



ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE COMPRAS Y CONVENIOS No 01 – CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS			
CIUDAD Y FECHA:	Popayán, Cauca 09-02-2026	HORA INICIO: 09:00 am	HORA FIN: 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de Juntas / Subsede Administrativa La Pamba	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro de Comercio y Servicios	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:			
1. NOMINA GARANTIZAR EL SUMINSITRO DE ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.			
2. CONTRATAR EL SERVICIO DE ANALISIS Y DIAGNOSTICO, PARA LA PLANTA Y EQUIPOS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CAUCA.			
3. ADQUISICION DE SUMINISTROS PARA LA OPERACIÓN DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026			
4. CONTRATAR LA FUMIGACION, CONTROL DE VECTORES, MANTENIMIENTO DE LAS ZONAS VERDES Y PODA DE LAS SEDES ADSCRITAS AL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026			
5. VACUNACIÓN DE APRENDICES VIGENCIA 2026 CONFORME A LA NORMATIVIDAD VIGENTE: HEPATITIS B (3 DOSIS), INFLUENZA (1 DOSIS), VARICELA (2 DOSIS) Y TOXOIDE TETÁNICO (3 DOSIS) PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.			
6. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.			
7. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE PANADERÍA-PASTELERÍA BARISMO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.			
8. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE TIC’S DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.			



9. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SALUD DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA Y SUMINISTRO DE EPPS PARA LA FORMACIÓN REGULAR.
10. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SERVICIOS PERSONALES DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Verificar la coherencia e integralidad de la estimación de precios según las cotizaciones allegadas al centro de formación.
2. Socialización de la documentación que se requiere para el proceso de contratación por parte del área jurídica.
3. Criterios de contratación (jurídicos, componente siga, componente ambiental y energético y s-sst)
4. Verificar la modalidad de contratación por la que se realizara el proceso.
5. Propositiones y Varios.
6. Acta final con compromisos y autorizaciones.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En la ciudad de Popayán, a los 09 días del mes de enero del 2026, siendo las 09:00 a.m., previa convocatoria a los miembros e invitados a la sesión del Comité, se reunieron en la sala de juntas de la subsele administrativa La Pamba, las siguientes personas de acuerdo con sus calidades y/o experticia.

NOMBRE	CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD
Henry Armando Morales	Subdirector de Centro (e)
Jhonatan David Salazar	Articulador de Planeación
Milton Fabian Díaz Mosquera	Coordinador Grupo Mixto
María Alejandra Rosas	Abogada de Contratación
Cristian Camilo Calambas	Apoyo Financiero de Planeación
Valeria Alexandra Pérez Luligo	Apoyo de Contratación
Mirley Eliana Idrobo	Dinamizadora Energética y Ambiental
Carlos Alejandro Cañar	Profesional de Infraestructura
Jessica Andrea Cortes Quintero	Profesional de S-SST
Ada Lorena Cerón	Coordinadora Académica Titulada
Diego Eduardo Erazo	Coordinador Académico Titulada

Se realiza llamado a lista y se verifica que existe quórum amplio y suficiente para dar inicio al Comité Compras y convenios.



El articulador de planeación Jhonatan David Salazar realiza una intervención antes de comenzar el comité resaltando la importancia de entender y contemplar la norma vigente en lo que se relaciona al proceso de garantizar la alimentación de los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicio; en la correcta aplicación del Artículo 101 de la Convención colectiva de Trabajadores del Sena, por su parte el Coordinador del grupo mixto Milton Fabian Diaz sugiere comenzar lo más pronto posible con la realización del contrato; en ocasión a garantizar el cumplimiento de la obligación contraída de la norma.

El abogado Guillermo León Vivas Iltantén supervisor del anterior año del contrato *“para garantizar la alimentación de los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios”* realiza una intervención referente al contrato a realizarse en la vigencia del 2026, entre ellos sugiere realizar un contrato con un proveedor cercano al Centro de Comercio y Servicios Sena Regional Cauca, para mayor accesibilidad a la alimentación de los trabajadores oficiales.

1. NOMINA GARANTIZAR EL SUMINSITRO DE ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.

Se procede a socializar el contexto del proceso de contratación, ligado por el artículo 101 de la convención colectiva de trabajadores oficiales del Sena. Que el decreto 249 de 2014, por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, en el artículo 25, enuncia: "Centros de Formación Profesional Integral. Los Centros de Formación Profesional Integral, son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos. Estos operarán en sedes fijas, con un área de jurisdicción determinada, para dar respuesta a las necesidades de su entorno, con flexibilidad, oportunidad, calidad y pertinencia. ¡Los Centros arbitrarán los recursos que se generen en cada uno, por la venta de bienes y servicios; para tal fin constituirán una cuenta independiente, con una contabilidad que refleje los ingresos y egresos de esta. El director general del SENA, de conformidad con los criterios adoptados por el Consejo Directivo Nacional, podrá crear mediante acto administrativo Centros o Programas Itinerantes de Formación Profesional Integral, y determinar su organización, jurisdicción, funciones y recursos requeridos para garantizar su operación y el cumplimiento de metas de formación profesional. Los Centros o Programas Itinerantes serán transitorios y en todo caso serán financiados con los recursos aprobados en el correspondiente presupuesto anual de la entidad."

Que el Centro de Servicios Financieros del SENA Regional Distrito Capital, propende por cumplir a cabalidad con las funciones propias de la misión institucional, brindando la formación



profesional integral para la incorporación de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país que es responsabilidad de la entidad, velar por el cumplimiento de la misión institucional y de la normatividad vigente en el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, así como el bienestar de los trabajadores que contribuyen al apoyo y sostenimiento de la entidad; es por esto con el fin de darle cabal cumplimiento a lo establecido en el Art. 101 de la Convención Colectiva de Trabajo suscrita entre el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y el Sindicato de la entidad denominado SINTRASENA, lo que se pactó indica "El SENA mediante la convención colectiva de trabajo y de conformidad con lo dispuesto en el "Artículo 101 Auxilio de Alimentación" el SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince

(15) días. "Que mediante la circular No 11-2-2023-009587 el SENA da alcance a lo contenido en las Circulares Nos. 01-3-2021-000155, 3-2017-000040, 11- 2- 2022-011910 del 23 de marzo de 2022 y al concepto del 19 de abril del 2021, referente al suministro de almuerzo para los trabajadores oficiales en aplicación del artículo 101 de la Convención Colectiva, el cual dispone:

"ARTÍCULO 101. AUXILIO DE ALIMENTACIÓN": El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de Valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre:

1.El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente.

2.La utilización de valerías a razón de cuatro pesos (\$4.00) por cada comida. En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares."

Que según lo acordado en Relacionamento Sindical con SINTRASENA el 22 de febrero de 2023, para esta vigencia, se continuará utilizando este mecanismo de entrega de bonos de alimentación en forma equitativa para todos los trabajadores oficiales por valor de \$13.000 diarios, preferiblemente en Almacenes de Cadena, con destinación exclusiva para compra de alimentos, es de tener en cuenta que el SENA asume el 85% y el Trabajador oficial el 15%, el cual cada centro de formación hará entrega del valor que le corresponde al SENA de \$11.050 diarios y de esta forma el trabajador oficial no realizará aporte alguno.



De igual forma, es preciso señalar que de acuerdo con lo contemplado en el precitado Artículo 101 de la Convención Colectiva, “(…). Este Auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días.”, es decir no se deberá descontar los días en que el trabajador falte a su jornada de trabajo, ya que su ausencia se encuentra reglada y deberá ser tramitada previamente ante su jefe inmediato, según lo establecido en la misma Convención Colectiva (Capítulo VI- Jornada de trabajo y permisos) – Art- 12º. Permisos Sindicales Participación en los diferentes Comités Convencionales, permiso para atender asuntos personales, etc. Que el Centro de Formación cuenta actualmente con doce (12) Trabajadores Oficiales a los cuales se les debe garantizar la alimentación según el acuerdo sindical, resultando ser esto una necesidad recurrente del Centro de Servicios Financieros.

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se realizó la revisión de los acuerdos marco vigentes, una vez revisada la página

de Colombia Compra Eficiente, <https://www.colombiacompra.gov.co/tiendavirtualdel-estadocolombiano/servicios-generales/ayudashumanitarias> y realizar la respectiva consulta, se pudo verificar que no existe Acuerdo Marco de Precioso Instrumento de Agregación de Demanda en la tienda virtual del estado colombiano para la necesidad del presente proceso, de esta manera no hay instrumento que cubija la presente necesidad de contratación, motivo por el cual teniendo los componentes del objeto del proceso que se pretende adelantar, así como el presupuesto estimado, el cual no supera el 10% de la menor cuantía.

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de Mínima Cuantía, de conformidad con el artículo 2, numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 del 2020; lo establecido en la subsección 5 del Decreto 1082 de 2015, en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2; y el Decreto 1860 de 2021 “Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones”.

Con el fin de dar cumplimiento al artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 de 2021, “Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional” se analizó la oportunidad y conveniencia de imponer al contratista la obligación de cumplir con la provisión del personal objeto de la presente contratación a través de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, concluyendo que



NO se incluirá en el presente proceso contractual la referida disposición de provisión de personal, teniendo en cuenta las obligaciones contractuales, las especificaciones técnicas y las actividades a ejecutar del proceso, toda vez que es la entrega de unos bonos canjeables para alimentos.

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se el estudio de mercado desarrollado y se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar el proceso. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las precotizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios utilizar el método de “Precios Históricos”, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

1.2 ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica construida por la oficina de planeación en atención a los procesos contractuales de alimentación a trabajadores oficiales en las vigencias anteriores (2024 y 2025), con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

2. Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de AUXILIO DE ALIMENTACION PARA TRABAJADORES.

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
NOMINA GARANTIZAR EL SUMINSITRO DE ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.	\$4.202.172	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Suministro a monto agotable	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	OTROS GASTOS ASOCIADOS A LA NÓMINA



--	--	--	--	--	--

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 1926 del 11 de enero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$19.100, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología contractual será suministro a monto agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento en términos de tiempo la alimentación como está estipulado en convención de trabajadores del Sena.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. Suministrar los almuerzos de conformidad con la programación mensual entregada por el supervisor, con las condiciones indicadas en la ficha técnica y oferta económica y esta no podrá ser retroactiva a partir de la fecha de inicio a la ejecución del contrato.
2. Garantizar la ejecución a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.
3. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
4. Rendir informe de ejecución del contrato, cuando el supervisor de este lo solicite en un término no superior a los tres días.
5. El futuro contratista, se obliga ante cualquier necesidad de prórroga o modificación contractual, allegar con un término no inferior a cinco (5) días hábiles, la solicitud y soportes de esta, para revisión y análisis de pertinencia por parte de la entidad.
6. Brindar información a la entidad cuando esta la requiera por medio del supervisor del contrato, en aras de conocer el desarrollo de la ejecución de este por parte del contratista.
7. Informar a la entidad por medio del supervisor del contrato, las novedades que se puedan presentar en la ejecución del objeto y sus obligaciones contractuales, en aras de mitigar riesgos o posible incumplimiento.
8. Suministrar los almuerzos únicamente en días hábiles.
9. Los almuerzos deberán ser suministrados únicamente al trabajador oficial Luis Arley Pame Paz en cumplimiento del artículo 101 de la convención colectiva de trabajadores del SENA.



10. Los almuerzos no son acumulables, ni transferibles a terceros, ni conmutables con dinero o en especie.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Suministro a Monto Agotable

Lugar de Ejecución del Contrato: Popayán

Dirección Prestación del Servicio o Entrega de los Elementos: A concertar con el supervisor.

Forma de Pago: Pagos Parciales.

Fecha de Terminación: Plazo hasta el 31 de diciembre.

Supervisor(a) Designado: Guillermo León Vivas Llantén.

Apoyo Técnico: Aura Elena Tulandé.

Comité Evaluador

Evaluador técnico: Jhonatan David Salazar – Articulador de Planeación

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes – Responsable HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Evaluador Jurídico: María Alejandra Rosas Machado – Abogada de Contratación

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
2	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	



2	Cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.
3	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG- SST.
3	Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Decreto. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
4	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
5	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública
6	
CRITERIOS CONTRACTUALES	



1	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal.
2	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).
3	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.
4	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

2. **CONTRATAR EL SERVICIO DE ANALISIS Y DIAGNOSTICO, PARA LA PLANTA Y EQUIPOS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CAUCA.**

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección el estudio de mercado desarrollado se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios análisis de precios del acuerdo marco de precios, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. **ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR**

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por el área de la necesidad, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.



Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREDICTIVO (DIAGNOSTICO) DE PLANTAS Y EQUIPOS DESTINADOS A LA OPERACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREDICTIVO (DIAGNOSTICO) DE PLANTAS Y EQUIPOS DESTINADOS A LA OPERACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA.	\$18.888.851	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Prestación de Servicios	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	Nación	MODERNIZACION AMBIENTES

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 18426 del 13 de febrero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$18.888.851, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía Prestación de Servicios, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento del servicio de mantenimiento (Diagnostico) emitida por el área de la necesidad.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. Para realizar el mantenimiento el proveedor/contratista designará una persona con capacidad técnica y conocimiento de los equipos y software, quien será responsable del proceso incluyendo la verificación, intervención, manipulación, instalación, puesta en operación, correcto funcionamiento y capacitación.
2. El contratista debe brindar una garantía de 12 meses posterior a la entrega del diagnostico.
3. El contratista debe rendir un informe de ejecución del contrato cuando el supervisor se lo solicite en un término no superior a los tres días.
4. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los mantenimientos requeridos. Tampoco se debe atender



solicitudes de cambios de elementos por parte de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.

5. Toda solicitud de modificación al contrato debe efectuarse por escrito, de forma argumentada, anexando los soportes correspondientes mediante correo electrónico dirigido al supervisor, esta solicitud debe realizarse a más tardar quince (15) días hábiles antes de cumplir el tiempo de finalización del contrato para poder realizar las evaluaciones, los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes.
6. El contratista debe facturar en un término no superior a tres días hábiles, posteriores a la entrega del mantenimiento, teniendo en cuenta el recibido a satisfacción del Supervisor.
7. El contratista debe presentar el recibo de pago cuando se encuentre obligado por concepto de la Estampilla de la universidad del Cauca 180 años, conforme la ordenanza 075 del 3 de diciembre de 2008 o la norma vigente aplicable.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Prestación de Servicios

Lugar de ejecución del Contrato: Guapi, Cauca – Santander de Quilichao, Cauca – Popayán, Cauca

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Carrera 6D #13-15 Barrio El Jardín, Guapi, Cauca - La Casona Carrera 11 número 6-31 (Santander de Quilichao) - Calle 4 #2-80, Popayán, Cauca

Forma de Pago: Único Pago

Fecha de Terminación: 60 días

Supervisor(a) designado: Diego Eduardo Erazo Guerrero

Apoyo Técnico 1: Carlos Alejandro Cañar Cruz – Profesional Infraestructura

Apoyo Técnico 2:

Apoyo Técnico 3:

Comité Evaluador

Evaluador técnico: Carlos Alejandro Cañar Cruz – Profesional de Infraestructura

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes – Responsable HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Evaluador Jurídico: María Alejandra Rosas Machado – Abogada de Contratación

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGÉTICO
CRITERIOS PRECONTRACTUALES



No Requisito	Descripción
1	No aplican requisitos precontractuales y contractuales según el anexo de contratación V6
2	
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	No aplican requisitos precontractuales y contractuales según el anexo de contratación V6
2	
3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL ó Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
4	Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no esta obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con



	afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.
2	
3	
4	
5	

3. PAPELERIA ADQUISICIÓN DE TÓNER, TINTAS Y/O CINTAS DE IMPRESIÓN Y OTROS ELEMENTOS DE OFICINA.

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección el estudio de mercado desarrollado se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar.

Se procede a socializar el análisis económico desarrollado para el proceso denominado PAPELERIA ADQUISICIÓN DE TÓNER, TINTAS Y/O CINTAS DE IMPRESIÓN Y OTROS ELEMENTOS DE OFICINA se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las precotizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios, el análisis de precios históricos, como lo establece el manual de contratación de la entidad y la norma de contratación aplicable a este tipo de procesos:

2.2 ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR



Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de ficha técnica suministrada por el área de la necesidad se procede a la respectiva discusión de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

2. Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso denominado “ADQUISICION DE SUMINISTROS PARA LA OPERACIÓN DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026”

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
--------	---------------------	-----------	-----------------------	--------	---------------------

ADQUISICION DE SUMINISTROS PARA LA OPERACIÓN DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026

	\$10.609.000	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Suministro a Monto Agotable	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	PAPELERÍA, ÚTILES DE ESCRITORIO Y OFICINA
--	--------------	---	----------------------------------	--------	---

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 1826 del 11 de enero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$10.609.000, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología es suministro a monto agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento de lo requerido por el área de la necesidad.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:



1. El tóner a entregar debe ser nuevo.
2. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones de las fichas técnicas registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
3. Rendir informe de ejecución del contrato cuando el supervisor de este lo solicite en un término no superior a los tres días.
4. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
5. El contratista debe estar dispuesto a realizar revisiones y ajustes en función de las retroalimentaciones recibidas por parte del SENA y aceptar cambios de elementos cuando las condiciones de estos no cumplan con las descritas en la ficha técnica o presenten deterioro o mala calidad, en todo caso el cambio debe darse en un término no superior a los diez (10) días desde la solicitud por parte de la entidad.
6. Toda solicitud de modificación al contrato debe efectuarse por escrito, de forma argumentada, anexando los soportes correspondientes mediante correo electrónico dirigido al supervisor, esta solicitud debe realizarse a más tardar quince (15) días hábiles antes de cumplir el tiempo de finalización del contrato para poder realizar las evaluaciones, los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes.
7. EL contratista entregará el tóner, en el Centro de comercio y Servicios ubicado en la calle 4 No. 2-80

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Suministro a Monto Agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Sede Principal Centro de Comercio y Servicios Calle 4 # 2-80, Popayán, Cauca

Plazo: Hasta el 15 de junio de 2025.

Supervisor(a) designado: Edwin Olmedo Brito Arenas

Apoyo Técnico: Harry Leandro Pedraza

Comité Evaluador

Evaluador técnico: Edwin Olmedo Brito Arenas z – Dinamizador TICs

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Enegetica

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes – Responsable HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Evaluador Jurídico: Maria Alejandra Rosas Machado – Abogada de Contratación



Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	
2	
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
2	Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.



3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL ó Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	No aplican requisitos precontractuales y contractuales según el anexo de contratación V6

4. **CONTRATAR LA FUMIGACION, CONTROL DE VECTORES, MANTENIMIENTO DE LAS ZONAS VERDES Y PODA DE LAS SEDES ADSCRITAS AL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026**

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se el estudio de mercado desarrollado y se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar el proceso. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las preconizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios análisis y promedio de las cotizaciones recibidas, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada en conjunto por el área de SST Y Ambiental, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por el área de la necesidad como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.
2. Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de MANTENIMIENTO INMUEBLES CONTRATAR LA FUMIGACIÓN, PODA Y CONTROL DE VECTORES EN LAS SEDES ADSCRITAS AL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.



OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
MANTENIMIENTO INMUEBLES CONTRATAR LA FUMIGACIÓN, PODA Y CONTROL DE VECTORES EN LAS SEDES ADSCRITAS AL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	\$87.602.003	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Prestación de Servicios	C-3699-1300-17-53105B-3699016-02	Propios	MANTENIMIENTO DE BIENES INMUEBLES

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 6326 del 11 de enero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$87.602.003, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía Prestación de Servicios, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento de lo requerido por el área de la necesidad.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
2. Aportar certificado de disposición final de los residuos generados de las actividades de corte de césped, poda.
3. Aportar procedimiento para liberación de nidos y epifitas encontradas previo a las actividades de poda
4. El servicio incluye la limpieza del sector luego de cada intervención, con la recolección de los residuos y su embolse, colocando las bolsas adecuadamente en el lugar que corresponda para que los recoja el personal correspondiente.
5. Antes de iniciar el corte de pasto deberán ser recolectados los elementos que pudieran encontrarse en el terreno (papeles, plásticos, botellas, latas, cascotes, maderas, etc.) y luego de cada corte el espacio debe ser rastrillado enérgicamente a fin de quitar los restos del corte de pasto que se acumula en el suelo de manera de evitar que este



pueda desperdigar y afectar de modo alguno las instalaciones de SENA como también el espacio público y/o casas de vecinos.

6. Si se requiere señalización o demarcación del área de trabajo con cintas o poli sombra, el proveedor debe asumir los costos.
7. Realizar la disposición final de los residuos generados de las actividades de corte de césped y poda de árboles fuera de la entidad o donde autorice la supervisión.
8. 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.
9. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
2. Garantizar la entrega o servicio dentro del término de ejecución del contrato, incluidos los tramite de cobro o facturación por el servicio
3. Garantizar la prestación del servicio a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.
4. Mantener vigentes todas las garantías, que amparan el contrato en los términos de este. En tal sentido, será obligación del contratista mantenerlas indemnes de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.
5. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
6. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
7. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.
8. Entregar copia de los permisos sanitarios y ambientales de funcionamiento. (Entregar copia de los permisos sanitarios y ambientales de funcionamiento (El prestador del servicio debe contar con la correspondiente autorización por parte de la autoridad local o departamental con jurisdicción en el lugar de ejecución del objeto contractual para el desarrollo de sus actividades de fumigación)).

1. Nota: En caso de que se presenten en UT - Consorcios debe presentar por separado cada integrante concepto sanitario vigente y actualizado emitido por la secretaria de salud para el control de plagas.

9. Presentar el procedimiento o protocolo previo al inicio de las actividades a adelantar en cada una de las etapas a desarrollar.



10. Describir los EPP y medidas de seguridad que implementara en la ejecución de las actividades a contratar en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.
11. El oferente debe cumplir con la totalidad de los ítems de acuerdo con la propuesta técnica y garantizar la calidad de los materiales y equipos.
12. Presentar y mantener en las instalaciones del SENA las fichas de datos de seguridad de los productos usados. Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. Decreto 1496 de 2018. Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).
13. Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018.
14. El proveedor deberá responsabilizarse de los residuos de envases de plaguicidas y afines que genere, dándoles una adecuada disposición final, por lo cual deberá entregar de forma física o digital, el certificado de disposición final de dichos residuos, para esto, tendrá un máximo 5 meses contados a partir de su generación, acorde con los plazos establecidos en el Decreto 1076 de 2015.
15. En caso de requerirse el servicio el proponente debe contar con certificación vigente de T.A. (Trabajo de Alturas) y debe contar con un coordinador de T.A. para que apoye y realice los permisos de alturas de requerirse, para la captura de especies o procedimientos de fumigación.
16. El Contratista, antes de iniciar labores deberá asistir a la inducción de seguridad y salud en el trabajo y ambiental en coordinación con la líder de Salud y Seguridad en el trabajo y la líder ambiental del SENA Centro De Comercio y Servicios Regional Cauca.
17. Para ingresar a las instalaciones el personal deberá presentar seguridad social vigente, como contratista o trabajador de la empresa proveedora del servicio y el uso de EPPs requeridos acordes al nivel del riesgo.
18. El personal técnico que realice la actividad de aplicación de plaguicidas debe contar con conocimiento en primeros auxilios básicos, y se debe anexar certificado.
19. El oferente debe presentar un informe parcial (a las 4 semanas de iniciar la ejecución del contrato) y un informe final, detallando el diagnostico de las sedes y todas las actividades realizadas con registro fotográfico el antes y después desde el inicio hasta el final del contrato. Incluyendo: a) Diagnóstico previo al inicio de las actividades. b) Enunciar cada una de las áreas internas de la entidad en la que se aplicó el procedimiento. c) Procedimientos desarrollados.



- i. d) Descripción del producto utilizado, tipo, cantidad, concentración, ficha técnica. e) Protocolo y técnica de aplicación.
 - ii. f) Autorización o permisos vigentes de la secretaria de salud departamental o municipal en el Cauca.
 - iii. g) Seguridad social de los operarios que desarrollen los procedimientos dentro de las instalaciones de la entidad y copia del contrato o certificación de su vinculación contractual con la empresa.
 - iv. h) Carnet o licencia para fumigar del personal que desarrolle las actividades y de la empresa que desarrollara dicho procedimiento.
2. Curso de fumigador para cada uno de los operarios que intervienen.
- i. j) Curso de limpieza y desinfección de superficies para el personal que interviene en los procedimientos específicos.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Prestación de Servicios a monto agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán y Santander de Quilichao

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Complejo Científico - Calle 5 #26-00 y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao

Forma de Pago: Actas parciales

Plazo: Hasta el 10 de diciembre de 2025

Supervisor(a) designado: Johana Dorado Flores – Profesional G01

Apoyo Técnico 1: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Apoyo Técnico 2: Jessica Andrea Cortes – Responsable HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Comité Evaluador

Evaluador técnico 1: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador técnico 2: Jessica Andrea Cortes – Responsable HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes – Responsable HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Evaluador Jurídico: María Alejandra Rosas Machado – Abogada de Contratación

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO
CRITERIOS PRECONTRACTUALES



No Requisito	Descripción
1	Entregar copia de los permisos sanitarios y ambientales de funcionamiento(certificación del concepto sanitario emitida por parte de la secretaria de salud departamental debido a que la contratación se ejecutará tanto en el municipio de Popayán como en un municipio del departamento del cauca categoría 4, 5 y 6(Santander de Quilichao)
2	Entregar soportes que acrediten que está vinculado con los planes posconsumo para entrega de envases de plaguicidas, establecidos por el fabricante. Artículo 14 Resolución 1675 de 2013
3	Acreditar a través de una declaración juramentada no tener sanciones ni medidas preventivas abiertas o proceso de ejecución ante las autoridades ambientales.
4	Aportar procedimiento para liberación de nidos y epifitas para las actividades de poda de árboles
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Entregar soportes de curso de capacitación y entrenamiento del personal y copias de los carnets del personal que va a aplicar los plaguicidas. Los soportes de los cursos deben acreditar una intensidad mínima de 60 horas acumulables al año. La actualización y entrenamiento del curso deberá hacerse anualmente mediante eventos de capacitación o conferencias y prácticas específicas de acuerdo al manejo de nuevos plaguicidas o equipos. Artículo 172 y Artículo 175 del Decreto 1843 de 1991 Nota 1: el SENA verificará durante la prestación del servicio, que las certificaciones de los cursos correspondan a las mismas personas que están prestando el servicio de aplicación de plaguicidas. Nota 2: La capacitación y el entrenamiento deben ser efectuados por el SENA, las autoridades de salud e ICA y demás entidades que hagan parte del Sistema Nacional de Transferencia de Tecnología en los niveles operativos correspondientes o por universidades e institutos Tecnológicos.
2	Entregar copia de las fichas de datos de seguridad de los Plaguicidas en idioma español Nota: La empresa aplicadora de plaguicidas en edificaciones, vehículos, productos almacenados o no y área publica, solo podrán utilizar plaguicidas registrados y permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales, a excepción de los rodenticidas, fumigantes de granos e inmunizantes de madera en ningún otro caso podrán ser de categoría toxicológica I y II. Art 114 Decreto 1843 de 1991.



3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL ó Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
4	Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no esta obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Coordinar y concertar con el SENA la realización de cada jornada de prestación de servicios y dar cumplimiento estricto al cronograma de actividades propuesto en cada una de las sedes.
2	Copia de Cedula de ciudadanía y certificado de afiliación vigente a la ARL. Planilla de pago Seguridad Social último periodo. (de cada trabajador que desee ingresar a las sedes SENA). Los documentos se remitirán al área SST con dos (2) días hábiles de anticipación al área SST del Centro Comercio y Servicios.
3	El personal que ingrese a prestar los servicios a las sedes SENA Centro de Comercio y servicios, deberá acatar las normas de seguridad pertinentes para la actividad: Uso de elementos de protección personal adecuados para la actividad en buen estado y acatar todas las normas de seguridad vigentes en la entidad.



