA 1 LITRO .<br>Jarra medidora. Fabricada en policarbonato transparente resistente a los impactos. Elemento debe ser ideal para medir fácilmente agua, leche y otros ingredientes líquidos para sus recetas. Con marcas externas en cuartos de galón, mililitros y litros, la jarra deberá proporcionar medidas precisas. La jarra debe contar con un mango cónico abierto para un agarre seguro, es apilable para un almacenamiento compacto y cómodo.<br>Capacidad: 1 Litro. | **5** | UN | N/A |
| 31 | 48101907 | JARRA MEDIDORA 1/2 L | JARRA MEDIDORA 1/2 L .<br>Jarra medidora. Fabricada en acero inoxidable, marcas interiores.<br>Capacidad: 1/2 Litro. | **5** | UN | N/A |
| 32 | 48101907 | JARRA MEDIDORA 1/4 LITROS PC | JARRA MEDIDORA 1/4 LITROS PC .<br>Jarra medidora. Fabricada en policarbonato transparente resistente a los impactos. Elemento debe ser ideal para medir fácilmente agua, leche y otros ingredientes líquidos para sus recetas. Con marcas externas en cuartos de galón, mililitros y litros, esta jarra proporciona medidas precisas. La jarra cuenta con un mango cónico abierto para un agarre seguro, es apilable para un almacenamiento compacto y cómodo.<br>Capacidad: 1/4 Litro (250 ml). | **2** | UN | N/A |
| 33 | 52151808 | OLLA A PRESION 3 L | OLLA A PRESION 3 L<br>Material: Aluminio<br>Alto total(cm): 16,28 cm<br>Uso: Domestico<br>Color: Aluminio<br>Apto para lavavajillas<br>Diámetro (cm): 17,04 cm<br>Capacidad (ml): 3 Litros<br>Longitud total(cm): 39,79 cm<br>Garantía:120 dias como minimo<br>Incluye: Cuerpo Olla, Tapa Olla, Empaque, Valvula controladora de presion, Manual. | **5** | UN | N/A |
| 34 | 48101809 | OLLA CON TAPA EN ACERO INOX 22Cm x 15Cm | OLLA CON TAPA EN ACERO INOX 22Cm x 15Cm .<br>Olla industrial en acero inoxidable con tapa. Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Acabado en acero brillante. Manijas frías al tacto.<br>Capacidad: 6 Litros.<br>Dimensiones: Diámetro 22 / Altura 15 cm.<br>(Apta para estufas de inducción). | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | 48101530 | PAILA ALUMINIO PROFES 46CM | PAILA ALUMINIO PROFES 46CM<br>La paila debe ser fabricada con Aluminio de alta pureza, que tenga los certificados por el ICONTEC y la FDA (Food and Drug Administration). Apto para lavado con utencilios metálicos, no dañan la superficie interior. Debe ser altamente resistente a impactos.<br>Diámetro 46 cm<br>Alto 18 cm<br>Capacidad 23,5 L | **4** | UN | N/A |
| 36 | 52151807 | PEROL SIN TAPA A.D PROFESIONAL 24 CM | PEROL SIN TAPA A.D PROFESIONAL 24 CM<br>Perol debe ser Anodizado duro, el material debe ser un excelente conductor de calor que permita agilizar los procesos de cocción, ahorrando tiempo y energía.<br>Color Negro<br>Material Anodizado duro<br>Capacidad 5 Litros<br>Alto 16.3 cm<br>Ancho 49 cm<br>Largo 25 cm | **5** | UN | N/A |
| 37 | 27111908 | PIEDRA PARA AFILAR 20X5X2.5 CM | PIEDRA PARA AFILAR 20X5X2.5 CM.<br>Piedra para afilar. Elemento ideal para mantener los cuchillos afilados y en excelentes condiciones de trabajo. La piedra debe estar fabricada de silicio carbonizado o carburo de silicio, conocido por sus rápidas y eficientes capacidades de afilado. Debe estar compuesta por un lado de grano medio y uno de grano fino.<br>Dimensiones:Frente 20 / Fondo 5 / Altura: 2.5 cm. | **2** | UN | N/A |
| 38 | 52151611 | PINZA PARA PARRILLA 30 CM | PINZA PARA PARRILLA 30 CM.<br>Pinza de utilidad. Fabricada en acero inoxidable. Elemento ideal para voltear carne, mezclar ensaladas, sacar papas fritas, entre otros múltiples usos. El diseño de la piza debe ser de borde ondulado que proporcione un agarre firme y garantize que los alimentos se agarren sin problemas. La longitud de la pinza debe permitir sacar productos del aceite caliente o de ollas profundas.<br>Longitud: 30 cm | **5** | UN | N/A |
| 39 | 52151603 | RALLADOR ACERO INOX 9 PULGADAS | RALLADOR ACERO INOX 9.<br>Rallador en acero inoxidable. Debe tener cuatro caras para cortes diferentes de acuerdo a la necesidad. La construcción en acero inoxidable del rallador debe garantizar la resistencia a la corrosión y resistir el uso intensivo. El producto debe contar con un mango tubular ancho que le proporciona una gran facilidad de manejo y agarre.<br>Dimensiones: Frente 11 / Fondo 7.5 /Altura 23 cm. | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 | 52151603 | RALLADOR CORTE FINO CON CUBIERTA | RALLADOR CORTE FINO CON CUBIERTA .<br>Rallador de mano. Fabricado en acero inoxidable. Debe tener un mango de agarre suave. Debe tener cuchilla fina, el producto es el ideal para rallar finos trozos de queso, chocolate y verduras o para agregar guarniciones frescas a sus platos favoritos, este rallador es apto para lavavajillas. | **4** | UN | N/A |
| 41 | 48101543 | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 10 PULGADAS | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 10 PULGADAS<br>Sartén en acero inoxidable con recubrimiento en teflón (sin tapa). Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Antiadherente. Acabado en acero brillante. Manija larga ergonómica, segura y fría al tacto con agujero en la punta para facilitar su almacenamiento colgado. El sartén es apto para estufas de inducción.<br>Diámetro 26 cm / Altura 5 cm. | **6** | UN | N/A |
| 42 | 48101543 | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 12 PULGADAS | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 12 .<br>Sartén en acero inoxidable con recubrimiento en teflón (sin tapa). Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Antiadherente. Acabado en acero brillante. Manija larga ergonómica, segura y fría al tacto con agujero en la punta para facilitar su almacenamiento colgado. El sartén es apto para estufas de inducción.<br>Diámetro 32 cm / Altura 5 cm. | **6** | UN | N/A |
| 43 | 48101543 | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 26*5 2.6LT | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 26*5 2.6LT<br>Sartén en acero inoxidable con recubrimiento en teflón (sin tapa). Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Antiadherente. Acabado en acero brillante. Manija larga ergonómica, segura y fría al tacto con agujero en la punta para facilitar su almacenamiento colgado. El sartén es apto para estufas de inducción.<br>Dimensiones: 26 x 5 CM. | **6** | UN | N/A |