4	Entregar copia de las fichas de datos de seguridad de los Plaguicidas en idioma español. Nota: La empresa aplacadora de plaguicidas en edificaciones, vehículos, productos almacenados o no y área publica, solo podrán utilizar plaguicidas registrados y permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales, a excepción de los rodenticidas, fumigantes de granos e inmunizantes de madera en ningún otro caso podrán ser de categoría toxicológica I y II. Art 114 Decreto 1843 de 1991.
5	Entregar soportes de curso de capacitación y entrenamiento del personal y copias de los carnets del personal que va a aplicar los plaguicidas. Los soportes de los cursos deben acreditar una intensidad mínima de 60 horas acumulables al año. La actualización y entrenamiento del curso deberá hacerse anualmente mediante eventos de capacitación o conferencias y prácticas específicas de acuerdo con el manejo de nuevos plaguicidas o equipos. Artículo 172 y Artículo 175 del Decreto 1843 de 1991. Nota 1: el SENA verificará durante la prestación del servicio, que las certificaciones de los cursos correspondan a las mismas personas que están prestando el servicio de aplicación de plaguicidas. Nota 2: La capacitación y el entrenamiento deben ser efectuados por el SENA, las autoridades de salud e ICA y demás entidades que hagan parte del Sistema Nacional de Transferencia de Tecnología en los niveles operativos correspondientes o por universidades e institutos Tecnológicos.
6	Presentar protocolos informando métodos de aplicación a utilizar, cantidad, especificaciones técnicas de los equipos a utilizar y de los elementos de protección personal, tratamiento que recibirán los desechos de los plaguicidas, instrucciones e indicaciones sobre el control integral de vectores.
7	El oferente debe presentar un informe parcial (a las 4 semanas de iniciar la ejecución del contrato) y un informe final, detallando el diagnostico de las sedes y todas las actividades realizadas con registro fotográfico el antes y después desde el inicio hasta el final del contrato. Incluyendo: a) Diagnóstico previo al inicio de las actividades. b) Enunciar cada una de las áreas internas de la entidad en la que se aplicó el procedimiento. c) Procedimientos desarrollados. d) Descripción del producto utilizado, tipo, cantidad, concentración, ficha técnica. e) Protocolo y técnica de aplicación. f) Autorización o permisos vigentes de la secretaria de salud departamental o municipal en el Cauca. g) Seguridad social de los operarios que desarrollen los procedimientos dentro de las instalaciones de la entidad y copia del contrato o certificación de su vinculación contractual con la empresa. h) Carnet o licencia para fumigar del personal que desarrolle las actividades y de la empresa que desarrollara dicho procedimiento. i) Curso de fumigador para cada uno de los operarios que intervienen. j) Curso de limpieza y desinfección de superficies para el personal que interviene en los procedimientos específicos



5. VACUNACIÓN DE APRENDICES VIGENCIA 2026 CONFORME A LA NORMATIVIDAD VIGENTE: HEPATITIS B (3 DOSIS), INFLUENZA (1 DOSIS), VARICELA (2 DOSIS) Y TOXOIDE TETÁNICO (3 DOSIS) PARA EL LOS APRENDICES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción mas viable para adelantar el proceso de selección se el estudio de mercado desarrollado y se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar el proceso. En este punto se comenta que el método utilizado para estimar el valor del proceso es por medio de precios históricos, tomando como referente el proceso contractual de la vigencia 2025

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por el área de recursos humanos, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

2. Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de VACUNACIÓN DE APRENDICES VIGENCIA 2026 CONFORME A LA NORMATIVIDAD VIGENTE: HEPATITIS B (3 DOSIS), INFLUENZA (1 DOSIS), VARICELA (2 DOSIS) Y TOXOIDE TETÁNICO (3 DOSIS) PARA EL LOS APRENDICES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
VACUNACIÓN DE APRENDICES VIGENCIA 2026 CONFORME A LA NORMATIVIDAD VIGENTE: HEPATITIS B (3 DOSIS), INFLUENZA (1 DOSIS), VARICELA (2	\$375.169.554	Convocatoria Pública por la modalidad de menor cuantía – selección abreviada subasta inversa –	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	SERVICIOS PERSONALES INDIRECTOS



DOSIS) Y TOXOIDE TETÁNICO (3 DOSIS) PARA EL LOS APRENDICES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS		Prestación de Servicios			
---	--	----------------------------	--	--	--

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 17626 del 04 de Febrero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$ 375.169.554, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Convocatoria Pública por la modalidad de menor cuantía – selección abreviada subasta inversa – Prestación de Servicios, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento en términos de tiempo la alimentación como está estipulado en convención de trabajadores del SENA.

El comité, una vez analizada la ficha técnica y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. Sin exceder el 15 de diciembre de 2026.
2. Se debe aplicar máximo hasta tres dosis de cada vacuna a cada aprendiz. De acuerdo a lineamientos nacionales de vacunación del ministerio de Salud.
3. Quien ya haya iniciado con los esquemas en otra entidad, podrán completar su esquema con las vacunas faltantes, siempre y cuando cumpla con los tiempos recomendados.
4. Las vacunas suministradas deben contar con Registro INVIMA.
5. El personal que aplique la vacuna debe contar con certificación en competencias laborales aprobado en “Administrar inmunobiológicos según delegación y normativa vigente”.
6. La vigencia de los biológicos a ofertar y aplicar deberá ser superior a un año.
7. Se debe anexar la ficha técnica del Biológico ofertado.
8. Se debe anexar el registro INVIMA del Biológico ofertado.



9. Los lugares de aplicación de las vacunas, será en las zonas del departamento del Cauca, centro, norte, sur y costa pacífica.

Modalidad de Contratación: Convocatoria Pública por la modalidad de menor cuantía – selección abreviada subasta inversa

Tipología Contractual: Prestación de servicios

Lugar de ejecución del Contrato: Departamento del cauca

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Departamento del cauca

Forma de Pago: Pagos parciales

Fecha Finalización del Contrato: Hasta el 15 de Diciembre

Supervisor(a) designado: Ada Lorena Cerón – Coordinadoras Académica

Apoyo Técnico 1: Gersaín Masias - Instructor

Apoyo Técnico 2: Diana Judith Fernández - Instructora

Comité Evaluador

Evaluador técnico 1: Diana Judith Fernández - Instructora

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable SSST.

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	



3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL O Ministerio de Trabajo ultima vigencia.
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.

6. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se el estudio de mercado desarrollado y se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar el proceso. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las preconizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.



Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios utilizar el método de “Precios Históricos”, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por la coordinación académica de titulada, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.	\$60.000.000	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Suministro a Monto Agotable	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL
	\$50.000.000				



El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 17926 del febrero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$110.000.000, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología es suministro a monto agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento de lo requerido por el área de la necesidad.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. El proveedor debe contar con sede física en la ciudad de Popayan, a fin de poder garantizar, las entregas oportunas de acuerdo a los cronogramas previstos por el Centro de Formacion, asi como la calidad y elocuencia de los materiales de formacion solicitados.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. 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.
4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
5. Garantizar la entrega o servicio dentro del término de ejecución del contrato, incluidos los tramite de cobro o facturación por el servicio.
6. Garantizar la prestación del servicio a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.
7. Mantener vigentes todas las garantías, que amparan el contrato en los términos de este. En tal sentido, será obligación del contratista mantenerlas indemnes de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.
8. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
9. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
10. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.



Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Suministro a Monto Agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán y Santander de Quilichao

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Calle 4 #2-80, Popayán - y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao

Forma de Pago: Actas Parciales

Fecha: 30 de noviembre de 2026

Supervisor(a) designado: Ada Lorena Cerón – Coordinadora Académica Titulada

Apoyo Técnico 1: Yoni Alexander Rivera - Instructor

Apoyo Técnico 2: Liz Angela Betancourth - Instructora

Apoyo Técnico 3: Franci Lorena Rivera – Apoyo Económico Planeación

Comité Evaluador

Evaluador técnico 1: Yoni Alexander Rivera - Instructor

Evaluador Técnico 2: Amparo Samboni Cruz- Instructora

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable H & S-SST.

Requisitos Habilitantes:

1. El proveedor debe acreditar que tiene establecimiento económico en la ciudad de Popayán.
2. El proveedor debe acreditar que tiene en stock los elementos a suministrar en el presente proceso contractual, para lo cual se designará a un funcionario para realizar la inspección del stock.

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	



5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	
CONCLUSIONES	
Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo	
COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL O Ministerio de Trabajo ultima vigencia.
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	"De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 "



2	Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima
3	"Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente"
4	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.
5	

7. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE PANADERÍA-PASTELERÍA BARISMO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las preconizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios utilizar el método de "Precios Históricos", como lo establece el manual de contratación de la entidad.



a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por la coordinación académica de titulada, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE PANADERÍA-PASTELERÍA BARISMO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.	\$ 50.714.950	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Suministro a Monto Agotable	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL
	\$40.000.000				
	\$30.000.000				

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 18026 de febrero de 2026.



Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$120.714.950, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología es suministro a monto agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento de lo requerido por el área de la necesidad.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. El proveedor debe contar con sede física en la ciudad de Popayán a fin de poder garantizar las entregas oportunas de acuerdo a los cronogramas previstos por el Centro de Formación así como la calidad y elocuencia de los materiales de formación solicitados
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3. 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.
4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
5. Garantizar la entrega o servicio dentro del término de ejecución del contrato, incluidos los trámite de cobro o facturación por el servicio.
6. Garantizar la prestación del servicio a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.
7. Mantener vigentes todas las garantías, que amparan el contrato en los términos de este. En tal sentido, será obligación del contratista mantenerlas indemnes de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.
8. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
9. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
10. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía



Tipología Contractual: Suministro a Monto Agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán Y Santander de Quilichao

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Calle 4 #2-80, Popayán - y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao

Forma de Pago: Actas Parciales

Fecha: 30 de noviembre de 2026

Supervisor(a) designado: Ada Lorena Cerón – Coordinador Académico Titulada

Apoyo Técnico 1: Angie Natalia Bravo - Instructor

Apoyo Técnico 2: Liz Betancourth - Instructora

Apoyo Técnico 3: Franci Lorena Rivera – Apoyo Económico de Planeación

Comité Evaluador

Evaluador técnico 1: Angie Natalia Bravo - Instructora

Evaluador Técnico 2: Ángel Muñoz - Instructor

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable H & S-SST.

Requisitos Habilitantes:

1. El proveedor debe acreditar que tiene establecimiento económico ubicado en la ciudad de Popayán.
2. El proveedor debe acreditar que tiene en stock los elementos a suministrar en el presente proceso contractual, para lo cual se designará a un funcionario el centro de formación para realizar la respectiva inspección del stock.

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	



CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL O Ministerio de Trabajo ultima vigencia.
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	"De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 "
2	Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima
3	"Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.



	• Último registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente"
4	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.
5	

8. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE TIC'S DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las preconizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios utilizar el método de “Precios Históricos”, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por la coordinación académica de titulada, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.



1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE TIC'S DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE TIC'S DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA	\$34.000.000	Convocatoria Pública por la modalidad de menor cuantía – selección abreviada subasta inversa – Prestación de Servicios	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 18326 del 13 de Febrero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$34.000.000, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología es suministro a monto agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento de lo requerido por el área de la necesidad.

El comité, una vez analizada la ficha y las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:



3. Los materiales de formación por suministrar deben ser nuevos y deben entregarse sin afectaciones.
4. Cada uno de los equipos será entregado en sus respectivas cajas individuales y empacado por el fabricante.
5. Los elementos deben verificarse que estén en correcto funcionamiento y ser ubicados en la calle 4 # 2-80 en la ciudad de Popayán y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao, sede principal Centro de Comercio y servicios Sena Regional, Cauca en la dirección definida por el supervisor una vez se adjudique el contrato.
6. El contratista debe tener conocimiento técnico suficiente y comprobable sobre los materiales para formación que van a suministrar, para evitar incumplimientos de tipo técnico y evitar retrasos o inconvenientes en la entrega por desconocimiento de estos.
7. El contratista deberá generar un plan de entregas de los elementos solicitados por la supervisión.
8. El contratista debe llevar control sobre la entrega, a fin de evitar elementos por un valor superior al del contrato o doble facturación.
9. El contratista debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones de las fichas técnicas registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
2. El contratista debe estar dispuesto a realizar revisiones y ajustes en función de las retroalimentaciones recibidas por parte del SENA y aceptar cambios de elementos cuando las condiciones de estos no cumplan con las descritas en la ficha técnica o presenten deterioro o mala calidad, en todo caso el cambio debe darse en un término no superior a los diez (10) días desde la solicitud por parte de la entidad.
3. El contratista debe garantizar la entrega de productos amigables con el ambiente y cumplir la normatividad ambiental que aplique, incluido lo establecido en el numeral 4 del Manual de Contratación administrativa del SENA.
4. El contratista debe asegurarse de que los materiales cumplan con todas las normativas legales y regulaciones vigentes. Esto incluye aspectos relacionados con derechos de autor, propiedad intelectual, seguridad, salud ocupacional y cualquier otra normativa específica aplicable.
5. El contratista debe entregar Materiales con la garantía, de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica, a partir de la entrega y cumplir con las certificaciones respectivas y con los requerimientos de la ficha técnica.
6. El contratista debe realizar la entrega a más tardar quince (15) días calendario antes de cumplir el tiempo de ejecución del contrato para poder realizar los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes. El contratista DEBE NOTIFICAR POR



CORREO ELECTRÓNICO al encargado, previa coordinación con el equipo de supervisión y la entrega se debe realizar en días hábiles.

7. Para la entrega de los materiales debe delegarse un representante por parte del contratista/contratista con capacidad técnica y conocimiento de los Materiales para formación, quien será responsable del proceso y acompañará la entrega, verificación y ubicación los materiales para formación.
8. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos. Tampoco se debe atender solicitudes de cambios de elementos por parte de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
9. Toda solicitud de modificación al contrato debe efectuarse por escrito, de forma argumentada, anexando los soportes correspondientes mediante correo electrónico dirigido al supervisor, esta solicitud debe realizarse a más tardar quince (15) días hábiles antes de cumplir el tiempo de finalización del contrato para poder realizar las evaluaciones, los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Suministro a Monto agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Calle 4 #2-80, Popayán

Forma de Pago: Actas Parciales

Plazo: 4 meses

Supervisor(a) designado: Diego Eduardo Erazo – Coordinador Académico Titulada

Apoyo Técnico 1: Jorge Fernando Betancourth – Instructor

Apoyo Tecnico 2: Jair Andres Perez Quina

Comité Evaluador

Evaluador Técnico: Jorge Fernando Betancourth – Instructor

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable H & S-SST.

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción



1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).
2	Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL O Ministerio de Trabajo ultima vigencia.
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	



1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	

9. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SALUD DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA Y SUMINISTRO DE EPPS PARA LA FORMACIÓN REGULAR

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar el proceso. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las preconizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios utilizar el método de “Precios Históricos”, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por la coordinación académica de titulada, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.



Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SALUD DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SALUD DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA	\$24.000.000	Convocatoria Pública por la modalidad de Mínima Cuantía – suministro a Monto Agotable	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL
	\$40.000.000				
	\$8.470.000				COMPRA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DOTACIÓN APRENDICES

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 18126 de febrero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$72.470.000 el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología contractual será Suministro a Monto Agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento en términos de tiempo la alimentación como está estipulado en convención de trabajadores del SENA.

El comité, una vez analizada la ficha técnica, las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:



1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
2. 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.
3. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
4. Garantizar la entrega o servicio dentro del término de ejecución del contrato, incluidos los tramite de cobro o facturación por el servicio
5. Garantizar la prestación del servicio a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.
6. Mantener vigentes todas las garantías, que amparan el contrato en los términos de este. En tal sentido, será obligación del contratista mantenerlas indemnes de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.
7. Llevar control sobre la entrega de los elementos, a fin de evitar los mismos por un valor superior al del contrato o por doble facturación.
9. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
10. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
14. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.
15. Los materiales de formación deben ser entregados en la calle 4 · 2-80 (Centro de Comercio y servicios Regional Cauca) y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao
16. Los productos no perecederos deben tener una fecha de vencimiento no menor a 6 meses.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Suministro a Monto Agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán y Santander de Quilichao

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Calle 4 #2-80 y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao

Forma de Pago: Actas parciales.

Fecha: 2 meses

Supervisor(a) designado: Ada Lorena Cerón – Coordinador Académico Titulada



Apoyo Técnico 1: Eduar Piedrahita- Instructor

Apoyo Técnico 2: Liz Angela Betancourth – Instructora

Comité Evaluador

Evaluador Técnico: Eduar Piedrahita - Instructor

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo -Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable H & S-SST.

Requisitos Habilitantes:

1. El proveedor debe acreditar que tiene establecimiento económico ubicado en la ciudad de Popayán.
2. El proveedor debe acreditar que tiene en stock los elementos a suministrar en el presente proceso contractual, para lo cual se designará a un funcionario el centro de formación para realizar la respectiva inspección del stock.

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).



2	Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
3	
4	
5	

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL O Ministerio de Trabajo ultima vigencia.
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	

10. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SERVICIOS PERSONALES DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.



Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección, se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar el proceso. En este punto se comenta que debido a las dificultades con la presentación de las preconizaciones lanzadas mediante página web Sena, SECOP 2, redes sociales, correos masivos enviado gracias a las bases de datos de cámara y comercio del cauca con empresas y personas naturales activas que tienen actividades similares en donde se obtuvieron cotizaciones y se procese a realizarse la estimación de precios.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios utilizar el método de “Precios Históricos”, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por la coordinación académica de titulada, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

1. Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SERVICIOS PERSONALES DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS	\$ 15.068.988	Convocatoria Pública por la modalidad de mínima cuantía – Suministro a	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL



ÁREAS DE SERVICIOS PERSONALES DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.		monto agotable			
El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal CDP 18226 de febrero de 2026. Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$ 15.068.988, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es por Mínima Cuantía y la tipología contractual será suministro a monto agotable, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento en términos de tiempo como está estipulado. El comité, una vez analizada la ficha técnica, las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso. Obligaciones del contrato: 1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta. 2. 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. 3. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato. 4. Garantizar la entrega o servicio dentro del término de ejecución del contrato, incluidos los tramite de cobro o facturación por el servicio 5. Garantizar la prestación del servicio a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato. 6. Mantener vigentes todas las garantías, que amparan el contrato en los términos de este. En tal sentido, será obligación del contratista mantenerlas indemnes de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.					



7. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
8. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
9. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

Modalidad de Contratación: Mínima Cuantía

Tipología Contractual: Suministro a Monto agotable

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán y Santander de Quilichao

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Calle 4 #2-80, Popayán y y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao

Forma de Pago: Actas Parciales

Fecha: Hasta 30 de noviembre de 2025

Supervisor(a) designado: Ada Lorena Cerón – Coordinadora Académica Titulada

Apoyo Técnico 1: Hilda Regina Bolaños – Instructora

Apoyo Técnico 2: Liz Angela Betancourth - Instructora

Comité Evaluador

Evaluador técnico: Hilda Regina Bolaños – Instructora

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable SSST.

Requisitos Habilitantes:

1. El proveedor debe acreditar que tiene establecimiento económico ubicado en la ciudad de Popayán.
2. El proveedor debe acreditar que tiene en stock los elementos a suministrar en el presente proceso contractual, para lo cual se designará a un funcionario el centro de formación para realizar la respectiva inspección del stock.

Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Ambiental y Energético

COMPONENTE AMBIENTAL Y ENERGETICO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción



1	Según el Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Vo.5, no aplican requisitos ambientales precontractuales y contractuales para este proceso.
2	
3	
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	
1	Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).
2	Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
3	
4	
5	
Requisitos contractuales, precontractuales y post contractuales Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo	
COMPONENTE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
CRITERIOS PRECONTRACTUALES	
No Requisito	Descripción
1	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3	Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL O Ministerio de Trabajo ultima vigencia.
4	
5	
CRITERIOS CONTRACTUALES	



1	Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).
2	Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
3	
4	
5	

11. ADQUISICIÓN DE MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA

Que teniendo en cuenta la necesidad del Centro de Formación, con el fin de determinar la opción más viable para adelantar el proceso de selección se comparte para visualización la ficha técnica con la estimación de precios para el proceso inicialmente a discutir y aprobar.

Por lo anterior la decisión del área de planeación fue utilizar como metodología para la estimación de precios análisis de precios con cotizaciones, como lo establece el manual de contratación de la entidad.

a. ESTUDIO DE MERCADO Y DEL SECTOR

Con el avance en la información e identificación de todos los ítems de la ficha técnica suministrada por el área de la necesidad, con el fin de proceder a la aprobación de este proceso.

Revisada la documentación se realizan sugerencias en cuanto a las casillas de observaciones en la ficha técnica y los comentarios al proveedor realizadas por los instructores como conocedores y apoyos técnicos en la creación de estas listas.

Se ratifica la modalidad de contratación de acuerdo con el presupuesto asignado para el proceso de ADQUISICIÓN DE MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA

OBJETO	VALOR APROXIMADO	MODALIDAD	POSICION DEL GASTO	FUENTE	CONCEPTO INTENRO
--------	------------------	-----------	--------------------	--------	------------------



ADQUISICIÓN DE MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA	\$ 914.154.000	Convocatoria Pública por la modalidad de menor cuantía – Selección Abreviada	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	Nación	MOBILIARIO Y ENSERES
--	----------------	--	----------------------------------	--------	----------------------

El presupuesto se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal - CDP 526 del 10 de enero de 2026.

Teniendo en cuenta, que la estimación para el proceso es de \$ 914.154.000, el comité de compras y convenios determina que la modalidad de contratación es de menor cuantía Selección Abreviada y la tipología contractual será Compra Venta, esto de acuerdo con la necesidad de garantizar el pleno cumplimiento en términos de tiempo como está estipulado en el manual de contratación de la entidad.

El comité, una vez analizada la ficha técnica, las características técnicas y metódicas del proceso en mención, se permite proyectar las siguientes obligaciones contractuales, las cuales deben ser tomadas en cuenta en la elaboración de los documentos precontractuales y contractuales del proceso.

Obligaciones del contrato:

1. Para dar cumplimiento al objeto del contrato, el Contratista deberá cumplir con las obligaciones y entregar de manera oportuna de acuerdo con la solicitud realizada por la entidad a través del Supervisor o del subdirector del Centro respectivo o interesado, en las cantidades y calidades requeridas.
2. Garantizar la ejecución a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato.
3. Garantizar la entrega de productos amigables con el medio ambiente, según lo establecido en el numeral 4 del Manual de Contratación administrativa del SENA.
4. Llevar control sobre la entrega, a fin de evitar doble facturación.
5. La fecha y lugar de la entrega se concertarán entre el contratista, el supervisor del contrato, el apoyo técnico y el área de almacén con una antelación no inferior a 10 días hábiles.
6. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.



7. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
8. La entrega se debe coordinar previamente teniendo en cuenta horarios de oficina y días hábiles y entrega en el tiempo establecido de ejecución.
9. Tener conocimiento de los materiales o equipos que va a suministrar para evitar inconvenientes con lo que se solicita frente a lo que va a entregar y evitar retraso en la entrega de materiales por desconocimiento de estos.
10. Los elementos y materiales deben ser nuevos.
11. El proveedor debe aceptar cambios de elementos cuando las condiciones de estos no cumplan con las descritas en la ficha técnica o presenten deterioro o mala calidad, en todo caso el cambio debe darse en un término no superior a los cinco (5) días desde la solicitud por parte de la entidad.
12. Garantizar, que las personas que hagan entrega de los elementos porten EPP.
13. Rendir informe de ejecución del contrato, cuando el supervisor de este lo solicite en un término no superior a los tres días.
14. Facturar en un término no superior a tres días hábiles, posteriores a la entrega del pedido en su totalidad o parcial o periódica.
15. Presentar el recibo de pago cuando se encuentre obligado por concepto de la Estampilla de la universidad del Cauca 180 años, conforme la ordenanza 075 del 3 de diciembre de 2008 o la norma vigente aplicable.
16. Garantizar que los equipos estén en correcto funcionamiento y ubicados en la ciudad de Popayán, instalaciones de complejo científico nodo Popayán previa concertación con el supervisor el contrato y el almacenista.
17. Realizar la entrega a más tardar diez (10) días calendario antes de cumplir el tiempo de ejecución del contrato para poder realizar los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes, DEBE NOTIFICARSE POR CORREO ELECTRÓNICO OFICIAL previa coordinación con el equipo de supervisión y la entrega se debe realizar en días hábiles.
18. Ante solicitud de modificación al contrato debe efectuarse por escrito, de forma argumentada anexando los soportes correspondientes mediante correo electrónico dirigido al supervisor y apoyo a la supervisión, esta solicitud debe realizarse a más tardar quince (15) días calendario antes de cumplir el tiempo de ejecución del contrato para poder realizar los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes.
19. Cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la ficha técnica.



20. Entregar equipos con una garantía no inferior a seis (06) meses, a partir de la entrega y cumplir con las certificaciones respectivas y con los requerimientos de la ficha técnica.

21. Garantizar que las personas que hagan entrega de los elementos y/o insumos deberán cumplir con los protocolos del SGSST y los de Bioseguridad, mismos sistemas que deberán estar implementados.

Modalidad de Contratación: Selección Abreviada

Tipología Contractual: Compraventa

Lugar de ejecución del Contrato: Popayán y Santander de Quilichao

Dirección Prestación del Servicio o entrega de los elementos: Calle 4 #2-80, Popayán y Sede la Casona - Carrera 11 #6-31 – Calle 6 #11-80, Santander de Quilichao

Forma de Pago: Actas Parciales

Fecha de Terminación: 60 días

Supervisor(a) designado:

Apoyo Técnico 1:

Apoyo Técnico 2:

Comité Evaluador

Evaluador técnico:

Evaluador Ambiental: Mirley Eliana Idrobo – Dinamizadora Ambiental y Energética

Evaluador SST: Jessica Andrea Cortes Quintero – Responsable SSST.

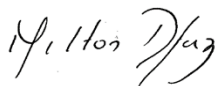
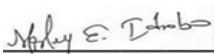
Evaluador Jurídico: María Alejandra Rosas Machado

Evaluador Financiero: Jhonatan David Salazar – Articulador de Planeación

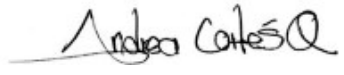
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de documentos al área jurídica para lo de su competencia	Hasta 5 días hábiles después del día de realización del comité	Jhonatan David Salazar	
Proyección documentos previos y publicaciones de los procesos aprobados en la	Hasta 5 días hábiles después del día de la actividad anterior	Maria Alejandra Rosas	



plataforma de contratación SECOP II				
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Henry Armando Morales	Subdirector de Centro (e)	SI		 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ Fecha: 2025.11.05
Jhonatan David Salazar	Articulador de Planeación	SI		
Milton Fabian Diaz Mosquera	Coordinador Grupo Mixto	SI		
María Alejandra Rosas	Abogada de Contratación	SI		
Cristian Camilo Calambas	Apoyo Financiero de Planeación	SI		 Firmado digitalmente por Cristian Camilo Calambas Alvarez
Franci Lorena Rivera	Apoyo Económico de Planeación	SI		
Valeria Alexandra Pérez Luligo	Apoyo de Contratación	SI		
Mirley Eliana Idrobo	Dinamizadora Energética y Ambiental	SI		



Carlos Alejandro Cañar	Profesional de Infraestructura	SI		
Jessica Andrea Cortes Quintero	Profesional de Higiene y Seguridad Industrial	SI		
Ada Lorena Cerón	Coordinadora Académica Titulada	SI		
Diego Eduardo Erazo	Coordinador Académico Titulada	SI		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Fichas técnicas de los siguientes procesos:

1. NOMINA GARANTIZAR EL SUMINSITRO DE ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.
2. CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREDICTIVO (DIAGNOSTICO) DE PLANTAS Y EQUIPOS DESTINADOS A LA OPERACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA.
3. PAPELERIA ADQUISICIÓN DE TÓNER, TINTAS Y/O CINTAS DE IMPRESIÓN Y OTROS ELEMENTOS DE OFICINA.
4. MANTENIMIENTO INMUEBLES CONTRATAR LA FUMIGACIÓN, PODA Y CONTROL DE VECTORES EN LAS SEDES ADSCRITAS AL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.
5. VACUNACIÓN DE APRENDICES VIGENCIA 2026 CONFORME A LA NORMATIVIDAD VIGENTE: HEPATITIS B (3 DOSIS), INFLUENZA (1 DOSIS), VARICELA (2 DOSIS) Y TOXOIDE TETÁNICO (3 DOSIS) PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS.



6. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.
7. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE PANADERÍA-PASTELERÍA BARISMO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.
8. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE TIC'S DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.
9. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SALUD DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.
10. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS EN LAS ÁREAS DE SERVICIOS PERSONALES DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento Contratación			Versión: 04		
				Fecha: 13/03/2014		
				Código: F13-0019-005/02-10		
FECHA DE SOLICITUD:	26/01/2026	CENTRO DE COSTO		Centro de Comercio y Servicios		
TIPO :	DEVOLUTIVO:				SERVICIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN Y / O DEPENDENCIA:	Centro de formación					
NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	N/A	MUNICIPIO:		POPAYÁN		
JUSTIFICACIÓN	El SENA Regional Cauca requiere cumplir con el numeral de la convención colectiva que protege los derechos de los trabajadores oficiales concerniente al auxilio de alimentación, expresado en el artículo 101 el cual reza de la siguiente forma: “Artículo 101. Auxilio De Alimentación. El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre: 1ª El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente 2ª La utilización de valeras a razón de cuatro pesos (\$4.00) por cada comida. En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares”. En el caso del SENA regional Cauca, se paga el auxilio de alimentación a todos los trabajadores oficiales correspondiente al 20% del salario mínimo legal vigente, pero igualmente, los trabajadores oficiales tienen derecho a un descuento de la alimentación que el SENA suministra a través de sus centros de formación a los aprendices, instructores y administrativos de planta o contratistas por medio de los restaurantes.					
OBJETIVO	Cumplir con el numeral de la convención colectiva que protege los derechos de los trabajadores oficiales concerniente al auxilio de alimentación, expresado en el artículo 101 el cual reza de la siguiente forma: “Artículo 101. Auxilio De Alimentación. El SENA pagará mensualmente a sus trabajadores oficiales un auxilio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente, por subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente en el tiempo durante el cual los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada superior a quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye el pagado mediante el sistema de valera, con excepción de los trabajadores oficiales que laboren en los Centros del SENA donde se suministre la alimentación, los cuales podrán escoger entre: 1ª El auxilio de alimentación equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo legal vigente 2ª La utilización de valeras a razón de cuatro pesos (\$4.00) por cada comida. En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá derecho a la compra de dicha alimentación, en los días que labore, a razón del quince por ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares (Negrillas propias)”. En el caso del SENA regional Cauca, se paga el auxilio de alimentación a todos los trabajadores oficiales correspondiente al 20% del salario mínimo legal vigente, pero igualmente, los trabajadores oficiales tienen derecho a un descuento de la alimentación que el SENA suministra a través de sus centros de formación a los aprendices, instructores y administrativos de planta o contratistas por medio de los restaurantes					
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO:	1. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y financieras de acuerdo con su propuesta. 2. Entregar servicios de calidad de acuerdo con el contrato. 3. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. 4. El contratista deberá avisar al SENA de manera inmediata 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. De hacer caso omiso a esta obligación deberá responder por los daños y perjuicios que se causen al SENA como consecuencia. 5. El contratista deberá asumir respecto de su personal los honorarios o salarios según lo ordenado por la Ley y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate. Igualmente deberá permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar la certificación señalada en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos (Art. 23 ley 1150 de 2007). 6. El transporte, cargue, descargue y entrega de los servicios adquiridos por el SENA, serán asumidos por el CONTRATISTA. 7. El riesgo y propiedad de los productos que sean insumos de los servicios será asumido por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado. 8. El SENA podrá cambiar, de acuerdo con sus necesidades las fechas, sitios y horarios que haya establecido para la prestación de los servicios y el proveedor se obliga de conformidad con dichos cambios. 9. Deberá suministrar el servicio previo consentimiento del supervisor del contrato acatando cada una de las instrucciones emitidas para el efectivo control en la ejecución del mismo.					
MATERIALES CONSUMIBLES Y/O SERVICIOS	DESCRIPCIÓN TÉCNICA			CODIGO UNSPSC	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
Unidad de Alimentación	Valera o Unidad de alimentación almuerzo, el cual deberá incluir: Proteína (carne o pollo o cerdo) 90 gramos, carbohidrato (papa o plátano o arroz) 100 gramos, ensalada (120 gr), sopa (300 ml),bebida (100 ml),			90101501;90101801; 90101802	1	VALOR TOTAL
FIRMA DEL AREA SOLICITANTE:		SUBDIRECTOR (E) HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ				
APROBACIÓN SUBDIRECTOR DE CENTRO/ DIRECTOR REGIONAL:		SUBDIRECTOR (E) HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ				

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestión contractual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS			
LISTA MAESTRA				ELEMENTOS DE CONSUMO	
FECHA DE SOLICITUD:		ago-25			
PROGRAMA		FROMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			
ÁREA DE LA NECESIDAD		COORDINACIÓN ACADEMICA			
LIBERES DE LAS ÁREAS		HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACIÓN A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS					
JUSTIFICACION		Es fundamental contextualizar que el Centro de Comercio y Servicios ofrece formación profesional integral en ambientes de talleres que requieren tanto equipos como una planta asociada para la realización de prácticas y simulaciones realistas. En la situación actual existen variaciones en el estado de conservación, la disponibilidad y la operatividad de los equipos, así como en las instalaciones de apoyo como la electricidad, la climatización, la seguridad, los consumibles, las herramientas, el software y la documentación técnica. Un diagnóstico detallado permitirá mapear el estado actual, identificar deficiencias y priorizar acciones para garantizar condiciones óptimas de enseñanza aprendizaje. Los beneficios clave del diagnóstico se relacionan con la alineación con el plan de formación, la seguridad y el cumplimiento normativo, la eficiencia operativa y la sostenibilidad, y, especialmente, la base para la segunda fase de contratación de mano de obra y suministros. En cuanto a la alineación educativa, el diagnóstico define con precisión qué equipos y módulos son aptos para las formaciones vigentes y qué ajustes son necesarios para alcanzar los estándares de aprendizaje, además de permitir la secuenciación de actividades y la planificación de un calendario de prácticas que aproveche al máximo la capacidad operativa de los talleres, reduciendo interrupciones por fallas. En términos de seguridad y cumplimiento, se busca identificar fallas, desgaste y déficits en sistemas eléctricos, maquinaria, señalización y equipos de seguridad para implementar mejoras preventivas y asegurar la conformidad con las normativas de seguridad laboral, higiene y protección ambiental aplicables al entorno educativo. En cuanto a la eficiencia operativa y la sostenibilidad, el diagnóstico facilitará la detección de equipos en mal estado o con mantenimiento preventivo insuficiente para evitar paros no programados, y permitirá la optimización de costos mediante el establecimiento de un inventario de repuestos, consumibles y herramientas críticas para evitar compras ociosas o emergencias costosas.			
		Respecto a la segunda fase, el diagnóstico proporciona una base objetiva para calcular las inversiones necesarias en mano de obra técnica, repuestos y suministros, ofrece datos cuantitativos y cualitativos para justificar ante la administración la asignación de recursos y facilita la identificación de proveedores y suministros críticos para negociar con mayor eficacia y establecer acuerdos de suministro a largo plazo. En cuanto a los componentes del diagnóstico recomendado, se propone un inventario detallado de todos los equipos y la planta asociada (con información sobre edad, fabricante, modelo, estado de operación, fecha de última revisión y certificaciones), una evaluación de condición operativa (funcionamiento, eficiencia, consumos, ruidos anómalos, vibraciones y seguridad), el estado de instalaciones de apoyo (electricidad, agua, climatización, iluminación, ventilación, saneamiento, seguridad física y acceso), y el cumplimiento de seguridad y normativas (protecciones, señalización, equipos de seguridad personal, extintores y rutas de evacuación), además de un análisis del mantenimiento y repuestos (programas de mantenimiento, histórico de averías y disponibilidad de repuestos), las capacidades docentes y la adecuación de los equipos para las prácticas previstas en las rutas formativas, y el estado documental (manuales, diagramas, hojas técnicas, procedimientos de operación y seguridad), junto con la identificación de riesgos y prioridades (clasificación de riesgos, impacto en el aprendizaje y costo de intervención).			
		Los resultados esperados incluyen un informe de diagnóstico que detalle la dotación de equipos y planta necesaria para las prácticas planificadas, la identificación de deficiencias prioritarias y de riesgo, recomendaciones de intervención y cronograma, así como un presupuesto preliminar para la fase de contratación de mano de obra y suministros; una hoja de ruta para la segunda fase de contrataciones y adquisiciones alineada con el plan académico y el calendario escolar; y un plan de mitigación de riesgos y mejoras de seguridad para los espacios de taller. Este diagnóstico tendrá un impacto positivo en el rendimiento institucional al incrementar la calidad educativa mediante espacios de práctica funcional y seguros, aumentar la disponibilidad operativa de los talleres para las diferentes rutas formativas, optimizar recursos y promover la transparencia en la inversión educativa, y fortalecer la gestión del centro a través de una planificación basada en evidencia.			
TIPO FORMACIÓN:		FORMACIÓN REGULAR			
Observaciones (Requisitos u observaciones que necesitan que se plasme en los estudios previos como obligaciones específicas o requisitos habilitantes)		a. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación. b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta. c. 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. d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato. e. Garantizar la entrega del servicio dentro del término de ejecución del contrato, incluidos los tramite de cobro o facturación por el servicio. f. Dar trámite oportuno a las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. g. Mantener vigentes todas las garantías, que amparan el contrato en los términos de este. En tal sentido, será obligación del contratista mantenerlas indemnes de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista. h. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.			
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR
1		AMBIENTE DE GASTRONOMÍA - SEDE PRINCIPAL DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS CALLE 4 # 2-80 - MUNICIPIO DE POPAYÁN.			
1.1	73152108, 73152101,73152102,73152106	Diagnóstico de BATIDORA INDUSTRIAL 20 LT MARCA STAR: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. Diagnóstico Mecánico Incluye la inspección física y funcional de los elementos que componen el sistema de transmisión y movimiento de la máquina: •Estado del eje central y rodamientos: Verificación de ruidos anómalos, juego axial o radial excesivo, presencia de desgaste o corrosión. •Eaja de engranajes / sistema de reducción: Evaluación de ruidos de fricción, nivel y condición del lubricante, desgaste de engranajes, juego mecánico y alineación. •Paleta batidora y mecanismo de elevación del bowl: Inspección por desgaste, deformaciones o falta de alineación. Evaluación del mecanismo de ajuste y bloqueo de la paleta y recipiente. •Ehasis y carcasa: Revisión estructural por fisuras, alojamiento de uniones o pérdida de fijaciones. •Ruebas de funcionamiento en vacío: Ensayo con y sin carga mecánica para identificar ruidos anómalos, variaciones de velocidad o sobrecalentamientos. Verificación del sistema de frenado si aplica. 2. Diagnóstico Eléctrico Evaluación del sistema de alimentación y control eléctrico convencional (si aplica): •Revisión del motor eléctrico: Verificación de continuidad, aislamiento de bobinados, resistencia ohmica, consumo de corriente, temperatura de operación y vibraciones. •Cables, interruptores y conectores: Detección de falsos contactos, cables expuestos, terminales sulfatadas o deterioradas, y correcto funcionamiento del interruptor general y botones de operación. •Sistema de protección: Verificación de fusibles, guardamotores térmicos, contactores o relés asociados, en caso de estar presentes. 3. Diagnóstico Electrónico (solo si aplica: modelos digitales o con control electrónico) •Placa electrónica de control: Inspección visual de componentes dañados (condensadores inflados, pistas quemadas, etc.), prueba de continuidad de rutas críticas y conectores. •Sensores y pantalla: Validación del funcionamiento de sensores de carga, velocidad, temporizador, y estado de pantalla digital o indicadores LED. •Ruebas funcionales: Verificación del correcto encendido, respuesta de botones, selección de velocidades y tiempos, según programación.	UND	1	
1.2	73152108, 73152101,73152102,73152106	Diagnóstico de BATIDORA INDUSTRIAL 15 Litros: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. Diagnóstico Mecánico Incluye la inspección física y funcional de los elementos que componen el sistema de transmisión y movimiento de la máquina: •Estado del eje central y rodamientos: Verificación de ruidos anómalos, juego axial o radial excesivo, presencia de desgaste o corrosión. •Eaja de engranajes / sistema de reducción: Evaluación de ruidos de fricción, nivel y condición del lubricante, desgaste de engranajes, juego mecánico y alineación. •Paleta batidora y mecanismo de elevación del bowl: Inspección por desgaste, deformaciones o falta de alineación. Evaluación del mecanismo de ajuste y bloqueo de la paleta y recipiente. •Ehasis y carcasa: Revisión estructural por fisuras, alojamiento de uniones o pérdida de fijaciones. •Ruebas de funcionamiento en vacío: Ensayo con y sin carga mecánica para identificar ruidos anómalos, variaciones de velocidad o sobrecalentamientos. Verificación del sistema de frenado si aplica. 2. Diagnóstico Eléctrico Evaluación del sistema de alimentación y control eléctrico convencional (si aplica): •Revisión del motor eléctrico: Verificación de continuidad, aislamiento de bobinados, resistencia ohmica, consumo de corriente, temperatura de operación y vibraciones. •Cables, interruptores y conectores: Detección de falsos contactos, cables expuestos, terminales sulfatadas o deterioradas, y correcto funcionamiento del interruptor general y botones de operación. •Sistema de protección: Verificación de fusibles, guardamotores térmicos, contactores o relés asociados, en caso de estar presentes. 3. Diagnóstico Electrónico (solo si aplica: modelos digitales o con control electrónico) •Placa electrónica de control: Inspección visual de componentes dañados (condensadores inflados, pistas quemadas, etc.), prueba de continuidad de rutas críticas y conectores. •Sensores y pantalla: Validación del funcionamiento de sensores de carga, velocidad, temporizador, y estado de pantalla digital o indicadores LED. •Ruebas funcionales: Verificación del correcto encendido, respuesta de botones, selección de velocidades y tiempos, según programación.	UND	1	
1.3	73152108, 73152101,73152102,73152106	DIAGNÓSTICO DE BATIDORA INDUSTRIAL DE MESA DE 5 LITROS MARCA STAR: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado estructural y funcional de los elementos mecánicos de la batidora. •Inspección del eje de transmisión y rodamientos: Revisión por ruidos anómalos, juego axial o radial, vibraciones o signos de desgaste prematuro. •Sistema de engranajes o reducción de velocidad: Verificación del nivel y condición del lubricante, desgaste en dientes de engranajes, juego excesivo, ruido durante operación, y estado de la carcasa. •Soporte del bowl y mecanismo de fijación de paleta: Comprobación del mecanismo de acople/desacople, estado de fijaciones, mecanismos de elevación o sujeción del recipiente y paleta. •Estructura y carcasa: Revisión por fisuras, corrosión, deformaciones, aflojamientos o pérdidas de tornillería. •RUEBAS FUNCIONALES: Ensayo de funcionamiento en vacío y con mezcla ligera. Observación de vibraciones, ruidos inusuales, respuesta del motor, velocidades, capacidad de batido, y correcto giro del eje. Validación de seguridad al encender/apagar. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Revisar el correcto funcionamiento del sistema eléctrico convencional. •Motor eléctrico: Prueba de continuidad, medición de resistencia de bobinas, consumo de corriente en vacío y con carga ligera, revisión de temperatura, ruido y vibración durante operación. •Cableado, interruptores y conectores: Revisión visual y funcional del cable de alimentación, enchufe, interruptor de encendido/apagado, terminales, y conexiones internas. •Sistema de protección eléctrica (si aplica): Evaluación de fusibles, protector térmico, relés o guardamotores que protejan al motor ante sobrecargas. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Este diagnóstico es aplicable solo si la batidora cuenta con tablero digital o controles electrónicos. •Placa electrónica de control: Inspección visual por componentes quemados o inflados, pistas dañadas, o conexiones flojas. •Controles digitales o botones electrónicos: Evaluación del funcionamiento de teclas, respuesta del sistema al encendido y durante la programación de velocidades o tiempo. •Pantalla y sensores (si tiene): Verificación del estado de la pantalla, indicadores luminosos y sensores de velocidad o temporización, si el equipo cuenta con dichos elementos.	UND	2	
1.4	73152108, 73152101,73152102,73152106	BATIDORA INDUSTRIAL DE MESA DE 5 LITROS Marca KitchenAid: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado físico y funcional de los componentes mecánicos. •Cabezal de engranajes (transmisión): Revisión del sistema de engranajes que transmite el movimiento del motor al eje de batido. Se inspecciona por ruidos anómalos, desgaste en engranajes helicoidales o rectos, presencia de lubricante o grasa, y ajuste de componentes. •Eje de transmisión: Revisión de alineación, juego axial/radial, y ruidos inusuales en el giro. Validación del acople con los accesorios (batidor, gancho, paleta). •Soporte del bowl (recipiente): Revisión del sistema de fijación del recipiente y del mecanismo de elevación manual (en modelos con bowl-lift). Verificación de estabilidad estructural y estado del sistema de sujeción. •Carcasa estructural: Inspección por fisuras, deformaciones, desprendimientos de pintura o señales de oxidación en piezas metálicas. •Ruebas Funcionales: Prueba en vacío y con carga liviana para evaluar la transición de velocidades, vibraciones, calentamiento del motor, estabilidad del cabezal y respuesta del selector. Observación de posibles ruidos mecánicos, vibraciones excesivas o inestabilidad. Comprobación del acoplamiento correcto de batidores y su movimiento. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Evaluar el estado del sistema de alimentación y control eléctrico. •Motor universal de corriente alterna (típico en KitchenAid): Medición de resistencia del inducido y del campo. Prueba de continuidad, verificación de escobillas de carbón y conmutador. Evaluación de consumo de corriente durante el funcionamiento. •Conexiones y cableado: Revisión del estado del cable de alimentación, interruptor de encendido/apagado, selector de velocidades y conexiones internas. Se identifican posibles cortocircuitos, falsos contactos o empalmes mal hechos. •Protecciones eléctricas (si aplica): Comprobación de fusibles térmicos o disyuntores incorporados al motor. Verificación de sobrecalentamientos. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Algunos modelos KitchenAid incorporan tarjetas electrónicas de control, variadores o placas de velocidad. •Placa de control electrónico (PCB): Inspección visual de componentes, capacitores inflados, pistas quemadas, puntos de soldadura defectuosos. •Control de velocidad electrónico (en modelos con dial variable): Evaluación de la respuesta al cambio de velocidades. Comprobación de señales PWM, si se usa un variador de velocidad. •Sensores internos (si aplica): Verificación de sensores de carga, temperatura o velocidad, presentes en versiones avanzadas.	UND	1	

1.5	73152108, 73152101, 73152102, 73152106	REFRIGERADOR VERTICAL DE DOS PUERTAS MARCA TURBO AIR: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado físico y funcionamiento de los componentes estructurales y del sistema de refrigeración. Inspección física y auditiva. Revisión de ruidos inusuales, vibraciones, anclajes, nivelación, y posible sobrecalentamiento. Verificación de presión en succión y descarga (si se accede a manómetros). •Compresor: •Condensador y evaporador: Limpieza, estado físico (corrosión, obstrucciones), y verificación del ventilador axial (en caso de condensador forzado). Evaluación del estado de las aletas y posibilidad de bloqueos por hielo o grasa. •Tuberías y conexiones: Revisión de fugas de refrigerante, soldaduras, puntos de oxidación o fractura. Verificación de humedad o manchas de aceite. •Bueras y gomas: Estado de bisagras, gomas de sellado, cierre hermético, y posibles deformaciones que afecten la eficiencia térmica. •Desagüe y bandeja de evaporación: Revisión de obstrucciones en el tubo de drenaje, limpieza de bandeja y estado del sistema de evaporación del agua de condensación. •Pruebas Funcionales: Prueba en funcionamiento continuo: Evaluación de ciclos de encendido/apagado del compresor, estabilidad térmica, consumo eléctrico, y comportamiento general en condiciones reales. Mediciones térmicas internas: Verificación de temperatura en diferentes zonas del refrigerador para validar la distribución térmica. Revisión del tiempo de recuperación térmica: Validación del tiempo necesario para alcanzar la temperatura programada luego de apertura de puertas o encendido. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Verificar el funcionamiento correcto del sistema eléctrico, incluyendo protecciones, cableado y dispositivos de arranque. •Alimentación eléctrica: Revisión de tensión de entrada, continuidad de línea, condiciones del cable de alimentación, y estado del enchufe y toma corriente. •Sistema de arranque del compresor: Comprobación del relevador de arranque, protector térmico (klixon), y capacitor (si aplica). Medición de resistencias del bobinado del compresor. •Ventiladores (evaporador y condensador): Revisión del giro, ruido, consumo, y conexiones. Detección de bloqueos o desgaste en rodamientos. •Iluminación interna: Verificación del funcionamiento del sistema de iluminación y sus interruptores (puertas abiertas/cerradas). 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Aplica en modelos con controlador digital, sensores o tarjetas electrónicas. •Controlador digital (termostato electrónico): Verificación de funcionamiento, programación, respuesta a cambios de consigna y visualización de temperatura. Evaluación de fallas de código (si el sistema lo reporta). •Sensores de temperatura: Revisión de termistores (NTC o PTC), su ubicación, estado físico y variación de resistencia ante cambio de temperatura. •Placa electrónica (PCB): Inspección visual por fallas: pistas quemadas, capacitores dañados, soldaduras frías, y estado de conectores. •Alarmas y protecciones electrónicas: Verificación de funcionamiento de alarmas por puerta abierta, alta temperatura, y protecciones contra bajo voltaje o picos eléctricos.	UND	2	
1.6	73152108, 73152101, 73152102, 73152106	GRAMERA INDUSTRIAL DIGITAL: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado físico, funcional y estructural del equipo. •Plataforma de pesaje: Revisión de estado físico (grietas, deformaciones, corrosión), estabilidad estructural y correcta fijación a la base. •Celdas de carga (load cells): Verificación del estado físico, alineación y fijación. Detección de señales de sobrecarga, impacto o daño estructural. •Soportes y patas niveladoras: Evaluación de integridad, nivelación del equipo y estado de los elementos antideslizantes. •Pruebas Funcionales: Prueba de pesaje progresivo: Carga en incrementos definidos para verificar linealidad, precisión y estabilidad. Prueba de tara y cero: Verificación de función de puesta a cero y tara automática/manual. Prueba de repetibilidad: Pesaje repetido con la misma carga para verificar consistencia de resultados. Verificación de error permitido: Comparación con un patrón calibrado (si está disponible) para determinar desviación respecto a los márgenes permitidos (según NTC 4669 o normativas de metrología legal). 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Inspeccionar el sistema de alimentación, conexiones internas y protecciones. •Fuente de alimentación: Verificación de voltaje de entrada (110V/220V o batería interna), continuidad del cableado, estado del adaptador o transformador externo (si aplica), y condición del enchufe y toma. •Cableado interno: Revisión del estado de los cables, conectores, soldaduras y terminales de conexión de las celdas de carga y de la placa principal. •Rusibles y protecciones: Evaluación del estado de fusibles, filtros de línea o varistores de protección contra picos de tensión. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO Validar el funcionamiento de los sistemas de procesamiento, visualización y control electrónico. •Tarjeta electrónica principal (PCB): Inspección visual por quemaduras, condensadores dañados, sulfatación, pistas abiertas, conexiones flojas o componentes deteriorados. •Pantalla digital (LCD o LED): Verificación de funcionamiento completo, iluminación, segmentación, estabilidad de lectura y presencia de errores o códigos de fallo. •Teclado o panel de control: Prueba funcional de cada botón, verificación de respuesta y estado físico de membranas o pulsadores. •Sensores y calibración: Verificación del funcionamiento correcto de las celdas de carga mediante medición progresiva de peso. Evaluación de la necesidad de recalibración o ajuste de tara. Lectura de valores en cero, carga intermedia y carga máxima. •Microcontrolador / Procesador interno: Detección de reinicios espontáneos, errores de software o fallas de firmware que afecten el rendimiento del equipo.	UND	2	
1.7	73152108, 73152101, 73152102, 73152106	Diagnóstico de Molino Industrial marca TOBOA: Evaluar la eficiencia de molienda, identificar ruidos o vibraciones anómalas, y verificar seguridad operativa. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Cuchillas/Muelas: Inspección Visual: Desgaste excesivo, mellas, grietas, falta de afilado. Alineación: Verificar que las muelas estén correctamente alineadas. Rodamientos: Prueba de Ruido: Escuchar chirridos o golpeteos al girar manualmente el eje o durante operación. Prueba de Juego: Detectar juego axial o radial en el eje. Correas/Engranajes (si aplica): Inspección Visual: Grietas, desgaste en correas. Dientes rotos o desgastados en engranajes. Tensión de Correas: Evaluar la tensión correcta. Sistema de Alimentación (Sinfin, si aplica): Inspección Visual: Desgaste en la espiral, obstrucciones. Diagnóstico Eléctrico: Motor: Consumo de Corriente: Medir bajo carga (alto consumo indica fricción, rodamientos duros, sobrecarga). Resistencia de Bobinados: Para detectar fallas internas. Olor a Quemado: Sobrecalentamiento. Interruptores de Seguridad (tapa, tolva): Prueba de Continuidad: Con multímetro, verificar que se activan/desactivan al abrir/cerrar. Cableado: Inspección Visual: Daños en el aislamiento, conexiones flojas. Diagnóstico Electrónico (si aplica): Control de Velocidad: Prueba Funcional: Variar la velocidad y observar si el motor responde adecuadamente. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
1.8	73152108, 73152101, 73152102, 73152106	Diagnóstico de Horno a Gas de 3 Recámaras marca PALLOMARO: Evaluar el encendido de quemadores, control de temperatura, uniformidad de calor y seguridad de gas. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Quemadores: Inspección Visual: Obstrucciones en orificios de salida, corrosión, deformaciones. Prueba de Llama: Observar el color y forma de la llama (debe ser predominantemente azul, sin "flameo" amarillo/naranja). Válvulas de Gas: Inspección Visual: Desgaste, fugas. Prueba de Fugas: Aplicar solución jabonosa o usar detector electrónico de fugas. Operación Manual: Verificar que giran suavemente. Sellos de Puerta: Inspección Visual: Grietas, endurecimiento, faltantes. Prueba de Fuga de Calor: Sentir si escapa calor por los bordes. Diagnóstico Eléctrico: Termocuplas/Sensores de Llama: Medición de Voltaje (Termocupla): Genera un microvoltaje que indica la presencia de llama. Resistencia (Sensor de Llama): Cambia con la presencia de llama. Inspección Visual: Daños físicos, acumulación de hollín. Sistema de Ignición (Encendido Electrónico): Prueba de Chispa: Observar si el electrodo genera chispa al intentar encender. Continuidad de Cable de Encendido: Válvulas Solenoide de Gas: Prueba de Activación: Escuchar el "click" al energizarse. Medición de Continuidad/Resistencia de Bobina: Termostatos: Medición de Continuidad: Verificar estado (abierto/cerrado). Calibración: Usar termómetro de referencia para comparar con la lectura del horno. Diagnóstico Electrónico (si aplica): Módulo de Control de Gas/Ignición: Inspección Visual: Componentes quemados, indicadores LED de diagnóstico. Prueba de Lógica: Verificar si sigue la secuencia de encendido (purga, chispa, apertura de gas, detección de llama). Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
1.9	73152108, 73152101, 73152102, 73152106	Diagnóstico de Máquina de Hielo Industrial Marca ICE MAKING MACHINE. MODELO ZBI60KGYVP70- 6001V1: Evaluar la producción de hielo (cantidad, calidad), ciclos de congelación/descongelación, y ruidos del sistema de refrigeración. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Bomba de Agua: Prueba de Ruido: Ruidos de cojinetes o aspas. Inspección Visual: Fugas, obstrucciones en el impulsor. Válvulas de Entrada de Agua: Prueba de Flujo: Verificar que el agua entre correctamente. Inspección Visual: Fugas. Ventilador del Condensador: Inspección Visual: Acumulación de polvo, suciedad en aspas, desbalanceo. Prueba de Ruido: Ruidos de rodamientos. Palas/Sistema de Cosecha de Hielo: Inspección Visual: Acumulación de sarro, desgaste, grietas. Diagnóstico Eléctrico: Compresor: Consumo de Corriente (Amperímetro de Gancho): Medir bajo operación (valores altos indican sobrecarga o bajo refrigerante). Medición de Resistencia de Bobinados: Para detectar bobinas abiertas o en corto. Prueba de Aislamiento: Con megóhmetro para detección de aislamiento. Motor del Ventilador (Condensador/Evaporador): Consumo de Corriente: Indicio de rodamientos duros. Válvulas Solenoide (Agua, Gas Caliente): Prueba de Activación: Escuchar el "click" y verificar que abran/cierran. Continuidad de la Bobina: Medir con multímetro. Sensores (Nivel de Agua, Temperatura, Espesor de Hielo): Lectura en Pantalla (si aplica): Comparar valores con la realidad. Prueba de Funcionamiento: Simular condición (ej. llenar de agua) para ver si activa/desactiva. Diagnóstico Refrigeración (requiere técnico especializado): Presiones de Refrigerante: Medir presiones de alta y baja con manómetros para evaluar carga de refrigerante, obstrucciones o compresor deficiente. Temperaturas de Líneas: Usar termómetro para superficie en líneas de succión, descarga, líquido. Sobrecalentamiento/Subenfriamiento: Calcular para evaluar el rendimiento del sistema. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	

1.10	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Congelador Industrial VERTICAL DE UNA SOLA PUERTA, Marca: TURBO AIR: Evaluar la capacidad de enfriamiento, ciclos de descongelación, y eficiencia energética. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. Diagnóstico Mecánico: A. Compresor: i. Prueba de Ruido: Ruidos de golpeteo, chirrido (internos). ii. Vibraciones: Sentir si hay vibraciones excesivas. B. Ventilador del Condensador/Evaporador: i. Inspección Visual: Suciedad, hielo acumulado, aspas rotas. ii. Prueba de Ruido: Ruidos de rodamientos. C. Bollos de Puerta: i. Prueba del Billete: Colocar un billete y cerrar la puerta; si se desliza fácilmente, el sello está defectuoso. ii. Inspección Visual: Deterioro, grietas. D. Drenaje de Condensados: i. Inspección Visual: Obstrucciones (hielo, suciedad), fugas de agua. 2. Diagnóstico Eléctrico: A. Compresor: i. Consumo de Corriente: Medir en funcionamiento. ii. Medición de Resistencia de Bobinados: Para detectar cortocircuitos o bobinas abiertas. iii. Prueba de Aislamiento: Con megóhmetro. B. Belé de Arranque/Capacitor: i. Capacitor: Medir capacitancia, inspeccionar hinchazón. ii. Belé: Probar continuidad en bobina y contactos. C. Termostato/Control de Temperatura: i. Prueba de Continuidad: Verificar que abre/cierra según la temperatura. ii. Calibración: Comparar temperatura leída con termómetro de referencia. D. Resistencia de Descongelación: i. Medición de Continuidad: Para verificar que no esté abierta. ii. Consumo de Corriente: Medir durante el ciclo de descongelación. E. Sensores de Temperatura (Evaporador, Ambiente): i. Medición de Resistencia (NTC/PTC): Comparar con tabla de fabricante. 3. Diagnóstico Refrigeración (requiere técnico especializado): A. Presiones de Refrigerante: Medir presiones de alta y baja para detectar fugas, exceso/falta de refrigerante, obstrucciones. B. Temperaturas de Superficie: Usar termómetro para tuberías. C. Estado del Evaporador: Observar patrón de escarcha (uniforme o parcial). 4. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	2	
1.11	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Llaveadora Industrial Metálica Volante JR Identificar la causa de fallas (ruido excesivo, no enciende, bajo rendimiento, fugas) o determinar el estado de componentes críticos. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Cuchillas: Inspección Visual: Verificar mellas, deformaciones, corrosión. Prueba de Giro (Manual): Evaluar si giran libremente o si hay resistencia/roce. Acoples/Bujes/Rodamientos: Prueba de Juego: Mover manualmente el eje de las cuchillas para detectar juego excesivo (axial y radial). Prueba de Ruido: Poner en marcha brevemente (si es seguro) para escuchar ruidos de rodamientos desgastados (chirrido, golpeteo, raspado). Sellos: Prueba de Fugas: Operar con agua para observar posibles fugas en la base del vaso. Inspección Visual: Grietas, endurecimiento o cristalización del material. Eje: Inspección Visual: Posibles deformaciones, corrosión en la zona de acople. Diagnóstico Eléctrico: No Enciende: Continuidad de Cable y Enchufe: Usar multímetro para verificar continuidad. Interruptor ON/OFF: Probar continuidad en diferentes posiciones. Protector Térmico (Reset): Verificar si está activado o dañado. Motor (Acceder): Resistencia de Bobinados: Medir con multímetro (fase-fase, fase-tierra) para detectar cortocircuitos o bobinas abiertas. Consumo de Corriente (Amperímetro de Gancho): Medir bajo carga para detectar sobrecarga o fricción interna. Prueba de Aislamiento (Megóhmetro): Medir resistencia de aislamiento a tierra para detectar deterioro del bobinado. Escobillas (motores universales): Inspeccionar desgaste y longitud mínima. Variación de Velocidad (si aplica): Prueba Funcional: Activar todas las velocidades, observar estabilidad. Diagnóstico Electrónico (si aplica): Tarjeta de Control: Verificación de componentes (condensadores hinchados, resistencias quemadas, pistas dañadas). Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
1.12	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Amasadora Industrial HSADDA SPIRAL MIXCEL Evaluar la consistencia del amasado, identificar ruidos/vibraciones, y verificar la seguridad. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Brazo Amasador/Espiral: Inspección Visual: Desgaste excesivo, deformaciones, acumulación de masa endurecida. Juego: Verificar juego en el acople al eje. Engranajes/Correas de Transmisión: Inspección Visual: Dientes rotos o desgastados en engranajes. Grietas, desgaste en correas. Ruido: Escuchar ruidos de golpeteo, chirrido durante operación. Tensión de Correas: Evaluar. Rodamientos/Bujes: Prueba de Ruido: Escuchar ruidos de rodamientos al girar manualmente el eje o en operación. Prueba de Juego: Detectar juego en los ejes. Sistema de Elevación del Cabezal (si aplica): Prueba Funcional: Verificar suavidad de movimiento, ausencia de ruidos o fugas (si es hidráulico). Diagnóstico Eléctrico: Motor: Consumo de Corriente: Medir bajo carga (un consumo elevado puede indicar rodamientos duros, engranajes atascados o sobrecarga). Resistencia de Bobinados: Para detectar fallas internas. Olor a Quemado: Indicio de sobrecalentamiento. Interruptores de Seguridad (tapa, tazon, rejilla): Prueba de Continuidad: Con multímetro, verificar que se activan/desactivan al manipular los seguros. Interruptores de Velocidad/Temporizador: Prueba de Continuidad y Activación: Verificar que funcionan correctamente. Diagnóstico Electrónico (si aplica): Tarjeta de Control de Velocidad (Variador de Frecuencia si es el caso): Inspección Visual: Componentes quemados, display de errores (códigos de falla). Prueba Funcional: Verificar que el motor responde a las diferentes velocidades programadas. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
1.13	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Campana de Extracción con su Motor de Extracción (Si aplica): Evaluar la eficiencia de extracción, identificar ruidos o vibraciones excesivas. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Ventilador/Turbina: Inspección Visual: Acumulación excesiva de grasa, suciedad, daños en las aspas, desbalanceo evidente. Prueba Manual: Intentar girar la turbina manualmente para detectar roces o resistencia. Rodamientos del Motor: Prueba de Ruido: Escuchar ruidos (chirridos, golpeteos) durante el funcionamiento. Prueba de Juego: Mover el eje del motor para detectar juego axial o radial. Correas (si aplica): Inspección Visual: Grietas, deshilachado, tensión inadecuada (demasiado floja o apretada). Ductos: Inspección Visual (si accesible): Obstrucciones, acumulación excesiva de grasa, fugas en uniones. Diagnóstico Eléctrico: Motor de Extracción: Consumo de Corriente (Amperímetro de Gancho): Medir en operación para detectar sobrecarga (obstrucción, rodamientos pegados). Medición de Voltaje: Verificar el voltaje de alimentación. Capacitor (si aplica): Probar capacitancia con capacímetro. Inspeccionar hinchazón o fugas. Resistencia de Bobinados: Medir para detectar bobinas abiertas o en corto. Interruptores/Controles: Prueba de Continuidad: En todas las posiciones (ON/OFF, velocidades). Diagnóstico Electrónico (si aplica): Tarjeta de Control de Velocidad/Encendido: Inspección Visual: Componentes quemados, pistas dañadas. Prueba Funcional: Verificar si responde correctamente a los comandos de velocidad. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	2	
1.14	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Horno ChefTop: Evaluar control de temperatura, generación de vapor, funcionamiento de conexión y alarmas. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Motor del Ventilador de Convección: Inspección Visual: Acumulación de grasa, suciedad en aspas. Prueba de Ruido: Escuchar ruidos de rodamientos. Prueba de Giro: Verificar que gira libremente. Sellos de Puerta: Inspección Visual: Deterioro, grietas, falta de elasticidad. Prueba de Fuga de Vapor/Calor: Observar si escapa vapor/calor durante el ciclo de cocción. Sistema de Cierre de Puerta: Prueba Funcional: Verificar que cierra herméticamente y activa el microinterruptor de seguridad. Bomba de Agua (vapor): Prueba de Ruido: Ruidos inusuales. Inspección Visual: Fugas de agua. Válvulas (agua/vapor): Prueba de Activación: Escuchar el "clic" de la solenoide, verificar que no haya fugas de agua o vapor. Diagnóstico Eléctrico: Resistencias Calefactoras: Medición de Resistencia/Continuidad: Con multímetro (debe dar un valor de resistencia bajo, no infinito). Consumo de Corriente: Medir con amperímetro de gancho durante el calentamiento. Sensores de Temperatura (Sondas): Medición de Resistencia (PT100/NTC): Comparar valor con tabla de temperatura-resistencia. Prueba de Respuesta: Calentar la sonda suavemente y observar cambio de resistencia. Termostatos de Seguridad (Restablecimiento Manual): Prueba de Continuidad: Verificar si están cerrados. Activación: Simular sobrettemperatura (con cuidado) para ver si se disparan. Cableado y Conexiones: Inspección Visual: Signos de quemado, aislamiento dañado, conexiones flojas. Diagnóstico Electrónico: Tarjeta Principal de Control: Indicadores LED: Observar patrones de luces de diagnóstico. Panel de Control/Pantalla Táctil: Prueba Funcional: Pulsar todos los botones, interactuar con la pantalla, verificar retroiluminación. Sensores de Humedad/Vapor: Lectura en Pantalla: Verificar si los valores son coherentes con las condiciones. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
1.15	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Llaveadora Vaso Plástico: Evaluar el rendimiento, identificar ruidos inusuales o fallas de encendido. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Acople (Pillones): Inspección Visual: Observar desgaste, dientes rotos en el piñón de arrastre del motor y el de la base de las cuchillas del vaso. Prueba de Rotación: Verificar que el acople gira libremente sin juego excesivo. Cuchillas: Inspección visual de desgaste, mellas. Prueba de giro manual para detectar resistencia. Empaque de la base de las cuchillas: Inspección visual de grietas, roturas, endurecimiento. Diagnóstico Eléctrico: No Enciende: Continuidad de Cable y Enchufe: Usar multímetro para verificar continuidad. Interruptor ON/OFF: Probar continuidad en diferentes posiciones. Seguro de Vaso: Probar el interruptor de seguridad que detecta la presencia del vaso (usar multímetro).. Motor: Resistencia de Bobinados: Medir con multímetro (fase-fase, fase-tierra) para detectar cortocircuitos o bobinas abiertas. Consumo de Corriente (Amperímetro de Gancho): Medir bajo carga para detectar sobrecarga o fricción interna. Prueba de Aislamiento (Megohmetro): Medir resistencia de aislamiento a tierra para detectar deterioro del bobinado. Escobillas (motores universales): Inspeccionar desgaste y longitud mínima. Variación de Velocidad (si aplica): Prueba Funcional: Activar todas las velocidades, observar estabilidad. Diagnóstico Electrónico (si aplica): Tarjeta de Control: Verificación de componentes (condensadores hinchados, resistencias quemadas, pistas dañadas). Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	2	

2	AMBIENTE DE BARISMO - SEDE PRINCIPAL DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS CALLE 4 # 2-80 - MUNICIPIO DE POPAYÁN.				
2.1	73152108, 73152101,73152102,73152106	Máquina de Espresso de dos grupos, marca SPAZIALE, modelo S9 en color rojo: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado físico y funcional de los componentes no eléctricos. •Estructura externa e interna: Inspección de chasis, paneles, pintura, tapas, grupo de extracción, portafiltros, bandeja de goteo, lanzas de vapor y agua caliente. Evaluación de daños físicos, corrosión o piezas sueltas. •Grupos de café: Revisión del estado de duchas, juntas, válvulas y portafiltros. Verificación de fugas o desgaste de sellos. •Banzas de vapor y agua caliente: Prueba de funcionamiento, revisión de obstrucción por cal, fugas o desgaste de empaques. •Sistema Hidráulico interno: Revisión de válvulas solenoides, conexiones, mangueras y tuberías. Detección de fugas o deterioro por presión o temperatura. •Caldera y componentes asociados: Evaluación visual (si es posible) y auditiva del estado de la caldera, válvula de seguridad, válvula de vacío, manómetros y sensor de nivel. •Bomba de agua (rotativa): Revisión de presión, ruidos anormales, cavitación o pérdida de succión. •Pruebas Funcionales: Encendido y calentamiento: Tiempo de calentamiento inicial, verificación de estabilidad térmica, presión de caldera (1.0–1.2 bar aprox.). Dosificación automática de café: Pruebas de programación de dosis simple y doble. Medición del volumen, presión y tiempo de extracción. Prueba de vapor y agua caliente: Evaluación de caudal, presión, capacidad de vaporización continua y respuesta térmica. Prueba de presión de extracción: Verificación del manómetro (8–9 bares durante extracción). Evaluación con medidor externo si se dispone. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Verificar la integridad y funcionamiento del sistema de alimentación eléctrica. •Etable de alimentación: Revisión de estado físico, enchufe, continuidad, señales de sobrecalentamiento o daño. •Interruptores y fusibles: Verificación de interruptor principal, interruptores de grupos, interruptores de seguridad. Inspección y prueba de fusibles internos. •Resistencia de la caldera: Medición de continuidad, resistencia eléctrica, consumo de corriente, posibles fugas a tierra. •Motor de la bomba: Evaluación del funcionamiento continuo, arranque, consumo eléctrico y protección térmica. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO Evaluar el estado de la tarjeta electrónica, sistema de control, sensores y programación. •Tarjeta electrónica central: •Display digital (si aplica) y teclado de selección: Verificación del funcionamiento de los botones, retroiluminación, respuesta al tacto, presencia de códigos de error. •Sensores de temperatura y nivel de agua: Revisión de lecturas correctas, calibración, ubicación adecuada y respuesta al sistema de control. •Solenoides de dosificación de grupos: Verificación de activación, respuesta a botones, funcionamiento cíclico y limpieza. •Sistema de programación: Confirmación de que los parámetros programados (volumen por grupo, temperatura, precalentado) estén funcionando correctamente y no se hayan desconfigurado.	UND	1	
2.2	73152108, 73152101,73152102,73152106	Máquina de espresso de 1 grupo, marca ASTORIA (color blanco): Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Estructura externa: Revisión visual del cuerpo, pintura, tapas, estabilidad de las patas y base. Verificación de golpes, corrosión, tornillería suelta o componentes faltantes. •Grupo de extracción: Verificación del estado de la ducha, difusor, porta filtro y empaque del grupo. Revisión de posibles fugas de agua, desgaste o pérdida de presión durante la extracción. •Banza de vapor y surtidor de agua caliente: Comprobación del correcto funcionamiento, presencia de fugas, obstrucción por cal o desgaste de empaques. Inspección del estado físico de las boquillas. •Sistema hidráulico interno: Revisión de mangueras, conexiones, válvulas antirretorno y de sobrepresión. Detección de humedad, goteos o acumulación de cal. •Bomba rotativa o vibratoria (según modelo): Evaluación del funcionamiento de la bomba, presión generada, ruidos anómalos, cavitación, pérdida de succión o presión. •Pruebas Funcionales: Encendido y calentamiento: Evaluación del tiempo de calentamiento hasta alcanzar presión y temperatura de trabajo (aproximadamente 90–95 °C, 1–1.2 bar). Extracción de café: Prueba de extracción de dosis simple y doble. Revisión de volumen, tiempo de extracción, temperatura del agua y presión (ideal entre 8 y 9 bares). Prueba de vapor: Evaluación del caudal de vapor, estabilidad térmica, capacidad de vaporización y reacción del sistema al uso prolongado. Prueba de agua caliente: Comprobación de funcionamiento del sistema de dispensado, caudal constante y respuesta de electroválvula. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes evaluados: •Eableado y terminales: Revisión de estado físico del cable de alimentación, enchufe, continuidad eléctrica y presencia de falsos contactos o sobrecalentamientos. •Interruptores y fusibles: Verificación del interruptor de encendido, interruptores internos de protección, fusibles de línea y térmicos. •Resistencia eléctrica de caldera: Medición de resistencia óhmica, continuidad, fugas a tierra, consumo de corriente y tiempos de calentamiento. •Motor de bomba de agua: Revisión del arranque, consumo eléctrico, integridad de bobinado (si aplica) y funcionamiento continuo sin sobrecalentamientos. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO Componentes evaluados: •Blaca de control (si aplica): Revisión visual de la tarjeta electrónica, conectores, pistas, condensadores o daños visibles. Comprobación del encendido y respuesta de la lógica de control. •Teclado de selección y temporizadores: Evaluación del funcionamiento de los botones de dosis, ciclos automáticos y respuesta de indicadores luminosos. •Sensores de temperatura y nivel: Verificación de lecturas correctas, conexiones, ubicación, calibración y respuesta a las condiciones operativas (llenado automático de caldera, corte térmico, etc.). •Solenoides de apertura: Revisión de respuesta a los mandos, funcionamiento sin obstrucciones, revisión de bobinas y limpieza de válvulas si es necesario.	UND	1	
2.3	73152108, 73152101,73152102,73152106	Máquina de espresso de 2 grupos, marca OTTIMA (color negro y metal brillante): Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Estructura externa: Inspección visual del cuerpo, paneles laterales y frontales, pintura, tornillería y estabilidad general. Revisión de golpes, deterioro o corrosión visible. •Grupos de extracción (x2): Verificación del estado de las duchas, difusores, porta filtros, válvulas de grupo y empaques. Comprobación de fugas, presión de agua y distribución homogénea en ambos grupos. •Banzas de vapor y surtidores de agua caliente: Evaluación de funcionamiento de las lanzas (ambas), revisión de boquillas, presencia de fugas, obstrucciones, cal acumulada o daño en juntas. •Sistema hidráulico: Revisión de conexiones internas, mangueras, válvulas de retención, de sobrepresión, y control de nivel de la caldera. Comprobación de sellos, goteos o humedad anormal. •Bomba rotativa o vibratoria: Medición de presión de extracción (8–9 bar), nivel de ruido, succión de agua, funcionamiento continuo y posibles signos de cavitación o desgaste. •Pruebas Funcionales: Encendido y calentamiento: Tiempo de precalentamiento, presión de caldera (1.0 – 1.3 bar), temperatura del agua (90 – 95 °C). Verificación de funcionamiento continuo. Extracción en ambos grupos: Medición del tiempo de extracción, presión, temperatura, estabilidad del flujo y distribución en ambos grupos. Evaluación de calidad de extracción con café y sin café. Prueba de vapor y agua caliente: Comprobación de presión de vapor, caudal constante, duración y comportamiento de ambas lanzas de vapor y surtidor de agua caliente. Automatismos: Revisión de funcionamiento automático de ciclos de dosis programadas, respuesta de los botones y control de nivel en caldera. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes evaluados: •Eableado general y conexiones: Inspección del estado físico de cables, terminales, conectores, enchufe y tomacorriente. Detección de falsos contactos, cortocircuitos o sobrecalentamientos. •Interruptores y protecciones eléctricas: Verificación del correcto funcionamiento del interruptor general, térmicos, fusibles internos y protecciones de seguridad. •Resistencia de la caldera: Medición de continuidad, resistencia eléctrica, consumo de corriente, estado de conexiones y tiempo de calentamiento. •Motor de bomba: Evaluación del arranque, estabilidad, nivel de ruido, corriente absorbida y respuesta bajo carga. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO Componentes evaluados: •Blaca electrónica de control: Inspección visual de la tarjeta electrónica: conectores, condensadores, pistas, estado de integridad. Verificación de señales eléctricas y respuesta lógica. •Teclado de mandos por grupo: Verificación de funcionamiento de botones, teclas de dosis programadas y respuesta de indicadores LED. •Sensores de temperatura y nivel: Comprobación de funcionamiento de sensores de temperatura (PT100 o termistores), nivel de caldera, flotadores electrónicos y sondas. •Electroválvulas: Verificación de apertura/cierre, señal de activación desde la placa, estado de bobinas y limpieza si se detecta atasco o residuos.	UND	1	
2.4	73152108, 73152101,73152102,73152106	Máquina de espresso semí automática de 2 grupos, marca MARZOCCO (color metal brillante y negro): Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Estructura externa y paneles: Inspección visual de carcasa, panel de mandos, acabados en acero inoxidable, tornillería y nivelación sobre la superficie. Se verifican golpes, deformaciones, óxido o desgaste prematuro. •Grupos de extracción (x2): Evaluación del estado de duchas, porta filtros, válvulas solenoides, retenedores y empaques. Revisión de fugas, goteo continuo y presión de agua al activar manualmente el grupo. •Sistema hidráulico: Revisión de caldera (intercambiador de calor por grupo), conexiones internas, mangueras, válvulas antirretorno, válvula de sobrepresión, y nivel de la caldera. Evaluación de posibles obstrucciones o acumulación de cal. •Banzas de vapor y surtidor de agua caliente: Comprobación del correcto funcionamiento de válvulas de apertura manual, revisión de boquillas, rotación de lanzas, fugas en ejes, y presión de salida del vapor. •Bomba de agua rotativa o vibratoria: Inspección del caudal, presión de trabajo (8 a 9 bar), nivel de ruido, vibración excesiva, y tiempo de llenado. Revisión del sistema de alimentación desde tanque o red hidráulica. •Pruebas Funcionales En Operación: Encendido y calentamiento: Verificación del encendido general, tiempo de calentamiento, presión de caldera (1.0 – 1.3 bar), y estabilidad de temperatura. Extracción en ambos grupos: Evaluación de presión durante extracción (manómetro), flujo de agua, comportamiento del café extraído (color, volumen, tiempo de extracción) y calidad de preinfusión (si aplica). Prueba de vapor: Potencia y estabilidad del vapor producido en ambas lanzas, duración sostenida y acumulación de presión. Prueba de funcionamiento del agua caliente (volumen y presión). Sistema de retro lavado: Verificación del correcto funcionamiento del ciclo de limpieza manual de cada grupo, respuesta de válvulas, y drenaje hacia bandeja. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes evaluados: •Eableado, conexiones y protecciones: Inspección del estado de los conductores, aislamiento, conexión a tierra, interruptores térmicos, protecciones internas, y toma de corriente. Verificación de continuidad y signos de sobrecalentamiento. •Resistencia eléctrica de caldera: Pruebas de resistencia óhmica, verificación del consumo eléctrico y tiempo de calentamiento desde reposo. Evaluación de puntos calientes o derivaciones a tierra.	UND	1	