| 44 | 48101543 | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 9-1/2 PULGADAS | SARTEN CON TEFLON S/TAPA 9-1/2 Sartén en acero inoxidable con recubrimiento en teflón (sin tapa). Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Antiadherente. Acabado en acero brillante. Manija larga ergonómica, segura y fría al tacto con agujero en la punta para facilitar su almacenamiento colgado. El sartén es apto para estufas de inducción.<br>Diámetro 24 cm / Altura 5 cm. | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 45 | 48101544 | SARTEN HIERRO FUNDIDO | SARTEN HIERRO FUNDIDO<br>Sarten de hierro fundido de 20cm diametro.<br>Sarten en hierro fundido precurado. Asa en hierro distribuye el calor uniformemente.Especial para la elaboración de huevos, carnes etc.<br>Debe cuando se usa sobre un fuego abierto distribuir el calor de manera uniforme para una cocción completa. El material de hierro fundido debe hacer que sea resistente y duradero, y también fácil de limpiar. Debe tener caños en los lados de la sartén para permitir el drenaje controlado de grasa y líquidos. | **8** | UN | N/A |
| 46 | 48101544 | SARTÉN PROFESIONAL, 3 LTS. C/TAPA, ACERO INOXIDABLE PREMIUM – 25.4×7 CM | SARTÉN PROFESIONAL, 3 LTS. C/TAPA, ACERO INOXIDABLE PREMIUM – 25.4×7 CM<br>Capacidad (ml) : 3000 ml<br>Linea: Calderos Ollas y Sartenes<br>Calderos Inducción: 3 A 10 Lts<br>Dimension: 25.4×7 Cm | **6** | UN | N/A |
| 47 | 48101544 | SARTÉN PROFESIONAL, 5 LTS. C/TAPA, ACERO INOXIDABLE PREMIUM | SARTÉN PROFESIONAL, 5 LTS. C/TAPA, ACERO INOXIDABLE PREMIUM<br>Capacidad (ml) : 5000 ml<br>Linea: Calderos Ollas y Sartenes<br>Calderos Inducción 3 A 10 Lts<br>Dimension: 31.4×7.9 Cm | **6** | UN | N/A |
| 48 | 52151611 | SET DE PINZAS DE PRECISION PARA ALIMENTOS | SET DE PINZAS DE PRECISION PARA ALIMENTOS<br>Pinzas de acero inoxidable para cocina profesional de 8, 10 y 12 pulgadas, pinzas con puntas dentadas de precisión | **4** | UN | N/A |
| 49 | 23271701 | SOPLETE FLAMEADOR | SOPLETE FLAMEADOR<br>Soplete flameador debe ser ideal para gratinar, caramelizar y cocción, deb tener las funciones de bloqueo de llama continuo y regulador de presión. Boquilla debe ser compatible con botella de Gas butano por 400 gr del tipo de flameadores, encendedores y sopletes.<br><br>Debe incluir:<br>- Botella de gas marca benzomatic (USA) 400 gramos.<br>- Boquilla sencilla | **2** | UN | N/A |
| 50 | 52151606 | TABLA PARA PICAR BLANCO 18X24X1/2 PULGADAS | TABLA PARA PICAR BLANCO 18X24X1/2,<br>Tabla en polipropileno color blanco, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.2 cm.<br>Con certificacion NSF | **6** | UN | N/A |
| 51 | 52151606 | TABLA PARA PICAR ROJO 12X18X1/2 PULGADAS | TABLA PARA PICAR ROJO 12X18X1/2.<br>Tabla en polipropileno color rojo, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.2 cm.<br>Con certificacion NSF | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 52 | 52151606 | TABLA PARA PICAR VERDE 12X18X1/2 PULGADAS | TABLA PARA PICAR VERDE 12X18X1/2<br>Tabla en polipropileno color verde, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.2 cm.<br>Con certificacion NSF | **6** | UN | N/A |
| 53 | 52151606 | TABLA DE PICAR AZUL 60X40X1.2Cm | TABLA DE PICAR AZUL 60X40X1.2Cm.<br>Tabla en polipropileno color azul, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.2 cm.<br>Con certificacion NSF | **6** | UN | N/A |
| 54 | 52151606 | TABLA PARA PICAR AMARILLO 18X24X1/2 PULGADA | TABLA PARA PICAR AMARILLO 18X24X1/2.<br>Tabla en polipropileno color amarillo, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.2 cm.<br>Con certificacion NSF | **6** | UN | N/A |
| 55 | 52151606 | TABLA PARA PICAR MARRON 18X24X1/2 PULGADA | TABLA PARA PICAR MARRON 18X24X1/2<br>Tabla en polipropileno color marron, resistente e ideal para picar, cortar diferentes alimentos en cocinas industriales.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.2 cm.<br>Con certificacion NSF | **6** | UN | N/A |
| 56 | 52151606 | TABLA REDONDA PARA CHARCUTERIA EN MADERA, 30.5 CM | TABLA REDONDA PARA CHARCUTERIA EN MADERA, 30.5 CM<br>Peso 0.62 kg aprox.<br>Dimensiones 30.5 × 30.5 cm<br>Material Madera<br>Color Madera<br>Diseño Acacia<br>Linea Tablas y Bandejas | **6** | UN | N/A |
| 57 | 52101511 | TAPETE SILICONA RECTANGULAR 52X37 CM | TAPETE SILICONA RECTANGULAR 52X37 CM<br>Tapete rectangular para hornear. Fabricado en fibra de vidrio tejida recubierta con silicona de grado alimentario. El Produtodebe ser ideal para convertir una bandeja en una superficie antiadherente, evitando que los productos se peguen, lo que proporciona un excelente rendimiento y asegura una fácil limpieza. Reutilizable hasta 2.000 veces, debe poder usarse por ambos lados. Proporcionar una distribución uniforme del calor.Tolerancia a la temperatura desde -40°F a 480°F( -40°C a 249°C).<br>Dimensiones: Frente 37 cm / Fondo 52 cm. | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 58 | 52151648 | TERMOMETRO DIGITAL -40° A 450°F | TERMOMETRO DIGITAL -40° A 450°F .<br>Termómetro digital de punzón. El Diseño debe permitir transportarlo fácilmente, de bolsillo, ideal para proporcionar mediciones precisas que aseguren la temperatura de los alimentos. El modelo debe tener una pantalla digital de fácil lectura de 3.2 cm de longitud minimo y debe medir temperaturas que van desde -40 a 450 °F (-40°C a 230°C). Debe venir equipado con una sonda de 7.9cm de longitud como minimo y una funda de protección para ayudar a mantener la sonda limpia cuando no esté en uso.<br>El producto debe contar con certificación NSF. | **4** | UN | N/A |
| 59 | 52151648 | TERMOMETRO DIGITAL NEGRO -40° A 150°C | TERMOMETRO DIGITAL NEGRO -40° A 150°C .<br>Termómetro digital de punzón. Debe de accionarse fácilmente con un interruptor de encendido / apagado. Debe venir con un clip para asegurararlo al bolsillo. Debe estar diseñado para ser transportado fácilmente alrededor de su cocina y ayudar a proporcionar mediciones precisas que aseguren la seguridad de los alimentos. El modelo debe tener una pantalla digital redonda fácil de leer de 2.54 cm Aprox. de longitud y debe medir temperaturas que van desde -40 a 302 °F (-40°C a 150°C). El elemento debe venir equipado con una sonda de 12 cm de longitud como minimo y una funda de protección para ayudar a mantener la sonda limpia cuando no esté en uso. Debe venir con un clip para asegurararlo al bolsillo. | **4** | UN | N/A |
| 60 | 48101814 | WOK 3L | WOK 3L<br>2 asas de madera o plástico, 1 Corto y 1 largo<br>1 tapa con agarradera en madera o plástico<br>Ideal para la cocción rápida de una variedad de indio, chino, tailandés y el oeste de platos<br>Debe tener antiadherente de alta calidad, base de inducción, extra grueso de metal se propaga el calor uniformemente<br>Revestimiento antiadherente de alta durabilidad<br>Diametro: 27,5 cm<br>Capacidad: 3 litros | **3** | UN | N/A |
| 61 | 48101814 | WOK 5,7L | WOK DE HIERRO FUNDIDO 5,7L<br>fabricado con dos asas cortas en el mismo material del Wok<br>Elemento fabricado en hierro fundido, debe brindar retención superior del calor. Debe ser apto para estufa de gas, inducción, cerámica, horno y fuego directo como parrilla y fogata.<br>Dimensiones: 43.5 × 36.4 × 10.5 cm<br>Capacidad: 5.8 L | **3** | UN | N/A |

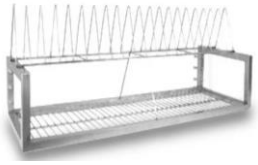
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 62 | 48101802 | BANDEJA ALUMINIO 60X40X1.5 CM | BANDEJA ALUMINIO 60X40X1.5 CM .<br>Bandeja para hornear. Fabricada en aluminio. Liviana, esquinas redondeadas de fácil limpieza, ideal para operaciones de horneado de productos de panadería y pastelería. El aluminio permite una mayor conducción del calor y por tanto mayor transferencia al producto.<br>Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 1.5 cm. Aprox. | **10** | UN | N/A |
| 63 | 48101807 | BANDEJA PARA PIZZA ALUMINIO 20 | BANDEJA PARA PIZZA ALUMINIO 12.<br>Bandeja para pizza redonda. Debe estar fabricada en aluminio. Elemento liviano, ideal para operaciones de horneado de pizza.<br>El aluminio permite una mayor conducción del calor y por tanto mayor transferencia al producto.<br>Diámetro: 30 cm. Aprox. | **10** | UN | N/A |
| 64 | 52151658 | CORTADOR MASA CON MANIJA PLASTICA 6X3 PULGADAS | CORTADOR MASA CON MANIJA PLASTICA 6X3 PULGADAS .<br>Cortador de masa en acero inoxidable con manija plástica de 15 cm de longitud y 8 cm de altura Aprox. La cuchilla de acero inoxidable del elemento debe ser de fácil limpieza y se debe deslizar suavemente sobre la superficie de trabajo para eliminar la masa pegajosa. El mango debe ser de plástico. El raspador de masa debe proporcionar un agarre cómodo que reduzca la fatiga de la mano por un uso prolongado. | **10** | UN | N/A |
| 65 | 48101617 | ESPATULA RASPADORA PLASTICA 35 CM | ESPATULA RASPADORA PLASTICA 35 CM<br>Espátula raspadora plástica plana. Fabricada en silicona. El elemento debe ser ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso gracias al material flexible. Su construcción deberá ser en silicona, este raspador no rayará las ollas o sartenes antiadherentes. Debe contar con un mango cómodo y un orificio para colgarla facilitando su almacenamiento.<br>Color: rojo.<br>Longitud: 14" (35.6 cm). Aprox.<br>Temperatura máxima 230ºC. | **6** | UN | N/A |
| 66 | 52151613 | RASPADOR SILICONA 16 PULGADAS | RASPADOR SILICONA 16 .<br>Espátula raspadora de hoja plana. Fabricada en silicona, resistente al calor (315°C). El producto debe ser ideal para mezclar, raspar productos de ollas, batidoras y lugares de difícil acceso y debe ser de material flexible. Debe ser de construcción de silicona, el raspador no deberá rayar las ollas o sartenes antiadherentes. Debe contar con un mango cómodo y un orificio para colgarle facilitando su almacenamiento.<br>Longitud: 16" (40.6 cm). | **6** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 67 | 52152006 | BANDEJA OVALADA DE MELAMINA 35x25cm | BANDEJA OVALADA DE MELAMINA 35x25cm<br>Material Melamina.<br>Color Blanco.<br>Número de piezas 1.<br>Componentes 1 Bandeja Ovalada Melamina Blanca<br>Tamaños 35.5x25 cm | **1** | UN | N/A |
| 68 | 48101805 | Bowl Inclinado 790CC | Bowl Inclinado 790Cc<br>Material: Porcelana<br>Color: Blanco<br>Número de piezas: 1<br>Componentes y dimensiones:<br>1 Bowl Inclinado 790Cc Elegance Blanco<br>Recomendaciones de uso:<br>Apto para Lavavajillas.<br>Apto para microondas en exposición no mayor a 3 minutos<br>Aprobado para el uso con alimentos. Debe cumplir con la norma de plomo y cadmio. Resistencia al agrietamiento o cuarteado del esmalte a cualquier cantidad de ciclos de lavado. Resistencia al choque térmico a una temperatura no superior a los 195° C (sin exposición o contacto directo a resistencia o llama)<br>Debe cumplir con los requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de Plomo y Cadmio, Resolución 1440 de 2021. | **1** | UN | N/A |
| 69 | 48101805 | BOWL INCLINADO DE MELAMINA BLANCO 30x15cm | BOWL INCLINADO DE MELAMINA BLANCO 30x15cm<br>Bowl inclinado de melamina color blanco de 30 x 15 cm aprox.<br>Materiales: Melamina<br>Incluye tapa: No<br>Forma: Redonda<br>Usos seguros: cathering,servicio<br>Color blanco nítido.<br>CERTIFICADO NSF | **1** | UN | N/A |
| 70 | 48101907 | JARRA 2.3LTS | JARRA 2.3LTS<br>Capacidad. 2.3LTS<br>Material: Vidrio<br>Debe cumplir con los requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de Plomo y Cadmio, Resolución 1440 de 2021. | **5** | UN | N/A |
| 71 | 48101907 | JARRA BISTROT DE 34 1/4 OZ ( 1 Ltr) | JARRA BISTROT DE 34 1/4 OZ ( 1 Ltr)<br>Capacidad. 34 1/4 OZ ( 1 Ltr)<br>Material: Vidrio<br>Debe cumplir con los requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de Plomo y Cadmio, Resolución 1440 de 2021. | **5** | UN | N/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 72 | 41111507 | BALANZA ELECTRONICA 20KG | BALANZA ELECTRONICA 20KG .<br>Construcción en acero inoxidable.<br>Capacidad máxima: 20 Kilos.<br>División mínima 2gr. (de 0 a 4 Kg) / 5 gr. (de 4 a 20 Kg).<br>Tara máxima de 10 Kg.<br>Batería de 6 voltios recargable con capacidad para operar hasta 100 horas de uso continuo, cuando se encuentra bien cargada.<br>Debe contar con dos displays de fácil lectura tanto para el usuario como el cliente, indicador de peso, fijación de precio, fijación de tara. 100 memorias para precios.<br>Plato removible en acero inoxidable de 0.22 x 0.30 mts.<br>Dimensiones: Frente 0.305 / Fondo 0.292 / Altura 0.13 mts.<br>Voltaje:110 V. (Debe Contener adaptador y bandeja ).<br>El equipo puedes ser de similares o superiores caracteristicas a las descritas en la ficha técnica. | **2** | UN | N/A |
| 73 | 41111507 | BALANZA ELECTRONICA 5KG | BALANZA ELECTRONICA 5KG<br>Debe tener 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 / 0.05 oz. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación para fácil lectura, batería recargable. Peso 3.5 kg.<br>Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mts.<br>Dimensiones del plato : 0.20X0.24 mts (Debe Incluir adaptador)<br>El equipo puedes ser de similares o superiores caracteristicas a las descritas en la ficha técnica. | **5** | UN | N/A |
| 74 | 41112224 | TERMOMETRO INFRAROJO | TERMOMETRO INFRAROJO<br>Termómetro infrarojo. Simplemente señale la luz infrarroja en la superficie que desee para obtener lecturas exactas de la temperatura de todo tipo de productos calientes o fríos. Es una opción segura y sanitaria para medir la temperatura de cualquier alimento. Diseñado para reducir el riesgo de contaminación cruzada. Este producto cuenta con apagado automático a los 20 segundos. Relación de punto de distancia 12: 1. Rango de temperatura: -26 °F a 608 °F (-32 °C a 320 °C). Display LCD de 2.5 cm con luz de fondo. (No es necesario que sea apto para el control de la temperatura humana). | **2** | UN | N/A |