		Evaluación de arranque, estabilidad de voltaje, consumo de corriente bajo carga, protección contra sobrecarga y operación continua durante la extracción. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO Componentes evaluados: •Unidad de control (si aplica): Revisión de placas electrónicas de control, fuentes de alimentación, condensadores, integrados, y conectores. Prueba de respuesta lógica si el modelo incluye controles electrónicos de temperatura o volumen. •Relado de control manual o pulsadores: Verificación del estado funcional de los interruptores manuales (encendido/apagado por grupo), tacto, respuesta del relé de control, y condición general de los componentes. •Sensores de temperatura y nivel: Inspección del funcionamiento de termostatos, presostatos, y sondas electrónicas (PT100, NTC) en caldera y grupos. Validación de lectura real vs programada (en modelos con control PID). •Electroválvulas: Comprobación del ciclo de apertura y cierre de válvulas de agua caliente, agua fría, y drenaje, estado de bobinas, ruidos inusuales y respuesta a la señal de activación.			
2.5	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Máquina de espresso manual de 2 grupos, marca MARZOCCO línea clásica (color metal brillante y negro): Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Estructura externa: Revisión visual del chasis, paneles, bandeja de goteo, carcasa, tornillería y recubrimientos. Se identifican abolladuras, óxido, desgaste o deformaciones. •Grupos de extracción (x2): Inspección del estado físico de los cabezales, duchas, válvulas de descarga, porta filtros, empaques y resortes internos. Comprobación de fugas, presión de agua y retención. •Caldera principal y sistema hidráulico: Evaluación de la caldera (doble o individual), intercambiadores de calor por grupo, nivel de llenado, válvulas de seguridad, mangueras, conexiones, válvula de vacío, y sistema de drenaje. Revisión por presencia de sedimentos o cal. •Banías de vapor y agua caliente: Inspección de boquillas, llaves de paso, válvulas, empaques y tuberías de vapor. Comprobación de presión, continuidad de flujo y posibles fugas. •Sistema de preinfusión (si aplica): Evaluación de válvulas mecánicas o restrictoras de flujo que modulan la presión de entrada antes de la extracción. •Bomba de agua rotativa (externa o interna): Revisión del estado operativo de la bomba, presión de salida (8 a 9 bar), caudal, vibración, consumo y nivel de ruido. Comprobación de absorción de agua desde el sistema de alimentación. •Pruebas Funcionales: •Encendido y calentamiento: Tiempos de calentamiento desde frío hasta presión de trabajo, estabilidad del sistema, fuga de vapor o pérdida de presión. Pruebas por grupo: Activación manual del grupo, flujo de agua constante, presión durante extracción (mandmetro), calidad de preinfusión (si aplica) y retro lavado. Extracción real: Prueba con café para evaluar la calidad del shot: flujo, color, volumen, tiempo (25-30 seg), presión en 9 bar y temperatura estable (88-96 °C). Sistema de vapor: Verificación del poder calórico del vapor, flujo sostenido, comportamiento de válvula, presión y temperatura al tacto. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes evaluados: •Fuente de alimentación y cableado: Verificación del estado del cable de poder, toma, interruptores térmicos, puesta a tierra y protecciones eléctricas. Se revisa continuidad, estado de conectores y signos de recalentamiento. •Resistencia eléctrica de caldera: Medición de resistencia óhmica, consumo de amperaje, prueba de funcionamiento en frío y bajo carga. Identificación de cortos a tierra o sobrecalentamiento. •Presostato y control de presión: Comprobación del estado y funcionamiento del presostato (Sirai o similar), ajuste de presión (1.0 – 1.4 bar), y respuesta de la resistencia ante el ciclo de corte/conducción. •Interruptores y botones: Revisión del estado físico y funcional de los interruptores manuales de encendido, calentamiento y activación de bombas o grupos. •Motor de la bomba: Inspección de arranque, consumo, funcionamiento continuo y vibraciones durante la operación. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (solo si aplica) La Línea Classic tradicional no incluye control electrónico completo, pero se puede verificar: •Control de temperatura (PID si está instalado): Lectura de la programación, funcionamiento de sensores de temperatura, activación de resistencia según consigna y verificación de error ±2 °C. •Sensores eléctricos de nivel: Comprobación de sondas en la caldera (mínimo/máximo), señales de corte a bomba y activación de electroválvulas de llenado. •Electroválvulas: Inspección de apertura/cierre en grupos, drenajes y válvulas de entrada. Pruebas de activación manual o eléctrica, estado de bobinas y tiempo de respuesta.	UND	1	
2.6	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Molino eléctrico de café de sistema manual, marca SPAZIALE (color negro): Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Bolsa de alimentación: Verificación del estado físico (fisuras, grietas, desprendimientos) y ajuste al cuerpo del molino. •Sistema de molenda (muelas planas o cónicas): •Inspección del estado de las muelas (desgaste, fisuras, alineación). •Revisión de la cámara de molenda, acumulación de residuos o compactaciones. •Evaluación del nivel de ajuste de granulometría (selector de grosor fino/grueso) y su efectividad. •Ejes, rodamientos y transmisión: Comprobación de integridad de los ejes, cojinetes, tolerancias de giro, ruidos mecánicos o vibraciones anormales durante la operación. •Sistema de expulsión y tolva de salida: Revisión del ducto de salida del café molido, compuertas manuales, sistema de dosificación (si aplica) y sellos o empaques deteriorados. •Pruebas Funcionales: Encendido y prueba en vacío: Arranque en frío, estabilidad del motor, nivel de ruido, vibración y respuesta del sistema. Prueba con café: Molienda continua por 30–60 segundos, evaluación del tamaño de partícula (consistencia), flujo de salida, temperatura de operación y acumulación de residuos. Ajuste de molenda: Comprobación del sistema de ajuste fino/grueso y su efecto en el resultado final. Evaluación de la respuesta de las muelas al ajuste. Tiempo de molenda para una dosis estándar: Medición de eficiencia operativa (g/seg), rendimiento del motor y repetibilidad. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes evaluados: •Cableado eléctrico y enchufe: Comprobación del estado del cable de alimentación, clavija, terminales y protecciones externas. Identificación de recalentamientos, peladuras o falsos contactos. •Motor eléctrico: •Revisión de consumo nominal de corriente (A), arranque, nivel de ruido, vibración y sobrecalentamiento. •Verificación de funcionamiento en carga y en vacío. •Comprobación del capacitor de arranque (si aplica). •Interruptores o pulsadores manuales: Inspección del estado funcional del botón de encendido/apagado o del microinterruptor de activación manual. •Protección térmica o fusible (si incorpora): Validación de funcionamiento correcto ante sobrecarga o sobrecalentamiento. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Algunos modelos recientes pueden incluir elementos electrónicos de control. Evaluar si el modelo incluye: •Botón digital de dosis o temporizador electrónico: Pruebas de activación, precisión del cronómetro, funcionamiento de la interfaz y conexión con el motor. •Control de velocidad variable (si aplica): Evaluación de la respuesta a variaciones de velocidad, estado del potenciómetro o placa controladora. •Display o indicadores LED: Verificación del encendido, legibilidad y funcionamiento de indicadores (estado operativo, alarmas, temporizador, etc.).	UND	1	
3		AMBIENTE DE GASTRONOMÍA - SEDE LA CASONA Calle 6 # 11-80 / Cra 11 # 6-31, EN EL MUNICIPIO DE SANTANDER DE QUILICHAO.			
3.1	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Campana de Extracción con su Motor de Extracción (Si aplica): Evaluar la eficiencia de extracción, identificar ruidos o vibraciones excesivas. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Ventilador/Turbina: Inspección Visual: Acumulación excesiva de grasa, suciedad, daños en las aspas, desbalanceo evidente. Prueba Manual: Intentar girar la turbina manualmente para detectar roces o resistencia. Rodamientos del Motor: Prueba de Ruido: Escuchar ruidos (chirridos, golpeteos) durante el funcionamiento. Prueba de Juego: Mover el eje del motor para detectar juego axial o radial. Correas (si aplica): Inspección Visual: Grietas, deshilachado, tensión inadecuada (demasiado floja o apretada). Ductos: Inspección Visual (si accesible): Obstrucciones, acumulación excesiva de grasa, fugas en uniones. Diagnóstico Eléctrico: Motor de Extracción: Consumo de Corriente (Amperímetro de Gancho): Medir en operación para detectar sobrecarga (obstrucción, rodamientos pegados). Medición de Voltaje: Verificar el voltaje de alimentación. Capacitor (si aplica): Probar capacitancia con capacímetro. Inspeccionar hinchazón o fugas. Resistencia de Bobinados: Medir para detectar bobinas abiertas o en corto. Interruptores/Controles: Prueba de Continuidad: En todas las posiciones (ON/OFF, velocidades). Diagnóstico Electrónico (si aplica): Tarjeta de Control de Velocidad/Encendido: Inspección Visual: Componentes quemados, pistas dañadas. Prueba Funcional: Verificar si responde correctamente a los comandos de velocidad. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
3.2	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Máquina de Hielo Industrial Marca ICE MAKING MACHINE. MODELO ZBI60KGSYP70-6001V1: Evaluar la producción de hielo (cantidad, calidad), ciclos de congelación/descongelación, y ruidos del sistema de refrigeración. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Bomba de Agua: Prueba de Ruido: Ruidos de cojinetes o aspas. Inspección Visual: Fugas, obstrucciones en el impulsor. Válvulas de Entrada de Agua: Prueba de Flujo: Verificar que el agua entre correctamente. Inspección Visual: Fugas. Ventilador del Condensador: Inspección Visual: Acumulación de polvo, suciedad en aspas, desbalanceo. Prueba de Ruido: Ruidos de rodamientos. Palas/Sistema de Cosecha de Hielo: Inspección Visual: Acumulación de sarro, desgaste, grietas. Diagnóstico Eléctrico: Compresor: Consumo de Corriente (Amperímetro de Gancho): Medir bajo operación (valores altos indican sobrecarga o bajo refrigerante). Medición de Resistencia de Bobinados: Para detectar bobinas abiertas o en corto. Prueba de Aislamiento: Con megohmetro para deterioro de aislamiento. Motor del Ventilador (Condensador/Evaporador): Consumo de Corriente: Indicio de rodamientos duros. Válvulas Solenoide (Agua, Gas Caliente): Prueba de Activación: Escuchar el "clic" y verificar que abran/cierren. Continuidad de la Bobina: Medir con multímetro. Sensores (Nivel de Agua, Temperatura, Espesor de Hielo): Lectura en Pantalla (si aplica): Comparar valores con la realidad. Prueba de Funcionamiento: Simular condición (ej. llenar de agua) para ver si activa/desactiva. Diagnóstico Refrigeración (requiere técnico especializado): Presiones de Refrigerante: Medir presiones de alta y baja con manómetros para evaluar carga de refrigerante, obstrucciones o compresor deficiente. Temperaturas de Líneas: Usar termómetro para superficie en líneas de succión, descarga, líquido. Sobrecalentamiento/Subenfriamiento: Calcular para evaluar el rendimiento del sistema. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	2	

3.3	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	PLANCHA DE COCINA ASADORA A GAS DE PISO 24 / 2 QUEMADORES: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Estructura general del equipo: Revisión de la base, patas, niveladores, bandejas inferiores y soldaduras. Evaluación de estabilidad y nivelación. •Superficie de cocción (plancha): - oInspección del estado físico: fisuras, deformaciones, corrosión o desgaste. - oRevisión del espesor y uniformidad térmica durante operación. - oComprobación de acumulación de residuos carbonizados y estado del recubrimiento (si aplica). •Rejillas y mandos de control: Verificación de fijación, funcionamiento, respuesta al giro, desgaste de ejes y compatibilidad con válvulas internas. •Rejillas y componentes de soporte internos: Evaluación del estado de quemadores, difusores de calor y soportes de combustión. •Sistema de encendido mecánico (manual): Comprobación del uso de fósforos o chispero externo. Si el equipo tiene encendido piezoeléctrico, se valida en el diagnóstico eléctrico/electrónico. •Pruebas Funcionales: Encendido general de cada quemador: Evaluación del tiempo de encendido, uniformidad y estabilidad de la llama. Prueba de calentamiento de la plancha: Medición de temperatura en diferentes zonas de la superficie con termómetro infrarrojo. Verificación de distribución homogénea del calor. Tiempo de operación continua: Prueba de desempeño durante al menos 15 minutos para detectar posibles fallas térmicas o fugas de gas a alta temperatura. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO (si aplica) Algunos modelos pueden incorporar sistemas de encendido eléctrico o iluminación de superficie. En ese caso se revisan los siguientes elementos: •Encendido eléctrico (chispero o piezoeléctrico): - oEvaluación del funcionamiento del sistema de chispa al accionar el botón o perilla. - oComprobación de chispa en cada quemador. - oEstado del electrodo, terminales, cableado y conexión a tierra. •Iluminación interna (si aplica): - oRevisión del sistema de iluminación LED o lámpara halógena. - oVerificación de interruptores, cableado, voltaje de entrada y estado del bombillo o módulo. 3. DIAGNÓSTICO DEL SISTEMA DE GAS Componentes a evaluar: •Tuberías de alimentación interna y conexiones: Revisión de fugas mediante prueba con agua jabonosa o detector electrónico. Evaluación del estado físico de los tubos, uniones, abrazaderas y reguladores. •Quemadores: - oRevisión de obstrucciones, deformaciones y distribución de llama. - oAjuste de aire primario (mezcla aire/gas) para llama azul y estable. - oEvaluación de boquillas inyectoras (jets) y calibración si aplica. •Válvulas de paso: Verificación de fugas internas, suavidad de operación y respuesta al cierre. •Regulador de presión (si hace parte del equipo): Inspección de calibración, sello de seguridad, entrada y salida de presión conforme al tipo de gas. 4. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (en caso de que el equipo lo tenga) Nota: Normalmente estos equipos no incluyen sistemas electrónicos. Sin embargo, en modelos avanzados puede haber: •Controladores de temperatura electrónicos. •Temporizadores o termostatos digitales. •Pantallas LED o indicadores. Diagnóstico incluye: •Revisión del estado físico y funcionamiento del panel. •Comprobación de precisión en la lectura de temperatura. •Evaluación de sensores térmicos, conectores y placas controladoras.	UND	1	
3.4	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	DIAGNÓSTICO ESTUFA A GAS 6 PUESTOS: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes a evaluar: •Estructura general: Revisión de la carcasa, tapa, soportes, patas o ruedas, nivelación del equipo y estado del recubrimiento (esmalte, acero inoxidable, etc.). •Rejillas de soporte y quemadores: - oEstado físico: alineación, estabilidad, presencia de fisuras o deformaciones. - oAcumulación de residuos o grasas. - oCorrecto asiento de los quemadores en sus bases. •Rejillas o mandos de control: - oEvaluación de desgaste, dureza o juego excesivo. - oVerificación de que cada perilla controle correctamente su respectivo quemador. •Tapa o cubierta de vidrio (si aplica): Comprobación de integridad, bisagras, sistema de bloqueo o amortiguadores. •Pruebas Funcionales: Verificación de encendido individual de cada quemador. Evaluación de la estabilidad de llama a diferentes niveles de apertura. Revisión del comportamiento térmico del horno (si tiene). Prueba de encendido eléctrico continuo (si tiene). Verificación de apagado seguro del gas. 2. DIAGNÓSTICO DEL SISTEMA DE GAS Componentes evaluados: •Tubería de conexión interna y externa: - oVerificación de fugas con agua jabonosa o detector electrónico. - oEstado de las conexiones, uniones y mangueras flexibles. •Válvulas de paso de gas: - oFuncionamiento, sellado, y respuesta al giro de perillas. - oInspección de presencia de grasa seca o residuos internos. •Quemadores (6 puestos): - oRevisión de boquillas o inyectoras: limpieza, obstrucción o desgaste. - oInformidad de la llama: color, intensidad, forma y altura. - oAjuste de mezcla aire/gas mediante reguladores de aire primario. •Horno a gas (si aplica): - oRevisión del quemador inferior, válvula de horno y termocupla. - oDistribución de calor interna. 3. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO (si aplica) Nota: Muchas estufas modernas incorporan componentes eléctricos, como encendido automático o iluminación. Componentes evaluados: •Encendido eléctrico (chispero): - oVerificación de generación de chispa al accionar perillas o botón. - oEstado de los electrodos de encendido. •Revisión de continuidad en cableado, alimentación, conectores y switch de chispa. •Iluminación interna del horno (si aplica): - oInspección de bombillo, soquete, switch y cableado. - oBoma de corriente. Comprobación del voltaje de entrada, polaridad y continuidad. 4. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Solo algunas estufas incluyen módulos electrónicos, como controles digitales, temporizadores, bloqueo infantil o termostatos digitales. Componentes evaluados: •Placa electrónica: - oRevisión visual y funcional del circuito impreso, condensadores, conectores. - oEvaluación de respuesta del panel ante comandos. •Pantalla digital o teclado táctil: - oComprobación de funcionamiento correcto, respuesta, brillo y visibilidad. •Sensores (si aplica): - oTermostatos o sondas de temperatura para el horno. - oVerificación de lectura adecuada y calibración.	UND	1	
3.5	73152108, 73152101,73152102,7 3152106	Diagnóstico de Congelador Industrial VERTICAL DE UNA SOLA PUERTA. Marca: TURBO AIR: Evaluar la capacidad de enfriamiento, ciclos de descongelación, y eficiencia energética. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. Diagnóstico Mecánico: A. Compresor: i. Prueba de Ruido: Ruidos de golpeteo, chirrido (internos). ii. Vibraciones: Sentir si hay vibraciones excesivas. iii. Ventilador del Condensador/Evaporador: i. Inspección Visual: Suciedad, hielo acumulado, aspas rotas. ii. Prueba de Ruido: Ruidos de rodamientos. C. Sellos de Puerta: i. Prueba del Billetes: Colocar un billete y cerrar la puerta; si se desliza fácilmente, el sello está defectuoso. ii. Inspección Visual: Deterioro, grietas. D. Brenaje de Condensados: i. Inspección Visual: Obstrucciones (hielo, suciedad), fugas de agua. 2. Diagnóstico Eléctrico: A. Compresor: i. Consumo de Corriente: Medir en funcionamiento. ii. Medición de Resistencia de Bobinados: Para detectar cortocircuitos o bobinas abiertas. iii. Prueba de Aislamiento: Con megóhmetro. B. Bole de Arranque/Capacitor: i. Capacitor: Medir capacitancia, inspeccionar hinchazón. ii. Bole: Probar continuidad en bobina y contactos. C. Termostato/Control de Temperatura: i. Prueba de Continuidad: Verificar que abra/cierra según la temperatura. ii. Calibración: Comparar temperatura leída con termómetro de referencia. D. Resistencia de Descongelación: i. Medición de Continuidad: Para verificar que no esté abierta. ii. Consumo de Corriente: Medir durante el ciclo de descongelación. E. Sensores de Temperatura (Evaporador, Ambiente): i. Medición de Resistencia (NTC/PTC): Comparar con tabla de fabricante. 3. Diagnóstico Refrigeración (requiere técnico especializado): A. Presiones de Refrigerante: Medir presiones de alta y baja para detectar fugas, exceso/falta de refrigerante, obstrucciones. B. Temperaturas de Superficie: Usar termómetro para tuberías. C. Estado del Evaporador: Observar patrón de escarcha (uniforme o parcial). 4. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
3.6	73152108, 73152101,73152102,7	REFRIGERADOR VERTICAL DE DOS PUERTAS MARCA TURBO AIR: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Verificar el estado físico y funcionamiento de los componentes estructurales y del sistema de refrigeración. 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO •Compresor: Inspección física y auditiva. Revisión de ruidos inusuales, vibraciones, anclajes, nivelación, y posible sobrecalentamiento. Verificación de presión en succión y descarga (si se accede a manómetros). •Condensador y evaporador: Limpieza, estado físico (corrosión, obstrucciones), y verificación del ventilador axial (en caso de condensador forzado). Evaluación del estado de las aletas y posibilidad de bloqueos por hielo o grasa. •Tuberías y conexiones: Revisión de fugas de refrigerante, soldaduras, puntos de oxidación o fractura. Verificación de humedad o manchas de aceite. •Puertas y gomas: Estado de bisagras, gomas de sellado, cierre hermético, y posibles deformaciones que afecten la eficiencia térmica. •Desagüe y bandeja de evaporación: Revisión de obstrucciones en el tubo de drenaje, limpieza de bandeja y estado del sistema de evaporación del agua de condensación. •Pruebas Funcionales: Prueba en funcionamiento continuo: Evaluación de ciclos de encendido/apagado del compresor, estabilidad térmica, consumo eléctrico, y comportamiento general en condiciones reales. Mediciones térmicas internas: Verificación de temperatura en diferentes zonas del refrigerador para validar la distribución térmica. Revisión del tiempo de recuperación térmica: Validación del tiempo necesario para alcanzar la temperatura programada luego de apertura de puertas o encendido.	UND	2	

3.3	73152101,73152102,73152106	2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Verificar el funcionamiento correcto del sistema eléctrico, incluyendo protecciones, cableado y dispositivos de arranque. •Alimentación eléctrica: Revisión de tensión de entrada, continuidad de línea, condiciones del cable de alimentación, y estado del enchufe y toma corriente. •Sistema de arranque del compresor: Comprobación del relevador de arranque, protector térmico (blixon), y capacitor (si aplica). Medición de resistencias del bobinado del compresor. •Ventiladores (evaporador y condensador): Revisión del giro, ruido, consumo, y conexiones. Detección de bloqueos o desgaste en rodamientos. •Iluminación interna: Verificación del funcionamiento del sistema de iluminación y sus interruptores (puertas abiertas/cerradas). 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Aplica en modelos con controlador digital, sensores o tarjetas electrónicas. •Controlador digital (termostato electrónico): Verificación de funcionamiento, programación, respuesta a cambios de consigna y visualización de temperatura. Evaluación de fallas de código (si el sistema lo reporta). •Sensores de temperatura: Revisión de termistores (NTC o PTC), su ubicación, estado físico y variación de resistencia ante cambio de temperatura. •Placa electrónica (PCB): Inspección visual por fallas: pistas quemadas, capacitores dañados, soldaduras frías, y estado de conectores. •Alarmas y protecciones electrónicas: Verificación de funcionamiento de alarmas por puerta abierta, alta temperatura, y protecciones contra bajo voltaje o picos eléctricos.	UND	4	
3.7	73152108,73152101,73152102,73152106	Diagnóstico de Horno a Gas de 3 Recámaras marca PALLOMARO: Evaluar el encendido de quemadores, control de temperatura, uniformidad de calor y seguridad de gas. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: Diagnóstico Mecánico: Quemadores: Inspección Visual: Obstrucciones en orificios de salida, corrosión, deformaciones. Prueba de Llama: Observar el color y forma de la llama (debe ser predominantemente azul, sin "flameo" amarillo/naranja). Válvulas de Gas: Inspección Visual: Desgaste, fugas. Prueba de Fugas: Aplicar solución jabonosa o usar detector electrónico de fugas. Operación Manual: Verificar que giran suavemente. Sellos de Puerta: Inspección Visual: Grietas, endurecimiento, faltantes. Prueba de Fuga de Calor: Sentir si escapa calor por los bordes. Diagnóstico Eléctrico: Termocuplas/Sensores de Llama: Medición de Voltaje (Termocupla): Genera un microvoltaje que indica la presencia de llama. Resistencia (Sensor de Llama): Cambia con la presencia de llama. Inspección Visual: Daños físicos, acumulación de hollín. Sistema de Ignición (Encendido Electrónico): Prueba de Chispa: Observar si el electrodo genera chispa al intentar encender. Continuidad de Cable de Encendido. Válvulas Solenoide de Gas: Prueba de Activación: Escuchar el "click" al energizarse. Medición de Continuidad/Resistencia de Bobina. Termostatos: Medición de Continuidad: Verificar estado (abierto/cerrado). Calibración: Usar termómetro de referencia para comparar con la lectura del horno. Diagnóstico Electrónico (si aplica): Módulo de Control de Gas/Ignición: Inspección Visual: Componentes quemados, indicadores LED de diagnóstico. Prueba de Lógica: Verificar si sigue la secuencia de encendido (purga, chispa, apertura de gas, detección de llama). Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	2	
3.8	73152108,73152101,73152102,73152106	Diagnóstico Extractores de aire tipo Industrial de 4 aspas: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes evaluados: •Estructura y carcasa externa: - oInspección visual del chasis o cuerpo (oxidación, golpes, deformaciones). - oVerificación del anclaje del extractor (tornillería, soporte, vibración). •Aspas (4): - oRevisión de alineación, estado físico (fisuras, dobleces). - oEmpieza acumulada y desbalance por residuos. - oEstado del eje de rotación y fijación de las aspas al eje. •Rodamientos y bujes: - oRuido anormal, juego axial o radial, desgaste. - oNecesidad de lubricación o reemplazo. •Sistema de rejillas o protecciones (si aplica): - oEstado de la rejilla frontal o posterior. - oFijación segura y sin obstrucciones. •Pruebas Funcionales: - oEncendido y apagado controlado. - oMedición de velocidad de rotación (RPM) real vs nominal. - oEvaluación del caudal de extracción de aire. - oComprobación de vibración y ruido durante operación. - oPrueba térmica del motor tras funcionamiento prolongado. - oVerificación del tiempo de respuesta al encendido. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes evaluados: •Motor eléctrico (monofásico o trifásico): - oMedición de resistencia de bobinados. - oVerificación de continuidad, aislamiento y temperatura de operación. - oRevisión del nivel de vibración y consumo eléctrico (empuje). - oRuido anormal durante operación (rozamiento interno o desgaste). •Cableado y conexiones: - oEstado físico del cableado de alimentación. - oTerminales de conexión, aislamiento, presencia de sobrecalentamiento o falsos contactos. •Interruptores o temporizadores externos (si los tiene): - oFuncionamiento adecuado. - oRevisión de interruptores térmicos o automáticos de protección. •Condensador de arranque (si aplica): - oVerificación de capacidad y continuidad. - oReemplazo si presenta pérdida de capacidad o fugas. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Algunos modelos industriales modernos pueden incluir sistemas de control electrónico, variadores de velocidad o monitoreo remoto. Componentes evaluados: •Variador de frecuencia o controlador de velocidad: - oVerificación del funcionamiento del panel, ajustes y respuesta. •Revisión de conexiones y estado del módulo: •Sensores de temperatura o velocidad (si aplica): - oLectura y respuesta en tiempo real. - oDiagnóstico del cableado y de la señal de retorno. •Buzo de control externo (si existe): - oComprobación de entrada y salida de señales. - oComprobación de relevadores, contactores, indicadores LED.	UND	3	
3.9	73152108,73152101,73152102,73152106	Diagnóstico calentador de agua Haceb de 5,5 litros, modelo JSTZ 5,5-D: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Componentes a evaluar: •Carcasa y estructura externa: - oInspección visual de abolladuras, óxido, deterioro por humedad o calor excesivo. - oVerificación del soporte y montaje en pared. •Intercambiador de calor: - oEstado general (sulfatación, obstrucción por sarro o residuos). - oVerificación de fugas internas. •Tuberías de entrada/salida de agua y gas: - oEstado de uniones, conexiones, sellos y empaques. - oVerificación de posibles fugas, obstrucciones o deterioro. - oRevisión de válvula de alivio y purga (si aplica). •Quemadores: - oRevisión del estado físico, limpieza y alineación de los inyectores. - oVerificación de encendido y distribución uniforme de la llama. •Pruebas Funcionales: - oPrueba de encendido automático al abrir el grifo. - oMedición de caudal de agua requerido para el encendido (mínimo 2-3 L/min). - oComprobación del tiempo de calentamiento. - oObservación de estabilidad de la llama (color azul uniforme). - oMedición de temperatura de salida de agua. - oMedición de corte automático en caso de cierre del flujo. - oDetección de fugas de gas con solución jabonosa. - oEvaluación del consumo de baterías y funcionamiento continuo. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Componentes a evaluar: •Sistema de encendido (por baterías): - oVerificación del estado de las baterías y compartimiento (sulfatación, polaridad, voltaje). - oComprobación de chispa generada al abrir el paso de agua. •Cables y conexiones internas: - oRevisión de continuidad y estado del cableado interno del sistema de encendido. - oEstado de contactos, terminales y puntos de soldadura. •Sensor de flujo: - oComprobación del funcionamiento correcto al abrir el grifo de agua. - oIdentificación de fallas en el microinterruptor o sistema de activación. •Protección contra sobrecalentamiento: - oVerificación del termostato o fusible térmico. - oComprobación del corte de energía por sobretemperatura. 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Componentes a evaluar (para modelos con tarjeta de control o display): •Tarjeta electrónica de control (si está presente): - oEstado físico (quemaduras, sulfatación, componentes sueltos o inflados). - oVerificación de señales de entrada y salida. - oRevisión de sensores conectados (temperatura, flujo, seguridad). •Panel de indicadores o display (si aplica): - oVerificación de encendido de luces indicadoras. - oComprobación de códigos de error (si aplica).	UND	1	
4		AMBIENTE DE GASTRONOMÍA- SEDE GUAPI DIAGONAL 13 # 13-15 Cabecera Municipal en el municipio de Guapi.			
4.4	73152108,73152101,73152102,73152106	Diagnóstico de Congelador Doble Industrial. Evaluar la capacidad de enfriamiento, ciclos de descongelación, y eficiencia energética. Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario: 1. Diagnóstico Mecánico: A. Compresor: i. Prueba de Ruido: Ruidos de golpeteo, chirrido (internos). ii. Vibraciones: Sentir si hay vibraciones excesivas. B. Ventilador del Condensador/Evaporador: i. Inspección Visual: Suciedad, hielo acumulado, aspas rotas. ii. Prueba de Ruido: Ruidos de rodamientos. C. Sellos de Puerta: i. Prueba del Billete: Colocar un billete y cerrar la puerta; si se desliza fácilmente, el sello está defectuoso. ii. Inspección Visual: Deterioro, grietas. D. Brenaje de Condensados: i. Inspección Visual: Obstrucciones (hielo, suciedad), fugas de agua. 2. Diagnóstico Eléctrico: A. Compresor: i. Consumo de Corriente: Medir en funcionamiento.	UND	4	