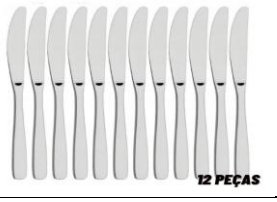
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 75 | 48101802 | MOLDE DE ALUMINIO CUADRADO PARA TORTA DE 1/4 DE LIBRA | MOLDE DE ALUMINIO CUADRADO PARA TORTA DE 1/4 DE LIBRA<br>Molde para hornear tortas de cuarto de libra, permite una cocción de forma uniforme con capacidad para 8 personas. Fabricado en aluminio soldado con pestaña que permite un acabado perfecto y que los líquidos de las preparaciones queden contenidos dentro del molde, la terminación de sus bordes es con pestaña, lo que le da firmeza y permite que sus bordes no tengan filo. Su medida exacta debe ser 17x17x9 cm de alto. | **5** | UN | N/A |
| 76 | 48101919 | SALSERA / MANTEQUILLERA 10 cm – 3 Onz. | SALSERA / MANTEQUILLERA 10 cm – 3 Onz.<br>Peso 0.78 kg aprox.<br>Dimensiones 10 × 10 × 42 cm<br>Diseño Purity<br>Material: Porcelana<br>Debe cumplir con los requisitos establecidos por el Gobierno Nacional para prevenir intoxicaciones por desprendimiento de Plomo y Cadmio, Resolución 1440 de 2021. | **5** | UN | N/A |
| 77 | 52141506 | Congelador | Congelador industrial Vertical Dos Puertas en Vidrio Mixta 1.30 x 0.75 x 2.00.<br>Capacidad 500 L; acero inoxidable; 4 parrillas; 0° a -20 °C; 110 V | **1** | UN |  |
| 78 | 56131700 | Estanteria | Estanterías metálicas<br>- Estantería para industria alimenticia<br>- Fabricada en acero inoxidable<br>- Incluye 4 entrepaños<br>- Totalmente desarmable para facilitar trasporte<br>- Patas niveladoras<br>- Dimensiones: Ancho: 160cm, Fondo:40 Alto: 180cm | **2** | UN |  |
| 79 | 40101843 | Horno | Horno de convección<br>Capacidad 6 bandejas de 70x50. Estructura fabricada en acero inoxidable. Control digital inteligente touch screen con regulación de tiempo, temperatura, inyección de vapor y velocidad del ventilador. Con base con escabiladero portabandejas, provista de las bandejas. Potencia eléctrica 13 - 15 kW, tensión 110 Volt, 60 Hz. Dimensiones 85 x 110 x H105 cm, peso neto 148 kg. | **1** | UN |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 80 | 48101608 | Licuadora | LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L<br>El vaso debe ser en policarbonato de 2 Litros. Multifuncional. Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Motor comercial de alta velocidad (38.000 r.pm.). Control de velocidad variable y pulsador para frapear. Unidad de doble cuchilla en acero inoxidable. Incluye tacador. Características eléctricas: Voltaje: 110 V. Consumo en wattios: 1265, Corriente: 11.5 AMP, motor: 1.68 H.P.<br>Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador.<br>Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts.<br>Peso: 4.5 Kg. aprox | **2** | UN |  |
| 81 | 52141516 | Freidora | Freidora industrial<br>Capacidad de 22 litros: Ideal para freír cantidades considerables de alimentos.<br>Fogón tipo vástago: Ofrece una distribución uniforme del calor.<br>Tanque interno en acero inoxidable 304: Garantiza durabilidad e higiene.<br>Piloto de encendido: Facilita el encendido de la freidora.<br>Funciona con gas natural o de cilindro: Se adapta a diferentes tipos de instalaciones.<br>Aislamiento frontal en fibra de vidrio: Reduce la pérdida de calor y aumenta la eficiencia.<br>Acabados de lujo en argón: Ofrece un diseño moderno y elegante | **1** | UN |  |
| 82 | 48101800 | Batidora | Batidora de pedestal<br>7 Litros Trabajo Pesado 300W Bowl Acero<br>8 Velocidades.<br>Provisto de sistema de seguridad en el motor | **2** | UN |  |
| 83 | 52141526 | Greca | Greca<br>Capacidad 120 tintos , Acero inoxidable , Servicio de agua, café y leche , Llaves de bronce cromado , Recipiente interno en acero inoxidable, Resistencia de unidad sellada, Control de temperatura 1800 W , Altura 85 cms | **2** | UN |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 84 | 52151658 | Cuchillos Profesionales de Cocina | Cuchillos profesionales<br>Set de cuchillos por 6 de acero inoxidable | **4** | SET X 5 UNIDADES |  |
| 85 | 52151600 | Utensilios | Kit Utensilios menores<br>Set por 5 unidades. Material silicona resistente alta temperatura | **4** | KIT |  |
| 86 | 52151600 | Escurridores | Escurridores metálicos<br>Material de Fabricación: Acero inoxidable (tubos y láminas).<br>Capacidad: Hasta 17 platos y 30 vasos o pocillos.<br>Dimensiones: 100 x 35 x 36 cm. | **2** | UN |  |
| 87 | 56101705 | Vitrina | Vitrina exhibidora caliente<br>Vitrina De Calefaccion De Alimentos 76cm Ancho 3 Niveles | **1** | UN |  |
| 88 | 48101500 | Termos para Agua Caliente | Termos para bebidas calientes<br>En Acero Inoxidable. Capacidad 1.9 Litros Calidad | **4** | UN |  |
| 89 | 48101915 | Bandejas Plasticas | Bandejas de autoservicio<br>plásticas de color negras. Dimensiones 48 x 32,5 cm, | **12** | UN |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 90 | 52151658 | Cuchillo | Cuchillo hachuela Especificaciones<br>Tipo: Cuchillos de cocina Ancho: 15 Ancho de la hoja: 9 , Alto: 4 , Largo: 20<br>Material del cuchillo: Acero inoxidable, Material del mango: Polipropileno<br>Estilo deco: Vintage Moderno , Características:<br>Lámina: Acero inoxidable Mango: polipropileno | **3** | UN |  |
| 91 | 27112104 | Tenazas | Tenazas para asar Dimensiones del producto: 45 x 3,9 x 0,25 cm; 250 g Material: Acero inoxidable | **6** | UN |  |
| 92 | 48101808 | Sartenes | Sartenes Set de sartenes de 8,10,12 pul. Material acero inoxidable | **3** | SET X 3 UNIDADES |  |
| 93 | 48101800 | Wok | Wok dimensiones: 32 cm, largo x ancho x alto: 32cm, 32cm, 11cm<br>Material del cuerpo: acero inoxidable, material de mango: silicona<br>Forma: redonda con superficie antiadherente | **3** | UN |  |
| 94 | 52151905 | Bandejas de Horno | Bandejas de horno<br>Material: acero inoxidable con perforaciones de 4 mm<br>Dimensiones: 70 cm x 50 cm x 2 cm | **10** | UN |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 95 | 48101800 | Repisas | Repisas en acero sin arista Caracteristicas: Medidas: (120 x 30 x 20) cm<br>Espesor 1mm Calibre 20 Peso: 5 kg | **4** | UN |  |
| 96 | 48101800 | Esprimidor | Esprimidor de limones y naranja Electrica 110 v Tipo: exprimidores 40 cm , Alto: 35 cm, Largo: 120 cm , Material: acero inoxidable , Capacidad volumetrica: 40 Lt | **3** | UN |  |
| 97 | 40101843 | Horno microondas | Horno microondas: Alto: 31cm Material: Acero inoxidable , Capacidad: 25 Lt<br>Provisto de control de temperatura<br>Voltaje: 110 v | **1** | UN |  |
| 98 | 48101800 | Tenedores | Juego de tenedores<br>Juego de 12 tenedores de mesa de acero inoxidable para bar, restaurante y cocina | **5** | JUEGO x 12 UNIDADES |  |
| 99 | 48101800 | Cucharas | Juego de cuchara<br>Paquete X 12 Cucharas Con Bordes Cubiertos Acero Inoxidable | **5** | JUEGO x 12 UNIDADES |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 100 | 48101800 | Cuchillos de Mesa | Juego de cuchillos<br>Juego de 12 cuchillos de postre de acero inoxidable para mesa de comedor, bar, color acero inoxidable | **5** | JUEGO x 12 UNIDADES |  |
| 101 | 48101700 | Maquina de Granizado | Maquina granizadora Referencia del Producto en el Certificado/Empaque: 2 tanques 12Lt Ancho 45 cm , Alto: 80 cm Largo 43cm , Potencia 1000 W<br>Material: acero inoxidable , Capacidad: 24 Lt , Provisto de temporizador<br>provisto de 2 dispensadores , Voltaje: 110 V | **2** | UN |  |
| 102 | 25172700 | Higrometro | Higrometro: Dimensiones: Largo 2 cm , Alto 11 cm Ancho: 10 cm Material: Plástico , Tipo de termómetro: Digital , Tipo de formato: Reloj Unidades de medida: °C ,Tipo de batería: AAA ,Rango de temperatura: -10 °C a 50 °C | **2** | UN |  |
| 103 | 41111500 | Gramera | Gramera Especificaciones principales Tipo : Balanzas y grameras, Ancho : 20 cm Alto : 4 cm, Largo : 25 cm Tipo de báscula : Digital capacidad max: 5 kg | **4** | UN |  |
| 104 | 48101800 | Cucharones | Kit de cucharrones<br>Calidad profesional Con pestaña para ser anidado al borde de la olla o colgado en un estante. Mango acanalado y bordes redondeados, resistente. | **3** | KIT X 3 UNIDADES |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 105 | 48101800 | Cucharas Grandes | Kit de cucharras grandes<br>Calidad profesional Con pestaña para ser anidado al borde de la olla o colgado en un estante. Mango acanalado y bordes redondeados, resistente.Material acero inoxidable. | **3** | KIT X 3 UNIDADES |  |
| 106 | 48101800 | Espumadera | Espumadera de Cocina<br>Material: Acero inoxidable<br>Largo total: 32 cm<br>Diámetro: 10cm | **6** | UN |  |
| 107 | 52141500 | Máquina de café Ninja Espresso Es601 plateado | Cafetera expreso.<br>Funcionamiento: automática.<br>Con emisión de vapor.<br>Display digital con indicadores útiles.<br>Incluye temporizador.<br>Con dispositivo de antigoteo.<br>Posee limpieza automática.<br>Tiene control de temperatura.<br>Incluye bandeja recolectora removible. | **1** | UN |  |
| 108 | 52141500 | Sanduchera | Sanduchera Industrial de 4 puestos con placas antiadherentes , Tamaño de 57 x 32 x 21 cm , Estructura de fabricación en acero inoxidable<br>Capacidad para 4 sanduches panini de 15 cm , Voltaje de operación 110V/60 Hz , Potencia de 3.6 kW , Peso 27 Kg<br>Incluye Cepillo para limpiar y Manual | **4** | UN |  |