4.1	73152106	ii. Medición de Resistencia de Bobinados: Para detectar cortocircuitos o bobinas abiertas. iii. Prueba de Aislamiento: Con megohmetro. B. Belé de Arranque/Capacitor: i. Espacitor: Medir capacitancia, inspeccionar hinchazón. ii. Belé: Probar continuidad en bobina y contactos. C. Termostato/Control de Temperatura: i. Prueba de Continuidad: Verificar que abre/cierra según la temperatura. ii. Calibración: Comparar temperatura leída con termómetro de referencia. D. Resistencia de Descongelación: i. Medición de Continuidad: Para verificar que no esté abierta. ii. Consumo de Corriente: Medir durante el ciclo de descongelación. E. Sensores de Temperatura (Evaporador, Ambiente): ii. Medición de Resistencia (NTC/PTC): Comparar con tabla de fabricante. 3. Diagnóstico Refrigeración (requiere técnico especializado): A. Presiones de Refrigerante: Medir presiones de alta y baja para detectar fugas, exceso/falta de refrigerante, obstrucciones. B. Temperaturas de Superficie: Usar termómetro para tuberías. C. Estado del Evaporador: Observar patrón de escarcha (uniforme o parcial). 4. Se deberá realizar la revisión y/o verificación de los componentes adicionales que se consideren necesarios para garantizar la consolidación técnica en el informe de diagnóstico que permita garantizar la puesta en funcionamiento.	UND	1	
4.2	73152108, 73152101,73152102,73152106	REFRIGERADOR MARCA CHALLENGER: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario. 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado físico y funcionamiento de los componentes estructurales y del sistema de refrigeración. •Compresor: Inspección física y auditiva. Revisión de ruidos inusuales, vibraciones, anclajes, nivelación, y posible sobrecalentamiento. Verificación de presión en succión y descarga (si se accede a manómetros). •Condensador y evaporador: Limpieza, estado físico (corrosión, obstrucciones), y verificación del ventilador axial (en caso de condensador forzado). Evaluación del estado de las aletas y posibilidad de bloqueos por hielo o grasa. •Tuberías y conexiones: Revisión de fugas de refrigerante, soldaduras, puntos de oxidación o fractura. Verificación de humedad o manchas de aceite. •Puertas y gomas: Estado de bisagras, gomas de sellado, cierre hermético, y posibles deformaciones que afecten la eficiencia térmica. •Desagüe y bandeja de evaporación: Revisión de obstrucciones en el tubo de drenaje, limpieza de bandeja y estado del sistema de evaporación del agua de condensación. •Bruebas Funcionales: Prueba en funcionamiento continuo: Evaluación de ciclos de encendido/apagado del compresor, estabilidad térmica, consumo eléctrico, y comportamiento general en condiciones reales. Mediciones térmicas internas: Verificación de temperatura en diferentes zonas del refrigerador para validar la distribución térmica. Revisión del tiempo de recuperación térmica: Validación del tiempo necesario para alcanzar la temperatura programada luego de apertura de puertas o encendido. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Verificar el funcionamiento correcto del sistema eléctrico, incluyendo protecciones, cableado y dispositivos de arranque. •Alimentación eléctrica: Revisión de tensión de entrada, continuidad de línea, condiciones del cable de alimentación, y estado del enchufe y toma corriente. •Sistema de arranque del compresor: Comprobación del relevador de arranque, protector térmico (klixon), y capacitor (si aplica). Medición de resistencias del bobinado del compresor. •Mentiladores (evaporador y condensador): Revisión del giro, ruido, consumo, y conexiones. Detección de bloqueos o desgaste en rodamientos. •Iluminación interna: Verificación del funcionamiento del sistema de iluminación y sus interruptores (puertas abiertas/cerradas). 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Aplica en modelos con controlador digital, sensores o tarjetas electrónicas. •Controlador digital (termostato electrónico): Verificación de funcionamiento, programación, respuesta a cambios de consigna y visualización de temperatura. Evaluación de fallas de código (si el sistema lo reporta). •Sensores de temperatura: Revisión de termistores (NTC o PTC), su ubicación, estado físico y variación de resistencia ante cambio de temperatura. •Placa electrónica (PCB): Inspección visual por fallas: pistas quemadas, capacitores dañados, soldaduras frías, y estado de conectores. •Alarmas y protecciones electrónicas: Verificación de funcionamiento de alarmas por puerta abierta, alta temperatura, y protecciones contra bajo voltaje o picos eléctricos.	UND	1	
4.3	73152108, 73152101,73152102,73152106	REFRIGERADOR VERTICAL DE DOS PUERTAS: Informe técnico y hoja de vida con mínimo la siguiente descripción técnica de su diagnóstico; donde deberá especificar el estado de sus componentes y recomendaciones, porcentaje de vida útil, descripción técnica con modelo y referencia o características técnicas de sus componentes, al igual que su costo en caso de requerir reparación o reemplazo en caso de ser necesario. 1. DIAGNÓSTICO MECÁNICO Verificar el estado físico y funcionamiento de los componentes estructurales y del sistema de refrigeración. •Compresor: Inspección física y auditiva. Revisión de ruidos inusuales, vibraciones, anclajes, nivelación, y posible sobrecalentamiento. Verificación de presión en succión y descarga (si se accede a manómetros). •Condensador y evaporador: Limpieza, estado físico (corrosión, obstrucciones), y verificación del ventilador axial (en caso de condensador forzado). Evaluación del estado de las aletas y posibilidad de bloqueos por hielo o grasa. •Tuberías y conexiones: Revisión de fugas de refrigerante, soldaduras, puntos de oxidación o fractura. Verificación de humedad o manchas de aceite. •Puertas y gomas: Estado de bisagras, gomas de sellado, cierre hermético, y posibles deformaciones que afecten la eficiencia térmica. •Desagüe y bandeja de evaporación: Revisión de obstrucciones en el tubo de drenaje, limpieza de bandeja y estado del sistema de evaporación del agua de condensación. •Bruebas Funcionales: Prueba en funcionamiento continuo: Evaluación de ciclos de encendido/apagado del compresor, estabilidad térmica, consumo eléctrico, y comportamiento general en condiciones reales. Mediciones térmicas internas: Verificación de temperatura en diferentes zonas del refrigerador para validar la distribución térmica. Revisión del tiempo de recuperación térmica: Validación del tiempo necesario para alcanzar la temperatura programada luego de apertura de puertas o encendido. 2. DIAGNÓSTICO ELÉCTRICO Verificar el funcionamiento correcto del sistema eléctrico, incluyendo protecciones, cableado y dispositivos de arranque. •Alimentación eléctrica: Revisión de tensión de entrada, continuidad de línea, condiciones del cable de alimentación, y estado del enchufe y toma corriente. •Sistema de arranque del compresor: Comprobación del relevador de arranque, protector térmico (klixon), y capacitor (si aplica). Medición de resistencias del bobinado del compresor. •Mentiladores (evaporador y condensador): Revisión del giro, ruido, consumo, y conexiones. Detección de bloqueos o desgaste en rodamientos. •Iluminación interna: Verificación del funcionamiento del sistema de iluminación y sus interruptores (puertas abiertas/cerradas). 3. DIAGNÓSTICO ELECTRÓNICO (si aplica) Nota: Aplica en modelos con controlador digital, sensores o tarjetas electrónicas. •Controlador digital (termostato electrónico): Verificación de funcionamiento, programación, respuesta a cambios de consigna y visualización de temperatura. Evaluación de fallas de código (si el sistema lo reporta). •Sensores de temperatura: Revisión de termistores (NTC o PTC), su ubicación, estado físico y variación de resistencia ante cambio de temperatura. •Placa electrónica (PCB): Inspección visual por fallas: pistas quemadas, capacitores dañados, soldaduras frías, y estado de conectores. •Alarmas y protecciones electrónicas: Verificación de funcionamiento de alarmas por puerta abierta, alta temperatura, y protecciones contra bajo voltaje o picos eléctricos.	UND	1	
Nombre y firma de las personas que contruyen la ficha apoyo administrativo		JHONATAN DAVID SALAZAR CORDOBA - ARTICULADOPR DE PLANEACIÓN			
Autorización Ordenador del gasto		SUBDIRECTOR (E) HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento Contratación			Versión:	04	
				Fecha:	6/05/2024	
				Código:	F13-0019-005/02-10	
FECHA DE SOLICITUD:	6/02/2026	LISTA MAESTRA	Centro de Comercio y Servicios	SERVICIO:		
TIPO :	DEVOLUTIVO:					
PROGRAMA DE FORMACIÓN Y / O DEPENDENCIA:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA					
NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	N/A	MUNICIPIO:	POPAYÁN			
JUSTIFICACIÓN	La ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS PARA LA OPERACIÓN DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026 se hace necesaria con el fin de garantizar la continuidad, eficiencia y oportunidad en el desarrollo de los procesos administrativos y misionales que se adelantan en las diferentes dependencias del Centro. En este sentido, se requiere tóner de impresoras láser para las diferentes oficinas del CCyS, dado que estos insumos son indispensables para la impresión de documentos oficiales, informes, comunicaciones internas y externas, soportes contractuales, académicos y administrativos, los cuales permiten la adecuada operatividad de las diferentes áreas del Centro de Comercio y Servicios. La falta de estos suministros afectaría directamente la prestación de los servicios, el cumplimiento de funciones institucionales y el desarrollo normal de las actividades administrativas, generando retrasos en los procesos y afectando la atención oportuna a los usuarios internos y externos. Por lo anterior, resulta indispensable adelantar la adquisición de tóner y demás suministros requeridos, con el propósito de asegurar el funcionamiento continuo de las oficinas administrativas durante la vigencia 2026, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos institucionales del SENA y al fortalecimiento de la gestión administrativa del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Cauca					
OBJETIVO	ADQUISICION DE SUMINISTROS PARA LA OPERACIÓN DE LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026					
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO:	1.Garantizar la ejecución a partir del requerimiento realizado por el supervisor del contrato. 2. Garantizar la entrega de productos amigables con el medio ambiente, según lo establecido en el numeral 4 del Manual de Contratación administrativa del SENA. 3.Llevar control sobre la entrega, a fin de evitar los mismos por un valor superior al del contrato o por doble facturación. 4.La fecha y lugar de la entrega se concertarán entre el contratista, el supervisor del contrato, el apoyo técnico y el área de almacén con una antelación no inferior a 5 días hábiles. 5.De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato. 6.Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud. 7.La entrega se debe coordinar previamente teniendo en cuenta horarios de oficina y días hábiles y entrega en el tiempo establecido de ejecución. 8.Tener conocimiento de los materiales o equipos que va a suministrar para evitar inconvenientes con lo que se solicita frente a lo que va a entregar y evitar retraso en la entrega de materiales por desconocimiento de estos. 9.El proveedor debe aceptar cambios de elementos cuando las condiciones de estos no cumplan con las descritas en la ficha técnica o presenten deterioro o mala calidad, en todo caso el cambio debe darse en un término no superior a los tres (3) días desde la solicitud por parte de la entidad 10.Rendir informe de ejecución del contrato, cuando el supervisor de este lo solicite en un término no superior a los tres días. 11.Eacturar en un término no superior a los tres días hábiles, posteriores a la entrega del pedido en su totalidad. 12.Presentar el recibo de pago cuando se encuentre obligado por concepto de la Estampilla de la universidad del Cauca 180 años, conforme la ordenanza 075 del 3 de diciembre de 2008 o la norma vigente aplicable. 16. El futuro contratista, se obliga ante cualquier necesidad de prorroga o modificación contractual, allegar con un término no inferior a cinco (5) días hábiles, la solicitud y soportes de esta, para revisión y análisis de pertinencia por parte de la entidad. 13.El futuro contratista se obliga a facturar la entrega parcial o total, en un termino no superior a tres (3) días hábiles a partir de la fecha de entrega del pedido, previa concertación con el supervisor del contrato. 14.Brindar información a la entidad cuando esta la requiera por medio del supervisor del contrato, en aras de conocer el desarrollo de la ejecución de este por parte del contratista. 15.Informar a la entidad por medio del supervisor del contrato, las novedades que se puedan presentar en la ejecución del objeto y sus obligaciones contractuales, en aras de mitigar riesgos o posible incumplimiento. 16.Entrega de los elementos y/o artículos en las instalaciones del centro de comercio y servicios previa concertación con el supervisor del contrato. 21. El contratista, se obliga a hacer entrega de los elementos etiquetados y rotulados de acuerdo con las normas vigentes que le apliquen.					
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	MATERIALES CONSUMIBLES Y/O SERVICIOS	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR
1	14111815	TARJETAS EN PVC PARA CARNETS	TARJETAS EN PVC PARA CARNETS	PAQ X 100	100	
2	44103116	KIT DE LIMPIEZA PARA IMPRESORA MARCA ZEBRA ZXP SERIES 3	KIT DE LIMPIEZA PARA IMPRESORA MARCA ZEBRA ZXP SERIES 4	UNIDAD	5	
3	44103112	CINTA ZEBRA RIBBON ZC100/ZC300YMCK0 200 IMÁGENES/ 800300-250LA	CINTA ZEBRA RIBBON ZC100/ZC300YMCK0 200 IMÁGENES/ 800300-250LA	UNIDAD	7	Se relaciona marca porque debe ser compatible con la impresora
4	44103103	TONER PARA IMPRESORA KYOCERA	Tóner para impresora Kyocera MA6000, ref TK 3442	UNIDAD	3	
5	44103103	TONER PARA IMPRESORA SAMSUNG M	Tóner para impresora SAMSUNG M UM5370LX, ref MLT-D3585	UNIDAD	1	
6	44103103	TONER PARA IMPRESORA OKI	Tóner para impresora OKI MPS5502MB, ref 870029002A1BK	UNIDAD	1	
FIRMA LIDER AREA:						
		Jhonatan David Salazar - Dinamizador de Planeacion Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca				
FIRMA RESPONSABLE ELABORACIÓN FICHA TECNICA:						
		Cristian Camilo Calambas Alvarez - Apoyo financiero al area de planeacion				
APROBACIÓN SUBDIRECTOR DE CENTRO/ DIRECTOR REGIONAL:						
		HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ - Subdirector (e) Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca				



SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN PARA CONTRATAR LA FUMIGACION, CONTROL DE VECTORES, MANTENIMIENTO DE LAS ZONAS VERDES Y PODA DE LAS SEDES ADSCRITAS AL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA 2026.

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca, de conformidad con los principios de Transparencia para la contratación, requiere públicamente a todos los interesados a participar con su pre-cotizaciones, como parte del estudio de mercado y análisis del sector de proceso que tiene por objeto:

DESCRIPCION DE LA NECESIDAD A PRE-COTIZAR:

La implementación de procedimientos de fumigación, desinfección y control de roedores y fauna silvestre es fundamental para garantizar un entorno seguro, saludable y funcional en las instalaciones del Centro de Comercio y Servicios. La presencia de roedores y otras especies puede representar un riesgo sanitario al ser portadores de enfermedades transmisibles a los seres humanos, tales como leptospirosis, hantavirus y fiebre amarilla. Asimismo, la fumigación y desinfección contribuyen a la eliminación de agentes patógenos, protegiendo la salud de empleados, contratistas, aprendices, visitantes y de la comunidad en general.De igual manera, los roedores y ciertos tipos de fauna silvestre ocasionan daños significativos a la infraestructura, afectando cables eléctricos, tuberías, estructuras de madera y generando contaminación con riesgo biológico.

El control oportuno de estas plagas previene deterioros costosos, prolonga la vida útil de las instalaciones y asegura su adecuada funcionalidad.Actualmente, las regulaciones y normativas sanitarias vigentes exigen la realización periódica de actividades de control de plagas y desinfección en espacios públicos y laborales. Cumplir con estas disposiciones evita sanciones legales y fortalece la imagen institucional de responsabilidad y compromiso, promoviendo ambientes libres de plagas y contaminantes que favorecen la productividad, reducen el ausentismo laboral por enfermedades y elevan la moral del personal.Los procesos de fumigación y control de fauna silvestre se desarrollarán de manera ética y sostenible, respetando el ecosistema y evitando la propagación de especies invasoras, ferales, cimarronas y callejeras que puedan afectar las instalaciones. Estas acciones contribuyen al equilibrio natural y a la protección de la biodiversidad local.

Todo lo anterior se enmarca dentro de la Política Institucional de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), el Plan de Saneamiento Ambiental y el Sistema de Gestión Ambiental y Energético, cuyo propósito es mantener espacios laborales limpios y seguros, que generen bienestar común y confianza en los visitantes. La entidad promueve la implementación y mantenimiento de procedimientos de fumigación, desinfección y control de vectores como parte integral de su política de SST, con los siguientes objetivos:- Salvaguardar la salud de todas las personas presentes en las instalaciones mediante la eliminación de agentes patógenos y plagas.- Prevenir daños a la infraestructura, preservando su funcionalidad y reduciendo costos de reparación.- Asegurar el cumplimiento de las regulaciones y normativas sanitarias vigentes, evitando sanciones legales.- Fomentar ambientes libres de plagas y contaminantes que impulsen la productividad y el bienestar del personal.- Proteger la biodiversidad local y mantener el equilibrio natural.Tomando en cuenta lo anterior, el objeto contractual consiste en contratar la fumigación, poda y control de vectores en las sedes adscritas al Centro de Comercio y Servicios, que incluyen tres sedes en el municipio de Popayán y una sede en Santander de Quilichao.

Atendiendo el siguiente cuadro de especificaciones técnicas:

Especificaciones Técnicas para la Precotización:

Item	(Descripción de los servicios) Especificaciones, técnicas ofrecidas	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Valor IVA unitario (solo si hay a lugar)	Costo Unitario Total	Valor Total
1	Un servicio que se compone del Manejo Integrado de Plagas: Aplicación de control de insectos voladores, rastreros, arácnidos utilizando insecticidas, desinfectantes y herbicidas que cumplan con normatividad ambiental, su aplicación se debe realizar medio de Aspersores manuales o con los equipos para desarrollar las actividades, tales como termo-nebulizadora, Nebulizadora Eléctrica que garanticen su efectividad. Utilización de insecticidas con un nivel mínimo de toxicología III, que sea amigables con el medio ambiente y sin olor. Insecticidas acordes a diagnóstico previo escrito entregado por el contratista acorde a las especies existentes en el predio. El procedimiento con termo nebulizadora se aplicará en áreas comunes y administrativas. El procedimiento con aspersor manual o bomba se aplicará para áreas críticas, laboratorios, áreas de presencia de animales propios de la entidad y áreas de manipulación de alimentos. El proceso de aspersión incluye, bordes de piso, marcos de puertas, ventanas, estantería, accesos, paredes, sifones, desagües, cielos rasos, escaleras, borde perimetral del predio, levantamiento y aspersión de tapas de alcantarillas internas, de cajas eléctricas, cajas de tuberías de aguas, cajas subterráneas, gabinetes contra incendio, cajas de registro de agua o similares en paredes y pisos. Para: Predio 1: El predio ubicado en la calle 4 # 2 80 Popayán de cuatro niveles Predio 2: El predio ubicado en la Carrera 9 # 23N-26 Ciudad Jardín Popayán de cuatro niveles. Predio 3: El predio ubicado en Complejo Científico Calle 5 # 26 00 Popayán cuatro bloques ubicados en un sólo nivel. Predio 4: El predio ubicado en Carrera 11 No, 6 -31 Santander de Quilichao. Sede conformada por dos bloques, uno de ellos con dos niveles. Nota: Las cantidades descritas en este ítem corresponden a la cantidad de repeticiones que se llevará a cabo el procedimiento por cada una de las sedes adscritas al Centro de Comercio y Servicios.	UNIDAD	4				
	Un servicio que se compone del Manejo Integral de Plagas con énfasis en Gastronomía y Kaffa en la sede principal. El predio ubicado en la calle 4 # 2 80 Popayán El contratista deberá implementar y ejecutar un Programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP) específico para el control de cucarachas en los ambientes de gastronomía y áreas asociadas a la preparación, manipulación, almacenamiento y disposición de alimentos del Centro de Comercio y Servicios. Dicho programa deberá orientarse no solo a la eliminación visible de individuos adultos, sino al control efectivo del ciclo biológico completo de la plaga, incluyendo ninfas y ootecas, garantizando la reducción sostenida de la infestación en el tiempo y la prevención de re-infestaciones. 1. Previo al inicio de cualquier intervención, el contratista deberá realizar un diagnóstico técnico exhaustivo, el cual deberá entregarse por escrito y hará parte integral de los informes contractuales. Este diagnóstico deberá incluir la identificación de la(s) especie(s) de cucaracha presente(s), el nivel de infestación, la localización de focos activos, rutas de desplazamiento, refugios, fuentes de alimento y humedad, así como un análisis de las condiciones estructurales y operativas que puedan estar favoreciendo la proliferación de la plaga. El diagnóstico deberá sustentarse con registros fotográficos y un plano o esquema que permita identificar claramente las zonas críticas del ambiente intervenido. 2. Con base en dicho diagnóstico, el contratista deberá formular y ejecutar un plan de intervención técnica, ajustado a las características del ambiente de gastronomía. Este plan deberá priorizar el uso de métodos de control de bajo impacto y alta efectividad, especialmente el uso de cebos profesionales específicos para cucarachas, formulados con ingredientes activos de acción retardada, los cuales permitan que los						

	individuos contaminados transfieran el principio activo al resto de la población. Los cebos deberán instalarse de forma estratégica en grietas, hendiduras, motores de equipos, uniones estructurales, zócalos, áreas detrás y debajo de estufas, refrigeradores, hornos, alacenas, bodegas secas, cuartos de aseo, drenajes, sifones y trampas de grasa, evitando en todo momento el contacto directo con alimentos, utensilios o superficies de preparación. 3. Cuando el diagnóstico evidencie reproducción activa o presencia significativa de ninfas, el contratista estará obligado a complementar el control mediante el uso de reguladores de crecimiento de insectos (IGR), con el fin de interrumpir el desarrollo de los estados inmaduros y evitar la continuidad del ciclo reproductivo. Adicionalmente, deberá implementar tratamientos dirigidos y focalizados en grietas, oquedades, falsos techos, cajas técnicas y zonas de difícil acceso, utilizando formulaciones residuales o alternativas técnicas que no comprometan la inocuidad de los alimentos ni la seguridad de los usuarios. 4. En ambientes de manipulación de alimentos, no se permitirá la aspersión generalizada, la nebulización ni la termonebulización como método principal para el control de cucarachas. Cualquier aplicación química deberá ser estrictamente localizada, ejecutarse fuera de los horarios de producción y realizarse bajo medidas de aislamiento, señalización y protección de superficies, garantizando la ventilación adecuada y el cumplimiento de los tiempos seguros de reingreso al área. 5. El programa deberá contemplar obligatoriamente un sistema de monitoreo permanente, mediante la instalación de trampas adhesivas no tóxicas para cucarachas, ubicadas en puntos estratégicos previamente definidos. Estas trampas deberán estar debidamente identificadas, registradas en un plano y ser revisadas y reemplazadas con la periodicidad que establezca el diagnóstico, como mínimo de manera mensual. Los resultados del monitoreo deberán documentarse en cada visita, permitiendo evaluar la evolución de la infestación, identificar nuevas áreas críticas y sustentar los ajustes técnicos que sean necesarios. 6. La ejecución del servicio deberá realizarse con una frecuencia acorde con el nivel de infestación. En casos de infestación media o alta, el contratista deberá implementar una fase intensiva o de choque con intervenciones semanales o quincenales, hasta lograr una reducción significativa de la población, para posteriormente pasar a una fase de consolidación y mantenimiento. En ningún caso se considerará suficiente una intervención mensual estándar cuando la evidencia técnica demuestre infestación activa. 7. El contratista deberá establecer y cumplir indicadores claros de efectividad, los cuales incluirán, como mínimo, la reducción progresiva y verificable del número de capturas en trampas de monitoreo y la disminución de avistamientos en horarios de operación. Si después de dos ciclos consecutivos de intervención no se evidencia una reducción sustancial de la infestación, el contratista estará obligado a reformular la estrategia, realizar ajustes en los métodos y principios activos utilizados y ejecutar refuerzos técnicos sin que ello genere costos adicionales para la entidad contratante. 8. Como parte del enfoque integral, el contratista deberá identificar y recomendar medidas de exclusión y control físico, tales como sellado de grietas, mejora de cierres, instalación de barreras físicas y corrección de condiciones que faciliten la presencia de cucarachas. Así mismo, deberá entregar recomendaciones técnicas dirigidas al personal del Centro sobre manejo de residuos, limpieza, control de humedad y almacenamiento, las cuales deberán ser verificadas en visitas posteriores. Todo el personal que intervenga en las actividades de control deberá contar con la formación, certificaciones y autorizaciones sanitarias exigidas por la autoridad competente, así como con los elementos de protección personal adecuados. El contratista deberá garantizar el uso exclusivo de productos autorizados, debidamente registrados, etiquetados conforme al Sistema Globalmente Armonizado, y acompañados de sus respectivas fichas de datos de seguridad en idioma español. 9. Cada visita deberá quedar documentada mediante un acta técnica, en la que se registren las áreas intervenidas, los métodos aplicados, los productos utilizados, los resultados del monitoreo, las evidencias fotográficas y las recomendaciones emitidas. Finalmente, el contratista deberá presentar informes parciales y finales que consoliden el diagnóstico inicial, la evolución del control, la eficacia del programa implementado y las acciones necesarias para el sostenimiento del control a largo plazo. 10. Frecuencia de ejecución del control de cucarachas: El contratista deberá ejecutar el control de cucarachas con la frecuencia que determine el diagnóstico técnico inicial, garantizando como mínimo intervenciones semanales o quincenales en casos de infestación media o alta, durante un periodo suficiente para lograr la reducción efectiva de la población. Una vez controlada la infestación, el servicio deberá mantenerse mediante intervenciones periódicas mensuales o bimensuales, incluyendo inspección, monitoreo y reposición de cebos. En caso de persistencia o reaparición de la plaga, el contratista estará obligado a incrementar la frecuencia de las intervenciones sin generar costos adicionales para la entidad.	UNIDAD	1					
--	--	--------	---	--	--	--	--	--

3	Suministro e instalación de estaciones de cebado para la aplicación de raticidas altamente efectivo de amplio espectro. Especificaciones de la estación: Color: negro, Tamaño: aprox. 26cm x 19m x 10cm. Impermeable. Resistente a golpes. Material: Metal o PVC; Las estaciones de cebado se entregan con Numeración: 1 de 10, 2 de 10 y sucesivamente de tamaño mínimo del 40 % de la tapa de la estación de cebado, en material o pintura visible o color contrastante, los cuales serán ubicados en las instalaciones del inmueble ubicado en la calle 4 No 2-67. Señalización: Cada estación de cebado incluye placa que permite el registro claro y organizado del método de control de plagas utilizado. Advertencias visuales de peligro con señalizaciones y pictogramas. Personalizable con marcadores para mayor conveniencia. Acrílico calibre 20 y un tamaño de 25 x 20 cm. Las estaciones deben ser monitoreada una vez por mes durante el termino de ejecución del contrato. Cada estación de cebado, en su instalación debe contar con un cebo de pellets de raticidas suficiente formulado de amplio espectro con presentación en empaque hermético individual con una fecha de vencimiento posterior a 6 meses. Para el Predio: El predio ubicado en la Carrera 9 # 23N-26 Ciudad Jardín Popayán de cuatro niveles.	UNIDAD	10				
4	Suministro e Instalación de reemplazo de pellets de raticidas formulado de amplio espectro con presentación en empaque hermético individual con una fecha de vencimiento posterior a 6 meses, para las estaciones de cebado instaladas en cada centro de formación. Su reemplazo será mensual o a necesidad en cada estación de cebado. Incluye la eliminación técnica de animales que se encuentran en las instalaciones si fuese el caso y eliminación técnica y ambiental de residuos peligrosos. Los reemplazos serán constantes en caso de infestaciones de roedores. Se debe garantizar la recolección de cebado sobrante por fuera de la estación y disposición acorde a normas ambientales y la actualización de la señalética. Predio 1: El predio ubicado en la calle 4 # 2 80 Popayán de cuatro niveles Predio 2: El predio ubicado en la Carrera 9 # 23N-26 Ciudad Jardín Popayán de cuatro niveles. Predio 3: El predio ubicado en Complejo Científico Calle 5 # 26 00 Popayán cuatro bloques ubicados en un sólo nivel. Predio 4: El predio ubicado en Carrera 11 No, 6 -31 Santander de Quilichao. Sede conformada por dos bloques, uno de ellos con dos niveles.	UNIDAD	100				
5	Lámpara trampa de luz ultravioleta contra insectos voladores. Eléctrica exterminadora de mosquitos, zancudos, moscas, insectos voladores, equipada con 2 bombillas cada una, de 10 vatios ultravioleta mínimo. Cable de poder mínimo de 3 metros Elimina al instante moscas, mosquitos y otros insectos voladores. Cobertura hasta 300 metros cuadrados, control de plagas sin productos químicos, trae bandeja de recogida de insectos, extraíble y lavable. Bajo consumo de energía, amigable al medio ambiente. Jaula de protección para evitar el contacto accidental con la red por las personas o los animales domésticos. Cadena de alambre para colgar o fijar sobre una superficie plana. Especificaciones Técnicas: Dimensiones: 50 cms largo; 24 cms de alto; 5 cms de ancho aproximadamente. Voltaje de funcionamiento: 100 - 120 VAC./ 60 HZ, material del revestimiento plástico color blanco o negro. Incluye dos lamparas UV de repuesto adicionales. Se entregan instaladas en los puntos definidos en cada centro de formación. Se deberá realizar seguimiento y limpieza mensual.	UNIDAD	5				
6	Reemplazo de Lámina adhesiva para captura de insectos voladores ubicada dentro de la lámpara Insectopegadora instalada en ambientes de formación de las sedes adscritas al Centro de Comercio y Servicios. Su reemplazo se llevará a cabo de manera mensual. La Lámina adhesiva debe ser compatible con la trampa de luz fluorescente de 15 w, cuya dimensión es: 46 cm x 13,5 cm x 12 cm Al caer el insecto queda atrapado en la lamina, esta goma es especial ya que no contiene insecticidas o venenos. Para: Predio 1: El predio ubicado en la calle 4 # 2 80 Popayán Predio 2: El predio ubicado en Carrera 11 No, 6 -31 Santander de Quilichao. Nota: Las cantidades descritas en este item corresponden a la cantidad de repeticiones que se llevará a cabo el procedimiento por cada una de las sedes adscritas al Centro de Comercio y Servicios.	UNIDAD	40				
7	Desinfección ambiental con ozono vaporizado de espacios de trabajo: Servicio de desinfección mediante ozonización controlada, aplicado por unidad de volumen (m³), diseñado para garantizar la reducción de carga microbiológica en aire y superficies. Parámetros operativos: concentración objetivo de ozono entre 4 y 6 ppm (equivalente aproximado a 10–20 mg/m³), mantenida durante un tiempo de exposición continuo de 120 minutos, con el área completamente sellada y desocupada y señalizada y garantizando que no ingresen, personas y animales durante el procedimiento. Ventilación y reocupación: finalizada la exposición, se ejecuta ventilación forzada durante 120 minutos o hasta alcanzar concentraciones residuales ≤ 0,1 ppm, verificables mediante medición ambiental. Alcance: eficaz frente a bacterias, virus, hongos y control de olores; no deja residuos químicos ni humedad, apto para áreas administrativas, comerciales e institucionales, incluidos archivos, siempre que se cumpla la ausencia de personas, animales y plantas durante el proceso. Equipo: generador profesional por descarga corona, con producción ajustable, temporizador programable y sistemas de seguridad; capacidad dimensionada según el volumen total a tratar. Condiciones de ejecución: evaluación previa del recinto (volumen, estanqueidad, ventilación), señalización y aislamiento del área, registro de tiempos y concentraciones, y liberación del espacio tras cumplir criterios de seguridad. Cumplimiento: procedimiento alineado con buenas prácticas y normativa vigente de seguridad y salud en el trabajo. Para: Predio 1: El predio ubicado en la calle 4 # 2 80 Popayán Predio 2: El predio ubicado en la Carrera 9 # 23N-26 Ciudad Jardín Popayán. Predio 3: El predio ubicado en Complejo Científico Calle 5 # 26 00 Popayán. Predio 4: El predio ubicado en Carrera 11 No, 6 -31 Santander de Quilichao. Nota: Las cantidades descritas en este item corresponden a la cantidad de repeticiones que se llevará a cabo el procedimiento por cada una de las sedes seleccionadas que cuenten con ambientes de formación o áreas de trabajo como: gastronomía, archivo, biblioteca y laboratorios.	UNIDAD	1				