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

- ✓ Deberá presentar ficha técnica o catálogo de los bienes en el momento de la entrega del mismo.
- ✓ Los elementos no deben estar reempacados o remanufacturado, deben estar en su empaque original “por ejemplo los productos que compran a granel y luego los empacan en bolsas más pequeñas” este tipo de productos reempacados serán devueltos.
- ✓ La presentación debe contener el volumen, peso, y características descritas en la especificación técnica, cualquier cambio debe consultarse previamente con el supervisor de contrato.

**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL FUTURO CONTRATISTA (REQUISITOS LEGALES DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y EFICIENCIA ENERGÉTICA, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y SEGURIDAD Y PRIVACIDAD DE LA INFORMACIÓN).**

## 6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

### 6.1.1. Obligaciones Generales del Contratista:

I. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta, los cuales hacen parte vinculante del contrato, en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros y condiciones establecidas por el SENA.
II. Cumplir con todas las condiciones exigidas en el ANEXO No. 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, con calidad y eficiencia.
III. Presentar la factura electrónica de cobro una vez se termine la entrega de los bienes o servicio en 100%.
IV. Entregar al supervisor del contrato los informes mensuales y que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos en cada actividad encomendada.
V. Ejecutar las demás actividades que sean necesarias para lograr el total cumplimiento del objeto, el alcance y las obligaciones contratadas, aunque no estén específicamente señaladas en el presente documento, siempre y cuando las mismas correspondan a la naturaleza y objeto del contrato.
VI. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
VII. El contratista se obliga a sostener los precios de los bienes y servicios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
VIII. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
IX. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices (con plazo no mayor a 30 días y que evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada), durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar encontrarse paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
X. El transporte, cargue, descargue, entrega, instalación y puesta en funcionamiento de los equipos y elementos requeridos por el SENA para la ejecución del objeto contratado, serán asumidos por el CONTRATISTA. El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la prestación del servicio a satisfacción en el lugar indicado
XI. Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía.
XII. Disponer de recurso humano calificado, maquinaria, equipo y herramientas suficientes y necesarias para la prestación del servicio.
XIII. Atender y entregar oportunamente los pedidos requeridos por la entidad previa solicitud del supervisor.
XIV. Entregar informe final de los bienes o servicios contratados donde se evidencias, procedimiento de los servicios contratados.
XV. El transporte y logística de los elementos, así como su devolución correrá por cuenta del contratista que resulte adjudicatario del contrato, así como manifiestos de aduana, importaciones etc.

XVI. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones 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.

XVII. 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.

XVIII. 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.

XIX. 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.

XX. 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.

XXI. Las demás contemplados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993 relacionadas con el objeto de contratación.

**6.1.2. Obligaciones específicas del contratista**

a. Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad, y de acuerdo a las especificaciones técnicas, financieras, logísticas exigidas por el SENA, igualmente con lo estipulado en la oferta, los estudios previo y pliegos.
b. Los tiempos y fechas de entrega deben ser planeadas con anticipación (mínimo 5 días) para asegurar la disponibilidad por parte del almacén para su recibo y cumplir con los requisitos de bioseguridad para los transportadores y personal de cargue y descargue.
c. El proveedor debe asegurar la entrega en las instalaciones del almacén del Centro Biotecnológico del Caribe – SENA Regional Cesar, para lo cual debe enviar personal para el descargue del vehículo. Tener presente que en aquellas situaciones donde se tengan grandes cantidades de elementos, equipos a descargar, se debe hacer ajuste de personal y enviar el número de personas requeridas para la cantidad a descargar. Se aclara que el cargue y descargue de los materiales, elementos o equipos es responsabilidad del contratista.
d. Si el contratista pretende hacer entrega parcial de los elementos solicitados, este debe de ser autorizado por el supervisor del contrato.
e. En caso de que el contratista no pueda entregar algún ítem solicitado de la ficha o anexo técnico al momento de que se realice la solicitud del pedido por parte del SENA, debe expresarlo al supervisor del contrato máximo dentro de las 24 horas siguiente de haber recibido la solicitud de pedido, expresando los motivos por los cuales no puede entregar el material solicitado, para lo cual el supervisor del contrato analizará la situación y fijará al contratista una fecha prudente para su entrega
f. El contratista debe de reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad o que no cumpla con las especificaciones de la ficha o anexa técnica. El CONTRATISTA deberá restituir a su

costa, en un máximo de tres días hábiles, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el CONTRATISTA no restituye los bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA, el supervisor del contrato podrá proceder a solicitar la aplicación del artículo 86 de la Ley 1437 del 2011 con el fin a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

g. En caso de que existan ítems dentro de las ficha o anexa técnica que no se encuentren en el comercio al momento de realizar el pedido y que deban de ser importados por parte del CONTRATISTA, este debe de informar al supervisor del contrato y especificar para que fecha se podrán entregar teniendo en cuenta que este no debe de sobrepasar el tiempo prudente que imponga el supervisor del contrato para su entrega.
h. Las fechas de vencimiento de aquellos bienes y en los cuales aplique, no deben de ser inferior a 6 meses o las establecidas por el fabricante en daños general y máquina.
i. El CONTRATISTA debe de cumplir con lo estipulado en la Ley 55 de 1995 Articulo 6,7,8,9 respecto a etiqueta y rotulado, hoja de seguridad con sus componentes en español. subsistema de gestión ambiental, de seguridad y salud en el trabajo, requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo para la compra de productos y servicios.
j. El CONTRATISTA debe de cumplir con lo estipulado en el Decreto 4741 del 2005, respecto a entregar las hojas de seguridad de los productos que lo requieran, devolución post consumo.
k. El CONTRATISTA debe de entregar los materiales en el horario de lunes a viernes de 8 am a 12 pm.
l. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

***6.2. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 versión 6 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 versión 6 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.“***

**6.2.1. OBLIGACIONES AMBIENTALES, DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

**6.2.1.1. OBLIGACIONES AMBIENTALES Y DE ENERGÍA**

| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO | ETAPA |
|---|---|
| Evaluar e Informar a los proveedores sobre la preferencia de adquisición de equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica:<br><br>* RETIQ tipo B o inferior<br><br>* EU tipo B o inferior<br><br>* Energy Star o equivalente | Contractual |

| | |
|---|---|
| Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los mas eficientes del mercado son:<br><br>*Acondicionadores de aire para recintos y unitarios (Se podrán adquirir los equipos de etiqueta tipo A, B, C o D, según la mayor eficiencia disponible en el mercado).<br><br>*Equipos de cómputo.<br><br>*Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial.<br><br>* Lavavajillas.<br><br>* Lavadoras y lavadoras-secadoras.<br><br>* Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos.<br><br>* Lámparas.<br><br>* Pantallas electrónicas, incluidas televisores, los monitores y las pantallas digitales de señalización.<br><br>* Balastos electromagnéticos y electrónicos para iluminación.<br><br>* Motores eléctricos monofásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.<br><br>* Motores eléctricos trifásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.<br><br>* Lavadoras de ropa eléctrica de uso doméstico.<br><br>* Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador.<br><br>* Gasodomésticos para cocción.<br><br>* Calentadores a gas de paso.<br><br>Nota1: Si se requiere adquirir algún otro aparato de consumo de energía que no este relacionado en el presente documento, se debe pedir una certificación por parte del fabricante o comercializador, en la que se indique bajo consumo energético, en su defecto componente o valores de eficiencia energética.<br><br>También se puede evidenciar a través de valores de bajo consumo o eficiencia energética indicados en la ficha técnica.<br><br>Nota 2: (De acuerdo con las excepciones del RETIE): Se excluyen los motores eléctricos que | |

| | |
|---|---|
| cumplan una o más de las siguientes condiciones:<br><br>* Motores con tensión nominal superior a 1000 voltios.<br><br>* Monofásicos y trifásicos con potencia nominal menor a 180 W.<br><br>* Los motores eléctricos que se importen o fabriquen exclusivamente por el productor nacional como repuesto para: electrodomésticos, gasodomésticos, máquinas y herramientas.<br><br>* En general los motores eléctricos que se importen o fabriquen por productor nacional para incorporarlos exclusivamente como parte integral de electrodomésticos, automotores, navíos, aeronaves, equipos de electromedicina.<br><br>* Motores fabricados y comercializados exclusivamente para operación con convertidores.<br><br>* Los motores que se importen o fabriquen para incorporarse como parte integral de máquinas y<br><br>herramientas, siempre y cuando no sean los productores principales de fuerza motriz generada o, no<br><br>representen el mayor consumo de energía eléctrica en las mismas.<br><br>* Para la adquisición de los equipos de uso significativo de energía que no estén dentro del anterior listado, se informará al proveedor que se optará por elegir a aquellos de mejor eficiencia energética en el mercado.<br><br>* En cuanto a los motores monofásicos y trifásicos de capacidad desde 0.18 kW hasta 373 kW, la recomendación es adquirirlos con etiqueta de eficiencia energética RETIQ tipo A o B, o en su defecto con eficiencia premium IE4 o IE3. | |