8	Poda Técnica Complejo Científico Se realizara la poda técnica de 12 árboles que tienen una altura determinada en un rango de de 10 m a 20m. Para el desarrollo de este actividad el constratista velara por el orden y aseo en los sitios de trabajo, antes, durante y despues de la intervencion.Deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo al tipo de trabajo a realiza.El servicio debera ser realizado por personal calificado, garantizando las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, y normas medioambientales para la disposición de desechos generados en la prestación del servicio. Los árboles y arbustos deben conservar la bioarquitectura de la especie, ante la posible tala de alguno de los arboles se debe reportar previamente al dinamizador ambiental del SENA para realizar el trámite respectivo ante la CRC.Sera responsable de cualquier daño que ocasione al SENA, a terceros con ocasión de la ejecución y desarrollo del objeto contractual.Aportar certificado de disposición final de los residuos generados de las actividades de corte de césped, polda de los árboles.Finalmente Para la actividad de poda de árboles se deberán obtener las autorizaciones que establezca la respectiva autoridad competente	UNIDAD	1				
9	Corte de Cesped en el complejo científico: Son aproximadamente 3.020,14 metros cuadrados de áreas donde se requiere el corte de césped con guadaña , para ello el proveedor deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo al tipo de trabajo a realizar. .El servicio debera ser realizado por personal calificado, garantizando las condiciones de SST debera asumir con todos los costo en cuanto al proceso de señalización o demarcación del área de trabajo en cada actividad, ya sea que implemente cintas de seguridad y/o polisombra co n el objetivo de prevernir accidentes de trabajo, El servicio incluye la limpieza del sector luego de cada intervención, con la recolección de los residuos y su embolse,encargarse de la recolección, transporte y disposición final del material orgánico, que genere la realización de las actividades.	UNIDAD	2				

10	Poda Técnica Sede La Casona Se realizara la poda técnica de 4 palmeras que tienen una altura determinada en un rango de d 15 m a 20 m. Para el desarrollo de este actividad el constratista velara por el orden y aseo en los sitios de trabajo, antes, durante y despues de la intervencion.Deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo al tipo de trabajo a realiza.El servicio debera ser realizado por personal calificado, garantizando las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, y normas medioambientales para la disposición de desechos generados en la prestación del servicio. Los árboles y arbustos deben conservar la bioarquitectura de la especie, ante la posible tala de alguno de los arboles se debe reportar previamente al dinamizador ambiental del SENA para realizar el trámite respectivo ante la CRC. El contratista sera responsable de cualquier daño que ocasione al SENA, a terceros con ocasión de la ejecución y desarrollo del objeto contractual Sera responsable de aportar certificado de disposición final de los residuos generados de las actividades de poda de árboles.Finalmente Para la actividad de poda de árboles se deberán obtener las autorizaciones que establezca la respectiva autoridad competente, Es importante resaltar que los costos de movilizacion de una ciudad a otra son netamente responsabilidad del contratista.	UNIDAD	1				
11	Se realizara la poda técnica de 5 árboles que tienen una altura determinada en un rango de de 5.1m a 15m. Para el desarrollo de este actividad el constratista velara por el orden y aseo en los sitios de trabajo, antes, durante y despues de la intervencion.Deberá disponer de las herramientas y los equipos apropiados de acuerdo al tipo de trabajo a realiza.El servicio debera ser realizado por personal calificado, garantizando las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, y normas medioambientales para la disposición de desechos generados en la prestación del servicio. Los árboles y arbustos deben conservar la bioarquitectura de la especie, ante la posible tala de alguno de los arboles se debe reportar previamente al dinamizador ambiental del SENA para realizar el trámite respectivo ante la CRC.Sera responsable de cualquier daño que ocasione al SENA, a terceros con ocasión de la ejecución y desarrollo del objeto contractual.Aportar certificado de disposición final de los residuos generados de las actividades de poda de árboles.Finalmente Para la actividad de poda de árboles se deberán obtener las autorizaciones que establezca la respectiva autoridad competente, Es importante resaltar que los costos de movilizacion de una ciudad a otra son netamente responsabilidad del contratista.	UNIDAD	1				
Valor total base Sin IVA							
Valor IVA (se totaliza con IVA solo si hay a lugar por la susceptibilidad del tributo)							
Total propuesta con IVA (se totaliza con IVA solo si hay a lugar por la susceptibilidad del tributo)							

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

Correo electronico:

idsalazarc@sena.edu.co
cccalabas@sena.edu.co
flrivera@sena.edu.co

Dirección Correspondencia:

Centro Comercio y Servicios SENA – Regional Cauca
Calle 4 No. 2-80 Barrio Centro – Popayán Cauca

Se indica que, de remitir las Pre-Cotizaciones, por correo electrónico, las mismas deberán ser en formato PDF, Word o Excel.

FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN:

Lunes 16 de febrero de 2026, hasta las 18:00 pm.

PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL PRODUCTO:

El plazo estará supeditado al agotamiento total del valor del contrato, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y de ejecución del contrato, acta de inicio que en ningún caso podrá ser anterior a la fecha del registro presupuestal, como tampoco tal plazo podrá exceder del 16 de diciembre de 2026.

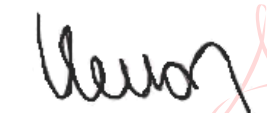
LUGAR DE EJECUCIÓN.

El domicilio contractual y de ejecución será la ciudad de Popayán y/o el Departamento del Cauca.

ASPECTOS A TENER PRESENTE:

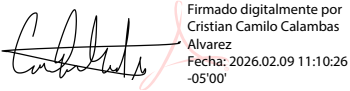
- La solicitud de precotización, NO constituye negocio jurídico alguno u obliga al SENA centro de comercio y servicios Regional Cauca o al comerciante cotizante de alguna manera.
- Para la realización de la precotización, se debe tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en que se pueda incurrir en la prestación del servicio. Para que la cotización presentada por ustedes haga parte del Análisis Económico del Sector a realizar por parte de la entidad, ésta, deberá mantenerse incólume
- durante un periodo no inferior a sesenta (60) días calendarios y contener como mínimo, además de los bienes y servicios objeto de la misma, la siguiente información:
 - Razón social.
 - NIT.
 - Nombre y apellidos del Representante Legal o propietario.
 - Número de Cédula de Ciudadanía del Representante Legal.
 - Dirección de la empresa o establecimiento de comercio.
 - Número de teléfono fijo o celular y Correo Electrónico.

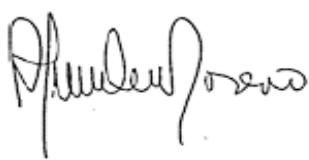
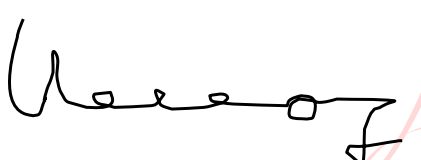
Popayán, lunes 09 de febrero de 2026.

 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Subdirector (E) Centro de Comercio y Servicios SENA – Regional Cauca

ASUNTO	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Revisó Planeación	Jhonatan David Salazar Cordoba	Profesional Planeación	
Proyectó Planeación	Cristian Camilo Calambas	Apoyo Financiero Planeación	

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestion contrcatual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS					
	LISTA MAESTRA				ELEMENTOS DE CONSUMO	
	FECHA DE SOLICITUD:	abr-25				
PROGRAMA						
AREA DE LA NECESIDAD	Salud, Servicios Personales, Turismo, Cocina.					
LIDERES DE LAS AREAS	Diana Fernandez; Lucia del Socorro Jimenez; Nurfay Mina Valencia; Eduard Ivan Piedrahita Velasco; John Alexander Almendra Tombe; Diego Edison Charria; Francisco Javier Ortiz Alvarado; Francisco Morales; Sandra Milena Tejada López; Lorena Muñoz Ohmen; Alba Lucia Arroyave; Sandra Milena Enriquez Tróchez;Hilda Regina Bolaños; Joseph Popayán; Lisbeth Bravo; Alejandra Cobo Velasco; Sandra Fajardo; Amparo Samboni; Angel Muñoz Ortiz; Patricia Ramos.					
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS	3000135; 2875972; 2875761; 2930193; 2862559; 2875748; 2824255; 3000124; 3000134; 3000002; 2875746; 3000139; 2931468; 2930103; 2774353; 2875724; 2999962; 2875712; 2999989; 2930237; 2930238; 2866637; 3000018; 2930209; 2930215; 2930192; 2824288; 2930191; 2930173; 3000064; 3000058; 3000061					
JUSTIFICACION	En el marco de la Resolución 3202 de 2016 del Ministerio de Salud, frente a programas de protección específica de enfermedades de interés en salud pública y como estrategia de prevención de riesgos laborales (Rutas Integrales de Atención en Salud –RIAS. Artículo 6 donde define tres tipos de Rutas Integrales de Atención en Salud: Promoción y mantenimiento de la salud, Grupos de riesgo y Atención en salud para eventos específicos), se establece la vacunación como estrategia efectiva y eficiente de prevención primaria para aquellas enfermedades infecciosas asociadas a determinadas actividades laborales, de acuerdo con lo anterior, el centro de comercio y servicios del SENA regional Cauca gestiona los procesos de vacunación para aquellos aprendices que presentan mayor riesgo de exposición en sus programas de formación. La dirección general del SENA expidió la circular 3-2024-000023 del 30/01/2024 o sus normas modificatorias, si son efectivas en el proceso de desarrollo del contrato, en las cuales se priorizan programas de formación que en su ejecución deben recibir sus aprendices un soporte en vacunación, acorde a esta circular el centro de comercio y servicios contratara este servicio, para reducir los niveles de riesgo a los que se ven expuestos sus aprendices.					
TIPO FORMACIÓN:	Titulada Operarios, tecnicos y Tecnologos.					
OBSERVACIONES (REQUISITOS U OBSERVACIONES QUE NECESITAN QUE SE PLASME EN LOS ESTUDIOS PREVIOS COMO OBLIGACIONES ESPECIFICAS O REQUISITOS HABILITANTES)	Sin exceder el 15 de diciembre de 2025 Se debe aplicar máximo hasta tres dosis de cada vacuna a cada aprendiz. De acuerdo a lineamientos nacionales de vacunación del ministerio de Salud. Quien ya haya iniciado con los esquemas en otra entidad, podrán completar su esquema con las vacunas faltantes, siempre y cuando cumpla con los tiempo recomendados. Las vacunas suministradas deben contar con Registro INVIMA. El personal que aplique la vacuna debe contar con certificación en competencias laborales aprobado en “Administrar inmunobiológicos según delegación y normativa vigente”. La vigencia de los biológicos a ofertar y aplicar deberá ser superior a un año. Se debe anexar la ficha técnica del Biológico ofertado. Se debe anexar el registro INVIMA del Biológico ofertado. Los lugares de aplicacion de las vacunas, sera en las zonas del departamento del Cauca, centro, norte, sur y costa pacifica.					
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR
1	51201607	Inmunobiologicos contra Hepatitis	Dosis de vacuna de Hepatitis B. Para aprendices hombres y mujeres de los programas de salud del Centro de comercio y servicios Incluye carnet de vacunas.	UNIDAD	1	garantizar y evidenciar la cadena de frio de los biológicos
2	51201631	Inmunobiologicos Toxoide Diftérico	Dosis de vacuna de Toxoide Diftérico. Para aprendices hombres de los programas de Priorizados del Centro de Comercio y Servicios Incluye carnet de vacunas.	UNIDAD	1	garantizar y evidenciar la cadena de frio de los biológicos
3	51201624	Inmunobiologicos Varicela	Dosis de vacuna de Varicela. Para aprendices hombres de los programas de Priorizados del Centro de Comercio y Servicios Incluye carnet de vacunas. Solo para aprendices que roten en IPS que efectúen solicitud escrita.	UNIDAD	1	garantizar y evidenciar la cadena de frio de los biológicos
4	51201606	Inmunobiologicos Influenza	Dosis de vacuna de Influenza. Para aprendices de los programas priorizados de salud del Centro de Comercio y Servicios Incluiye carnet de vacunas.	UNIDAD	1	garantizar y evidenciar la cadena de frio de los biológicos
Nombre y firma del Coordinador (a) o area de la necesidad	Coordinadora. ADA LORENA CERON					
Nombre y firma de las personas que contruyen la ficha (instructores y planeacion)	Inst. DIANA FERNANDEZ					
Autorizacion Ordenador del gasto	 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ Fecha: 2025.04.02 11:26:33 -05'00'					

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestion contrcatual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS	
	LISTA MAESTRA	ELEMENTOS DE CONSUMO
	FECHA DE SOLICITUD: 06 febrero de 2026	
PROGRAMA	GASTRONOMIA	
AREA DE LA NECESIDAD	COORDINACIÓN ACADEMICA TITULADA	
LIDERES DE LAS AREAS	COORDINACIÓN ACADEMICA TITULADA	
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS	FICHAS ACTIVAS	
JUSTIFICACION	Estos materiales son fundamentales para el desarrollo adecuado de las competencias técnicas, operativas y productivas del programa, permitiendo a los aprendices fortalecer habilidades en preparación, manipulación, transformación y conservación de alimentos, de acuerdo con las normas de calidad, higiene y seguridad alimentaria vigentes. Su uso impacta directamente la calidad del proceso formativo y el logro de los resultados de aprendizaje establecidos en los diseños curriculares. Así mismo, la dotación adecuada de insumos y materiales de cocina contribuye al cumplimiento de los compromisos del SENA con la población campesina, promoviendo el aprovechamiento de productos locales, el rescate de saberes tradicionales, la generación de valor agregado y el fortalecimiento de iniciativas productivas rurales, alineadas con los enfoques de economía popular, soberanía alimentaria y desarrollo territorial. En el marco de la producción de centros, estos materiales permiten el desarrollo de prácticas reales de aprendizaje, fomentando la autosostenibilidad, la transferencia de conocimiento y la articulación entre formación y productividad, asegurando que los aprendices se enfrenten a contextos similares a los del entorno laboral. Por lo anterior, la adquisición de los materiales de formación para el programa de Cocina resulta indispensable para garantizar la continuidad, pertinencia y calidad de los procesos formativos, el cumplimiento de los proyectos y compromisos institucionales del Centro de Comercio y Servicios, y el impacto social y productivo del SENA en la población campesina y demás grupos atendidos.	
TIPO FORMACIÓN:	TITULADA	

Observaciones (Requisitos u observaciones que necesitan que se plasme en los estudios previos como obligaciones especificas o requisitos habilitantes)		El proveedor debe contar con local comercial sede en la ciudad de popayan Los materiales de formacion deben ser entregados en el Centro de Comercio y Servicios calle 4 No. 2-80 Popayàn- Cauca. Los productos no perecederos deben tener una amplia fecha de vencimiento. Los elementos deben ser entregados previo cronograma dispuesto con el instructor tecnico y el proveedor Las condiciones de entrega materias primas de alimentos, deben estar sujetas a la Resolucion 2674 de 2013.			
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR
1	50151513	ACEITE VEGETAL Aceite vegetal comestible sin grasas trans de marca reconocida, con elevado punto de humo superior a los 200 grados centígrados. GALÓN POR 3000 ML	GALON	1	
2	50151513	ACEITE VEGETAL Aceite vegetal comestible sin grasas trans de marca reconocida, con elevado punto de humo superior a los 200 grados centígrados. POR LITRO.	LITRO	1	
3	50301705	BANANO: Banano en estado de madurez mpacada en canastilla debidamente sellada y etiquetada con fecha maxima de vencimiento, sin pecas sin aboladuras. POR KILO	KILO	1	
4	12352107	BICARBONATO DE SODIO. Bicarbonato De Sodio. Polvo blanco, cristalino y de grano fino. Paquete de 1 Lb.	LIBRA	1	
5	47131810	DESENGRASANTE.Desengrasante líquido. Frasco con aplicador de 500 mL. (DESENGRASANTE DE HORNOS Y PARRILLAS, ABRILLANTADOR)	FRASCO	1	
6	12161902	DETERGENTE.Detergente en polvo Alta calidad en Aroma con oxigeno activo. Color blanco. 2 Paquetes de 1000 g	UNIDAD	1	
7	42131611	GORRO PROTECTOR DESECHABLE.Gorro desechable (cofia) en tela desechable color blanco. (PAQUETE X 100)	PAQUETE	1	

8	50151513	ACEITE DE OLIVA Aceite de oliva tipo EXTRA VIRGEN, envasado en origen en frasco de vidrio garantizado. POR LITRO	LITRO	1	
9	50307201	ACEITUNAS NEGRAS Aceitunas negras descorazonadas empacadas en envase de vidrio o de lata. FRASCO POR 250 G	FRASCO	1	
10	50402801	ACELGA Acelga verde brillante , hojas sanas libre de humedad y malos olores. POR KILO	KILO	1	
11	50401701	AGUACATE Aguacate HASS,apariencia firme, piel rugosa,sin golpes buen estado de sanidad. POR KILO	KILO	1	
12	50405601	Ají limo fresco, color verde, amarillo, rojo en optimo estado de sanidad 500 gramos.	LIBRA	1	
13	10151606	AJONJOLI Semillas de ajonjolí empacado en bolsa resellable con amplia fecha de vencimiento. POR LIBRA	LIBRA	1	
14	50403803	AJOS Ajo fresco conservado en su envoltura natural con grado de sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
15	50111515	ALAS DE POLLO Alas de pollo empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio, Temperatura de recepcion MENOS 2 grados centígrados. POR LIBRA	LIBRA	1	
16	50404101	ALBAHACA: lbahaca hierba fresca y aromarica, de color verde o morado, estado de sanidad en sus hojas, libre de olores extraños (atado).	LIBRA	1	

17	50466814	ALCAPARRAS Alcaparras empacadas en frasco de vidrio.FRASCO POR 250 G	FRASCO	1	
18	12352104	ALCOHOL ETILICO.Alcohol Normal Etílico industrial al 96%. Líquido incoloro. Envase de 1000 mL.	LITRO	1	
19	50101716	ALMENDRA ENTERAS Almendra al natural con cascara, producto seco. POR LIBRA	LIBRA	1	
20	50402702	Apio fresco de color verde con tallos estrilados, buen estado de sanidad en el tallo. POR LIBRA	LIBRA	1	
21	50407201	ARRACACHA Arracacha limpia, de color amarillo y con grado de frescura con buen estado de sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
22	50407107	ARVEJA FRESCA Arveja fresca, producto fresco de color verde brillante, limpia y con grado de sanidad, libre de humedad... POR LIBRA	LIBRA	1	
23	50467007	ATÚN: Lomitos de Atún en aceite de marca debidamente reconocida. 140 GR EN LATA	LATA	1	
24	50161509	AZUCAR MORENA Azúcar morena en empaque de calidad certificado conforme al peso requerido. POR LIBRA	LIBRA	1	
25	50417010	Batata limpia empacada en canastilla debidamente sellada y etiquetada con fecha maxima de vencimiento. POR LIBRA	LIBRA	1	
26	50202306	BEDIDA GASEOSA Bebida gaseosa, bebida carbonatada y saborizada, efervescente .carbonatada. y sin alcohol. PACA POR 6 UNIDADES	PACA	1	

27	50403514	BERENJENAS Berenjenas limpia brillante de color morado intenso estado optimo de madurez y sanidad. POR KILO	KILO	1	
28	24111503	BOLSAS VERDES Bolsas verdes para residuos biologicos de 40 x 55 cm. Paquete x10 unidades	PAQUETE	1	
29	50363103	BREVAS EN LATA O EN FRASCO: Brevas en almíbar empacado en frasco de vidrio x 600 gramos.FRASCO X 600 GRS	FRASCO	1	
30	50402001	Brócoli fresco, de color verde oscuro, libre de olores extraños y estado optimo de sanidad.POR LIBRA	LIBRA	1	
31	50201706	Café tostado en grano x libra, tosti3n media, con ficha t3cnica	LIBRA	1	
32	50463211	CARANTANTA ENTERA Carantanta entera, diámetro aproximado de 50 centímetros producto a base de maíz de consumo y producción local para sopas y pasa bocas.	UNIDAD	1	
33	50111516	CARNE ESPECIALIZADA MIXTA PROCESADA CON ADITIVOS- JAMON Jamón tipo sanduche empacado al vacío por 450 gramos, calidad extra. POR LIBRA	LIBRA	1	
34	50112023	CARNE ESPECIALIZADA MIXTA PROCESADA CON ADITIVOS: CHORIZOS SURTIDOS Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos . POR LIBRA	LIBRA	1	
35	50111513	CARNE ESPECIALIZADA MIXTA PROCESADA SIN ADITIVOS - SOLOMILLO Lomo viche o solomillo de res en una sola pieza, con peso aproximado de 2,5 libras, debidamente empacado al vacío,a temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos.UND	UND	1	

36	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS - BOFE DE RES hígado de res Perfectamente limpia sin restos de suciedad, debidamente e mpacada al vacío y etiquetada, calidad extra,con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
37	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS - CALLO DE RES Callo de res Perfectamente limpia sin restos de suciedad, debidamente e mpacada al vacío y etiquetada, calidad extra,con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
38	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS - HIGADO DE RES hígado de res Perfectamente limpia sin restos de suciedad, debidamente e mpacada al vacío y etiquetada, calidad extra,con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
39	50111513	CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS - LOMO CARACHO O LOMO ANCHO. Lomo de res entero debidamente empacado al vacío, sin restos o cortes que incluyan nuca, etiquetado y madurado , calidad extra , temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
40	50111513	CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- BOLA DE PIERNA DE RES Bola de pierna debidamente empacada al vacío y etiquetada, calidad extra, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos.POR LIBRA	LIBRA	1	
41	50111513	CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- CADERA Cadera de res debidamente empacada al vacío y etiquetada, calidad extra, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
42	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- ESPINAZO CARNUDO DE CERDO Espinazo carnudo ,hueso de columna del cerdo desde el cuello hasta el rabo, propia para elaboración de sopas campesinas, debidamente empacado al vacío, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR	LIBRA	1	
43	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- LOMO DE CERDO Lomo de cerdo debidamente empacado al vacío, sin restos o cortes que incluyan nuca ni grasa que no corresponda al corte específico, etiquetado y madurado , calidad extra certificada en grandes superficies, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4	LIBRA	1	

44	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- PIERNA DE CERDO Pierna de cerdo sin piel y sin hueso, propia para elaboración de jamones, debidamente empacado al vacío, sin restos o cortes que incluyan grasa adicional que no corresponda al corte específico, etiquetado y madurado , calidad extra, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o	LIBRA	1	
45	50111513	CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS -SOBRE BARRIGA Sobre barriga debidamente empacado al vacío y etiquetado, calidad extra , con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
46	50111513	CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- TOCINETA EMPACADA AL VACÍO Tocineta empacada al vacío, sin restos de cuero, de calidad superior o extra, temperatura mínima de recepción del producto 4 grados centígrados o menos . PAQUETE POR 400 GRAMOS	PAQUETE	1	
47	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- TOCINO DE CERDO Tocino carnudo de cerdo debidamente empacado al vacío, sin restos o cortes que incluyan grasa adicional que no corresponda al corte específico, etiquetado y madurado , calidad extra , temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
48	50111513	CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS. PUNTA DE ANCA. Punta de anca debidamente empacado al vacío y etiquetado, calidad extra , con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos.POR LIBRA	LIBRA	1	
49	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS-COSTILLA DE CERDO Costilla de cerdo carnuda debidamente empacado al vacío y etiquetado, calidad extra certificada en grandes superficies, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	0	
50	50111513	CARNE MINIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS-MUCHACHO DE RES Costilla de res carnuda debidamente empacado al vacío y etiquetado, calidad extra certificada en grandes superficies, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. POR LIBRA	LIBRA	1	
51	50111513	CARNE MOLIDA Carne molida, magra sin gordos. POR LIBRA	LIBRA	1	
52	50402209	CEBOLLA CABEZONA Cebolla Cabezona blanca , de consistencia firme y producto sano, limpia y exento de plagas, enfermedades y podredumbres. POR LIBRA	LIBRA	1	
53	50402209	CEBOLLA CABEZONA MORADA Cebolla Cabezona morada , de consistencia firme y producto sano, limpia y exento de plagas, enfermedades y podredumbres. POR LIBRA	LIBRA	1	