| | |
|---|---|
| Certificar que, aceptará la devolución sin costo alguno de un Aparato Eléctrico Electrónico - AEE de tipo equivalente que haya realizado las mismas funciones que el aparato que se adquiere.<br><br>Ver hoja "Guía1.Compromiso Aparatos Eléctrico y Electrónico."<br><br>Nota: Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos que se vayan a adquirir se encuentren identificados dentro del Guía 1 de la Resolución;. | Precontractual |

**6.2.1.2. Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo**

| DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | ETAPA |
|---|---|
| **Opción 1:**<br>1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST<br><br>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.<br><br>3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.<br><br>**Opción 2:**<br>1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST<br>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.<br>3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior (2024) - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **<br>**Nota: Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85% | PRECONTRACTUAL |

**Obligaciones del SENA**

- Suscribir el acta de iniciación del contrato.
- Prestar la mayor colaboración necesaria al (la) CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Reunirse con el contratista al fin de verificar la correcta ejecución del contrato y tomar los correctivos pertinentes, de tales reuniones se levantará un acta suscrita por las partes.
- Velar por la correcta ejecución del objeto a desarrollarse a través del supervisor quien será el conducto regular entre EL CONTRATISTA y la entidad, verificando que se cumplan a satisfacción la totalidad de las obligaciones del mismo.
- Verificar, validar y exigir al CONTRATISTA, el cumplimiento de cada una de las exigencias técnicas, ambientales y energéticas, y en seguridad y salud en el trabajo que se establecen en el presente en el presente contrato.
- Expedir el certificado de cumplimiento, donde conste que el suministro de los materiales o insumos se recibe a satisfacción, previa presentación por parte del contratista de la cuenta de cobro y demás documentos necesarios para el pago.
- Dar todas las instrucciones que requiera EL CONTRATISTA para la correcta ejecución del contrato en forma escrita a través del supervisor
- Pagar al CONTRATISTA el valor monetario en la forma estipulada en el contrato.

- Verificar si el contratista y su personal encargado de la ejecución del contrato se encuentra afiliado y al día con los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP y parafiscales cuando a ello haya lugar).
- Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
- Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
- Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
- Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- 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.
- Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
- Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.
- Y las demás obligaciones establecidas en el contrato, constitucionales y legales que sean necesarias en cumplimiento del objeto contratado.

8. **Plazo de Ejecución del Contrato:** TREINTA (30) DÍAS, sin exceder de la vigencia 2025, contados a partir de la suscripción del acta de inicio de actividades, previa expedición del Registro Presupuestal y aprobación de la póliza de garantía correspondiente.

9. **Tarifas descuentos del contrato:**

Son todos los regulados por la normatividad Colombiana.

10. **LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

Para todos los efectos se tiene la ciudad de Valledupar (Cesar).

**Lugar de entrega**: los elementos deberán ser entregados por el **CONTRATISTA** a su costo y riesgo en el Centro Biotecnológico del Caribe – SENA Regional Cesar localizado en el km 7 vía la paz y/o en el lugar del municipio o departamento que solicite el supervisor asignado, previa coordinación con el supervisor del contrato y el almacenista del Centro.

11. **CONCEPTO DE COBERTURA GARANTIAS QUE LOS INTERESADOS DEBEN PREVER COMO PARTE INTEGRAL DEL VALOR A PRECOTIZAR:**

**Garantías:** De conformidad con lo dispuesto en materia de garantías por los artículos 2.2.1.2.3.1.1, 2.2.1.2.3.1.2 y 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 y dada la naturaleza del objeto a contratar, del monto de la misma y condiciones de la contratación, el Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar ha determinado exigir un mecanismo de cobertura del riesgo que deberá constituir el contratista a favor del Centro Biotecnológico del

Caribe SENA Regional Cesar, consistente en póliza de seguros correspondiente a otorgamiento de los amparos exigidos, la cual deberá tener los siguientes amparos:

**GARANTÍAS**:

| Señale con una "X" los amparos a exigir: | |
|---|---|
| **N/A** | **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. |
| **N/A** | **Buen manejo y correcta inversión del anticipo:** por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. |
| **N/A** | **Pago anticipado:** por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. |
| **X** | **Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más |
| **N/A** | **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el ( 10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. |
| **N/A** | **Calidad y Estabilidad del as Obras**: Por el quince por ciento (15%) del valor del contrato, vigente por cinco (5) años, contados a partir del recibo a satisfacción de la obra. |
| **X** | **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. |
| **N/A** | **Calidad del servicio:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. |
| **N/A** | **Protección de los bienes:** por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato. |
| **N/A** | **Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. |

Adicionalmente es importante aclarar a las personas interesadas en presentar pre cotización que en el caso que existir alguna inconsistencia en materia de presentación, pueden realizar las respectivas correcciones, las cuales deberá observar ante la entidad.

**NOTA 1.** - La pre cotización a presentar debe consolidar todos los costos, gastos y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del objeto.

**NOTA 2.** - Las pre cotizaciones solicitadas permiten a la entidad conocer las condiciones del mercado, establecer el valor promedio de los elementos y tener un referente a efectos de determinar la presentación de propuestas con precios artificialmente bajos.

Valledupar – Cesar.,

Firmado digitalmente por JOSE PEÑA CACERES
Fecha: 2025.11.13 11:52:31 -05'00'

**JOSE PEÑA CACERES**
Subdirector del Centro Biotecnológico del Caribe (E)
SENA Regional Cesar

**Proyectó documento:** Susano R. Baldovino Alfaro