54	50402210	CEBOLLA INVIERNO BLANCA ENSALADA- CEBOLLA LARGA O JUNCA Cebolla Larga o de verdeo, de consistencia firme y producto sano, limpia y exento de plagas, enfermedades y podredumbres POR LIBRA	LIBRA	1	
55	50362532	CEREZAS VERDES: Cerezas verdes en almíbar x250 gramos empacado en frasco de vidrio. FRASCO X 250 GRS	FRASCO	1	
56	50474806	CHAMPIÑÓN ENOKI ORGÁNICO POR LIBRA Champiñones frescos enteros, color blanco uniforme, empacados en bandeja por 500 g, estado óptimo de sanidad. CANASTILLA POR 500 GRM	LIBRA	1	
57	50202307	CHOCOLATE INSTANTÁNEOCocoa instantánea en empacado por 500 gr	LIBRA	1	
58	10152001	Chontaduro cocido listo para consumo, sin fermentacion. POR LIBRA	LIBRA	1	
59	50404106	CILANTRO FRESCO- ATADO , hojas verdes y sanas, libre de humedad. POR LIBRA	LIBRA	1	
60	50327008	COCO RALLADO NATURAL rallado deshidratado sin adición de azúcar en empaque al vacío. POR LIBRA	LIBRA	1	
61	50171550	Cuchuco de MAIZ empacado en bolsa resellable certificado por 500 gramos	LIBRA	1	
62	50171550	Cuchuco de trigo empacado en bolsa resellable certificado por 500 gramos	LIBRA	1	
63	50364936	DURAZNO ORO ROJO EN LATA Durazno empacado en lata abre fácil x 800 gramos. Lata sin abolladuras, que no presente oxidación. Etiqueta visible y en perfecto estado para almacenes de grandes superficies.LATA POR 800 GRAMOS	LATA	1	
64	50364950	DURAZNO VERANO CLARO EN LATA: COCTEL DE FRUTAS- Coctel de frutas empacado en lata abre fácil x 820 gramos. Lata sin abolladuras, que no presente oxidación. Etiqueta visible y en perfecto, LATA POR 820 GRAMOS	LATA	1	
65	50171550	EMPANADAS DE PIPIAN; Pastel de sal fresco. denominacion de origen de Popayan. Bolsa x 15 unidades.	BOLSA	1	

66	50171550	ESPECIAS O EXTRACTOS- CANELA EN ASTILLA empacada al vacío. POR LIBRA	LIBRA	1	
67	50171550	ESPECIAS O EXTRACTOS- ESENCIAS SURTIDAS DE VAINILLA esencias surtidas de vainilla negra y blanca calidad extra fina reconocida en almacenes de grandes superficies. FRASCO POR 500 ML	FRASCO	1	
68	50171550	ESPECIAS O EXTRACTOS-CANELA EN POLVO empacada en e nvase plastico con tapa para esparcir. POR LIBRA	LIBRA	1	
69	50406201	Espinaca americana seleccionada, a granel. POR LIBRA	LIBRA	1	
70	47131603	Esponjilla de acero inoxidable de 15g de larga duración. El filamento metálico describe una espiral, mientras que la forma final de la esponjilla es una bola metálica moldeable.	UNIDAD	1	
71	50221303	FECULA DE MAIZ Almidón natural de maíz en polvo; útil como ingrediente en la fabricación de galletas, postres, cremas y productos de queso. POR LIBRA	LIBRA	1	
72	24112602	FRASCO DE VIDRIO frasco de vidrio para conservas capacidad 250 ML, con tapa metalica	UNIDAD	1	
73	50346701	FRESA CHANDLER Fresa fresca de grado alto, de color rojo, grado optimo se madurezm y sanidad, libre de olores extraños y sin humedad. POR LIBRA	LIBRA	1	
74	50401824	FRIJOL FRESCO- HABAS EHabas frescas , sanas, brillantes y de color verde, desgradnadas, de optimkma calidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
75	50401824	FRIJOL FRESCO- VERDE Frijol fresco seleccionada, buen estado de sanidad, sin humedad y libre de olores extraños. POR LIBRA	LIBRA	1	

76	50401801	FRIJOLES ANASAZI Frijol anasazi, tipo bolón rojo, calidad extra empacado en bolsa debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento. POR LIBRA	LIBRA	1	
77	50303906	FRUTA DE KIWI ASSAI Kiwi fresco estado optimo de sanidad, sin golpes en un grado de madurez optimo. POR LIBRA	LIBRA	1	
78	50303906	FRUTA DE LULO Lulo fresco a granel, de color amarillo o naranja, de pulpa verde,estado optimo de madurez, y sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
79	50426818	GARBANZO SECO Garbanzo tipo extra empacado al vacio y etiquetado. POR LIBRA	LIBRA	1	
80	51131903	Gelatina saborizada empacada en cajas individuales sabores surtidos conforme a necesidad de producción . Caja x 4 unidades	CAJA	1	
81	50221101	GRANO DE CEREAL(ARROZ BLANCO) ARROBA EMPACADA POR LIBRA DE 500GR Arroz blanco tipo excelso calidad superior de grano entero tipo YAMANI. POR LIBRA	ARROBA	1	
82	50221101	GRANO DE CEREAL(ARROZ BLANCO) EMPACADA POR LIBRA DE 500GR Arroz blanco tipo excelso calidad superior de grano entero tipo YAMANI. POR LIBRA	LIBRA	1	
83	50307035	GUANABANA fresca a granel, de color verde brillante, estado optimo de madurez, y sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
84	42132203	GUANTES DE NITRILO .Guantes nitrilo negro sin talco texturizado, desechable, no esteril caja x 50 pares. Talla: (my L)	CAJA	1	
85	50307045	Guayaba empacada en canastilla debidamente etiquetada y sellada para grandes superficies. POR LIBRA	LIBRA	1	

86	50411852	Habichuela de apariencia muy fresca, textura firme,vainas ligeramente curvadas, sin hebras, grano verde claro, para industria y consumo en fresco. POR LIBRA	LIBRA	1	
87	50181708	Harina de maiz precocida y fina para la elaboración de masas. POR LIBRA	LIBRA	1	
88	50181708	Harina de trigo que tiene entre 10 y 11 por ciento proteínas, harina panadera o harina panificable, perfecta para hacer pan y generalmente de todo uso. Empacada por arroba o bulto	LIBRA	1	
89	47131803	HIPOCLORITO.hipoclorito de sodio al 5.25%. Envase galón.	GALÓN	1	
90	50131618	HUEVOS DE CODORNIZ Huevos de codorniz empacados en caja transparente plastica por 24 unidades.CAJA X 24	CAJA X 24	1	
91	50131612	HUEVOS DE GALLINA Panal de huevo rojo AAA, huevo de gallina fresco clasificado en categoría AAA según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, como se muestra a continuación, 67,0 a 77,9 gramos unidad. PANAL X 30 UNIDADES TIPO AAA	UNIDAD	1	
92	53131608	JABON ANTIBACTERIAL.Quirurgico PARA MANOS X 500 ML, con dispensador. No reembazado. Grado medico	UNIDAD	1	
93	47131810	JABON LAVALOZA .Jabón lavalozza líquido viscoso. Frasco x 500 mL con aplicador. Fragancia neutra o limón	FRASCO	1	
94	53131608	jabón líquido industrial NEUTRO X galón.jabón líquido industrial NEUTRO X galón.	GALÓN	1	
95	50111513	JAMON DE CERDO. Producto carnico en laminas. Marca reconocida. Paquete x 431 gr	LIBRA	1	

96	50161510	LECHE CONDENSADA Leche condensada presentacion lata abre facil por 395 gramos. Calidad EXTRA, de marca reconocida en almacens de grandes superficies. LATA ABRE FÁCIL X 395 GRS	LATA	1	
97	50131702	LECHE ENTERA- LECHE Leche larga vida calidad reconocida empacada en caja de carton tetrapack para grandes superficies.	LITRO	1	
98	50404502	LENTEJA Lenteja calidad extra empacado en bolsa debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento. POR LIBRA	LIBRA	1	
99	50304205	LIMÓN TAHITÍ Limón Tahití fresco, de color verde, fresco y estado de sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
100	42281603	LIMPIA VIDRIOS POR UN LITRO	UNIDAD	1	
101	50463211	MAÍZ CAMELOT ENLATADO O ENVASADO Maíz tierno dulce empacado en lata abre fácil x 432 gramos. Lata sin abolladuras, que no presente oxidación. Etiqueta visible y en perfecto estado. LATA X 432 GRAMOS	LATA X 432 GRAMOS	1	
102	50171550	MAÍZ CAMELOT- MAZORCA TIERNA ENTERA Maíz tierno fresco, en estado de madurez optimo excelente sanidad. POR UND	UND	1	
103	50304402	MANDARINA CLEMENTINA. Mandarina fresca, estado de madurez optima, y sanidad. POR KILO	KILO	1	
104	50314524	MANGO Mango Tomy Atkin Orgánico. Fruta Fresca, debidamente empacado, En Óptimo Estado De Madurez, Libre De Maltrato Físico. POR LIBRA	LIBRA	1	
105	10151535	MANI Maní salado , tostado, procesado, molido y empacado en bolsa doble pack. POR LIBRA	LIBRA	1	

106	50301500	MANZANA DULCE Manzana ROJA fresca en caja plástica debidamente empacada y etiquetada por 12 unidades., Peso aproximado por unidad 130 grs	UNIDAD	1	
107	50301500	MANZANA DULCE Manzana VERDE fresca en caja plástica debidamente empacada y etiquetada por 12 unidades., Peso aproximado por unidad 130 grs	UNIDAD	1	
108	50305208	MARACUYÁ GRANADILLA DULCE-LIBRA Maracuyá granadilla dulce fresca, limpia y consistencia firme sin magulladuras, sin humedad. POR LIBRA	LIBRA	1	
109	50151514	Margarina Industrial: Margarina industrial con contenido graso no inferior a 60% de consistencia suave, con buen poder de cremificación y sabor a mantequilla, empleada, como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina. POR LIBRA	LIBRA	1	
110	50121903	MARISCOS FRESCOS (CAMARÓN TIGRE) KILO Camarón tigre precocido. Sin cabeza, sin cáscara y semi desvenado. Tamaño de 3 a 3.5 Centímetros. Talla 26a 30 por libra. Congelado en empaques resellables. Temperatura de recibo del producto -2 grados centígrados.	LIBRA	1	
111	50304642	MELONES: Melón con piel de sapo ovalado con peso entre 1.5 y 2 kilos.	UNIDAD	1	
112	50161509	MIEL Miel de abejas de alta pureza y calidad evasada en vidrio de capacidad aproximada de 400 gramos con etiqueta que garantice su pureza y duración fácilmente identificable. POR LIBRA	LIBRA	1	
113	50302003	MORA Mora fresca de grado alto color rojo vino tinto o morado oscuro apariencia muy fresca, sin humedad, sin magulladuras.POR LIBRA	LIBRA	1	

114	50434905	MOSTAZA SUREÑO ORGÁNICA SECA (FRASCO por 250 G) Mostaza de Dijon envasada en recipiente de vidrio de marca reconocida en el mercado de grandes superficies. FRASCO por 250 G	FRASCO	1	
115	50305043	NARANJA VALENCIA Naranja valencia de piel fina color intenso pulpa firme y jugosa, estado de madurez y sanidad optimo. POR KILO	KILO	1	
116	50435809	NORI SECO.Vegetales marinos orgánicos secos.Algas nori tostadas y listas para su consumo.PAQUETE por 10 und	PAQUETE	1	
117	50101716	NUECES Y SEMILLAS ENTERAS Nueces, fruto seco empacado al vacio. POR LIBRA	LIBRA	1	
118	52151706	PALILLO. CAJA X 180 UNIDADES, Palillo de doble punta tipo coctel y.o tipo hamburguesa.	Unidad	1	
119	50161509	PANELA Panela entera y molida,empacada en papel film transparente . POR LIBRA	LIBRA	1	
120	47131502	Pañitos o toallas para limpiar	PAQUETE X 120 unidades	1	
121	50405703	PAPA ROJA Papa redonda roja de piel fina y rojiza característica de la variedad. Se debe entregar limpia, de tamaño uniforme todo el pedido, lavada y sin rastros de tierra.POR LIBRA	LIBRA	1	
122	50405706	PAPA AMARILLA Papa amarilla. Se debe entregar muy fresca, lisa , sin rastros de tierra ni germinada te tamaño uniforme entre 30 y 40 gramos, estado optimo de madurez y sanidad.POR LIBRA	LIBRA	1	
123	50405703	PAPA CRIOLLA: PAPA COLORADA VARIEDAD ENDEMICA CAUCANA. Papa COLORADA VARIEDAD TIPICA CAUCANA, especial para elaboración de tamales y empanadas de pipián. Se debe entregar limpia de tamaño. POR KILO	kilo	1	

124	50305100	PAPAYA fresca con estado optimo de madurez y sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
125	48102108	PAPEL ALUMINIO PARA ENVOLVER ALIMENTOS por 150 METROS Rollo de papel aluminio institucional de 150 metros de largo por 40 de ancho aproximadamente, alta resistencia (18 micras de espesor) para uso de alimentos.ROLLO POR 150 MTS	ROLLO	1	
126	48102108	PAPEL ALUMINIO PARA ENVOLVER ALIMENTOS X 300 METROS Rollo de papel aluminio institucional de 300 metros de largo por 40 de ancho aproximadamente, alta resistencia (18 micras de espesor) para uso de alimentos. ROLLO X 300 MTS	ROLLO	1	
127	14121807	PAPEL PARAFINADO Papel de envoltura con capa de parafina para empaque de prodctos de panaderia. ROLLO POR 100 MTS	ROLLO	1	
128	48102109	PAPEL PLÁSTICO PARA ENVOLVER ALIMENTOS Rollo de papel Vinipel Para Alimentos color rosa o rojo transparente, de alta resistencia de 100 metros de largo por 45 o 50 centímetros de ancho. ROLLO POR 100 MTS	ROLLO	1	
129	48102109	PAPEL PLASTICO PARA ENVOLVER ALIMENTOS Rollo de papel Vinipel Para Alimentos color rosa o rojo transparente, de alta resistencia de 1500 metros de largo por 45 o 50 centímetros de ancho. ROLLO POR 1500 MTS	ROLLO	1	
130	48102100	PAPEL SECANTE PARA COCINA Y ALIMENTOS Tamaño Jumbo Roll Sustituye Trapos de cocina y Franela de Limpieza Industrial y general Hoja - 34 POR 31.8 cm Rollo. 1,100 wipers, con soporte dispensador para ubicación en piso. ROLLO JUMBO	ROLLO	1	
131	50192901	PASTA TORNILLO Pasta en forma de Tornillos marca reconocida superficiesPOR 460 gramos. POR LIBRA	LIBRA	1	
132	50192901	PASTA SENCILLA O FIDEOPasta sencilla o fideo marca reconocida. POR LIBRA	LIBRA	1	

133	20192901	PASTA VARIAS: CARACOL Pasta en forma de Caracol marca reconocida. POR LIBRA	LIBRA	1	
134	50192901	PASTA VARIAS: FETUCHINI Pasta en forma de Fetuchini marca reconocida. POR LIBRA	LIBRA	1	
135	50192801	PASTEL DE SAL FRESCO.PAN TAJADO Pan tajado de calidad extra marca reconocida en almacenes de grandes. POR PAQUETE	PAQUETE	1	
136	50111515	PECHUGA DE POLLO Pechuga de pollo empacada en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Temperatura máxima de 4 grados centígrados. POR LIBRA	LIBRA	1	
137	50171500	PECTINA Sustancia pectina neutra, empleada para alimentos, para dar consistencia a mermeladas y gelatinas.POR LIBRA	LIBRA	1	
138	50307024	PEPINO COHOMBRO Pepino cohombro de apariencia lisa, lustrosa y brillante , de color verde, con grado optimo de sanidad y madurez fisiologica. POR LIBRA	LIBRA	1	
139	50305400	PERA DULCE verde o amarilla acorde a la necesidad de producción o de servicio. Peso Aproximado Por Unidad 130 G. De apariencia brillante lustrosa y sin magulladuras.	UNIDAD	1	
140	10151524	PEREJIL CRESPO Perejil crespo empacado y etiquetado con fecha máxima de utilización ,color verde brillante , sano y libre de humedad. POR LIBRA	LIBRA	1	
141	10151524	PEREJIL LISOPerejil liso empacado y etiquetado con fecha máxima de utilización de apariencia verde brillante.POR LIBRA	LIBRA	1	
142	50121539	PESCADO FRESCO (CORVINA). Corina Pescado en posta o filete, empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar congelada previamente. Conservación solo por hielo. Ttemperatura de recepcion -2 grados centígrados.UNIDAD X 500 GR	UNIDAD	1	
143	50121539	PESCADO FRESCO (SALMON) UNIDADSalmon Pescado entero empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar congelada previamente. Conservación solo por hielo.Temperatura de recepcion -2 grados centígrados. UNIDAD X 500 GR	UNIDAD	1	

144	50121539	PESCADO FRESCO (TRUCHA) UNIDAD Trucha Pescado entero empacado en fresco, eviscerado y limpio. En bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar empacada al vacio. UNIDAD por 500 GR	UNIDAD	1	
145	50121539	PESCADO FRESCO .PARGO ROJO. UNIDAD Pargo rojo Pescado entero empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar congelado previamente. Conservación solo por hielo. Temperatura de recepcion MENOS 2 grados centígrados. UNIDAD X 500 GR	UNIDAD	1	
146	50405600	PIMIENTOS Pimientos o pimentones rojos, verdes y amarillos acorde a la necesidad de producción o del servicio. Frescos, apariencia brillante lustrosa y sin magulladuras . POR LIBRA (rojo, amarillo, verde)	LIBRA	1	
147	50305602	PIÑA DORADA-Piña oro miel fresca , estado de sanidad y madurez optimo. 1.5 KILOS POR UNIDAD	UNIDAD	1	
148	50307025	PLATANO Plátano verde y o maduro acorde a la necesidad de producción o de servicio. Estado de madurez y sanidad optimo. POR LIBRA	LIBRA	1	
149	41121805	PROBETA.Probeta Plastica De 50 ml	UND	1	
150	50111529	PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL (MUSLOS DE POLLO) Muslos de pollo empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio. Temperatura de recepcion -2 grados centígrados. POR	LIBRA	1	
151	50111515	PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL (POLLO ENTERO DE 3.5 LIBRAS) Pollo entero de 3.5 libras empacado en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio, Temperatura de recepcion -2 grados centígrados. UNIDAD X 3.5 LB	UNIDAD	1	
152	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS - MARGARINA Masa ligera amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres horganolépticos. Humedad Inferior al 16%. En la materia grasa Punto de fusión inferior a 42 grados centígrados. Ácidos grasos esenciales, mínimo de 7%, expresado en ácido linoleico. Acidez, inferior al 2%, expresada en ácido oleico. La margarina se presentará en bloques o porciones normalizados, de forma que no pueda haber confusión con los envases de mantequilla. POR LIBRA	LIBRA	1	

153	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS: KUMIS NATURALKumis natural larga vida calidad reconocida empacada en caja de cartón tetra pack Se recibe el producto a una temperatura máxima de 3 grados centígrados. POR LITRO	LITRO	1	
154	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS: MANTEQUILLAMantequilla producto obtenido de la leche o nata de vaca, de consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, un color amarillento más o menos pronunciado, y un sabor y aroma característicos, de calidad reconocida . Temperatura de recibo del producto -3 grados centígrados. POR LIBRA	LIBRA	1	
155	50131801	Queso (campesino): Derivado lacteo y procesaso, en presentación en bloque para elaborar productos de queso y rellenos.POR LIBRA	LIBRA	1	
156	50131802	QUESO CREMA . CREMA AGRIA Queso fresco (crema agria) para untar graso y empacado en envase plastico por 400 gramos con etiqueta referenciadora de estandares de calida. Temperatura de recepcion del producto 4 grados centígrados. ENVASE PLÁSTICO x 400 GRAMOS	UNIDAD	1	
157	50131802	QUESO CREMA- QUESO CREMA PARA UNTAR Queso fresco para untar graso y empacado en envase plástico por 400 gramos con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. . Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados. ENVASE PLÁSTICO x 400 GRAMOS	UNIDAD	1	
158	50131701	QUESO CUAJADA Tipo de queso (cuajada) fresco graso y de consistencia blanda empacado al vacio con etiqueta referenciadora de estandares de calidad . Temperatura de recepcion del producto 4 grados centígrados. POR LIBRA	LIBRA	1	
159	50131701	QUESO DOBLE CREMA Tipo de queso fresco hilado graso y de consistencia semidura empacado al vacio con etiqueta referenciadora de estandares de calidad Temperatura de recepcion del producto 4 grados centígrados. POR LIBRA	LIBRA	1	
160	50131701	QUESO PARMESANO Tipo de Queso italiano (parmesano) rallado graso y semiduro empacado al vacío con etiqueta referenciadora de estándares de calidad. Temperatura de recepción . POR LIBRA	LIBRA	1	
161	50401922	REMOLACHAS Remolacha de tamaño uniforme color rojo oscuro intenso, limpia, con optimo estado de sanidad y madurez. POR LIBRA	LIBRA	1	
162	50402304	REPOLLO- BLANCO Repollo de tamaño uniforme color blanco verdoso, de consistencia firme en sus hojas, stado optimode madurez y sanidad.UNIDAD POR 1000 GRAMOS	UNIDAD	1	

163	50402304	REPOLLO HOJAS DE COL: Repollo de tamaño uniforme color blanco verdoso , de consistencia firme en sus hojas, stado optimode madurez y sanidad. UNIDAD X 1000 GRAMOS	UNIDAD	1	
164	50402305	REPOLLO- MORADO Repollo de tamaño uniforme color uniforme, de consistencia firme en sus hojas, e stado optimode madurez y sanidad.UNIDAD POR 1000 GRAMOS	UNIDAD	1	
165	50172001	SALSA SOYA Salsa Soya en frasco de alta calidad x 1000 gramos calidad extra de marca internacionalmente reconocida.	LITRO	1	
166	50171830	SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS - MAYONESA X 1000 ML Mayonesa, salsa de tomate, pasta de tomate Y/o similares conforme a requerimientos de las preparaciones. Empaque resellable x 1000 mililitros calidad extra de marca reconocida	SOBRE	1	
167	50171830	SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS- SALSA DE TOMATE por 1000 ML Mayonesa, salsa de tomate, pasta de tomate Y/o similares conforme a requerimientos de las preparaciones. Empaque resellable x 1000 mililitros calidad extra de marca reconocida	SOBRE	1	
168	52121602	SERVILLETAS DE LUJO Servilletas entera calidad extra para servicio de alimentos en paquete por 100 unidades de marca reconocida .	PAQUETE	1	
169	42131606	TAPABOCAS BLANCOS Tapabocas 3T desechables blancos con RESORTE BLANCO EMPAQUE Tela no tejida en polipropileno blanca.Con barrera microbiana para mayor protección Adaptador nasal anatómico y elástico, redondo blanco. CAJA X 50 UNIDADES EN EMPAQUE INDIVIDUAL	CAJA	1	
170	50406507	TOMATE DE COCINA Tomate de de tamaño uniforme color rojo oscuro intenso , limpio, con estado de madurez optimma y sanidad. POR LIBRA	LIBRA	1	
171	50406507	TOMATE TOMATE DE COCINA CHERRY. Tomate de de tamaño uniforme color rojo oscuro intenso , limpio, empacada en canastilla O CAJA PLASTICA PERFORADA debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento. 500 gr	LIBRA	1	

172	10151601	TRIGO CEREAL: TRIGO AMERICANO ENTERO, Semilla de trigo sin cascara para sopa y elaboracion de quibbe. POR LIBRA	LIBRA	1	
173	50112000	TRIPA CORTA COMESTIBLE Tripa corta para embutidos carnicos en colageno. ref 26 ,28 tipo japonesa. Tubo de 300 mt.	UNIDAD	1	
174	10151500	UCHUVAS Uchuvas de tamaño uniforme color característico intenso, limpio, estado de madurez y sanidad optimo. POR LIBRA	LIBRA	1	
175	50407204	ULLUCOS Ollucos VARIEDAD TIPICA CAUCANA, especial para elaboracion de guisos y sopas. Se debe entregar limpia de tamaño uniforme y sin rastros de germinacion ni tierra. POR LIBRA	LIBRA	1	
176	50303604	UVA OTOÑO ROYAL FRESCA: UVA FRESCA CHILENAUva blanca o negra a petición del consumidor de tamaño uniforme color característico intenso, limpio, empacada en canastilla O Caja Plástica Perforada debidamente sellada. POR LIBRA	LIBRA	1	
177	50323484	UVA OTOÑO ROYAL SECA - UVA PASA Uva pasa negra de tamaño uniforme color característico intenso, limpio, empacada en caja o bolsa plástica debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento. POR LIBRA	LIBRA	1	
178	50171707	VINAGRES: FRASCO Vinagre balsamico de MODENA en envase de vidrio de marca reconocida. FRASCO X 500 ML	UNIDAD	1	
179	50171707	VINAGRES: FRASCO Vinagre blanco de MODENA en envase de vidrio de marca reconocida. FRASCO X 500 ML	UNIDAD	1	

180	73131501	RON, Bebida destilada de la familia de los rones . Botella x 750 ml	Unidad	1	
181	50407070	YUCA Se debe entregar muy fresca, sin rastros de tierra. De tamaño uniforme. POR KILO	KILO	1	
182	50402501	ZANAHORIA Se debe entregar muy fresca , sin rastros de tierra, de tamaño uniforme, de apariencia consistente, color naranja brillante o intenso. En estado optimo de sanidad y madurez. POR KILO	KILO	1	
183	50181708	Levadura Fresca, Producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. Ideal para masas congeladas y precocidas.	LIBRA	1	
184	50307201	Aceitunas verdes descorazonadas sin semilla, empacadas en envase de vidrio	UNIDAD	1	
185	50202301	AGUA BOTELLA PET X 600 ML PACA POR 12 UNIDADES	UNIDAD	1	
186	50401711	Aguacate HASS, apariencia firme, piel rugosa, sin golpes buen estado de sanidad de color verde. Optimo para consumo inmediato	UNIDAD	1	
187	50161509	AZUCAR REFINADA, GRANULADA A GRANEL PRESENTACION X 1000G EN BOLSA.	UNIDAD	1	
188	50161509	AZUCAR TUBIPACK PAQUETE EN SOBRES DE 5 GRS CADA UNO	UNIDAD	1	
189	50181709	bocadillo.Producto natural que se obtiene de la cocción de pulpa de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería, como hojaldres, roscones, danesas, croissants, postres y helados. También se puede consumir directamente. Empacado en bolsa plástica hermética con embalaje de cartón.	UNIDAD	1	

190	47121701	Bolsas para basura resistentes. Medidas. 65 cm ancho x 90 cm alto, galga 140 Color blanco, negro y verde	UNIDAD	1	
191	50111513	Hígado debidamente empacado al vacío y etiquetado, calidad extra certificada en grandes superficies, con fecha máxima de vencimiento, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos.	UNIDAD	1	
192	50302501	CEREZA ROJAS FRASCO, Frasco de 380 gramos	UNIDAD	1	
193	50161511	Cobertura de chocolate sucedáneo en barra, en referencias negro, leche y semiamargo, para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería, bizcochería y repostería; ideal para hacer viruta .sucedáneo es un producto de sustitución que tiene propiedades y características similares al producto original y lo puede llegar a reemplazar; en el caso del chocolate Carat, es sucedáneo porque dentro de sus ingredientes tiene grasa hidrogenada.. Es un chocolate real ya que todos sus ingredientes son derivados del cacao.	UNIDAD	1	
194	50171902	CLAVO DE OLOR EN PEPA EMPACADO EN BOLSA X10G	UNIDAD	1	
195	50171550	Tiras de coco natural, producto especial para decoración y relleno en productos de panadería, bizcochería, repostería, galletería, postres y helados.Coco rallado deshidratado y sin dulce.	UNIDAD	1	
196	50171550	Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10 A 12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado. 230 Gramos.	UNIDAD	1	
197	50402610	Coliflor de primera, a granel, blanca y fresca , optimo estado de sanidad. De 250 gramos.	UNIDAD	1	
198	73131501	Crema de color blanca de contenido graso vegetal y en presentacion en polvo para pasteleria. CAJA X 100 gr	UNIDAD	1	

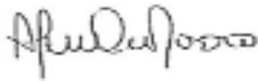
199	60105705	CINTA DE EMBALAJE. Rollo 200 metros.	UNIDAD	1	
200	50171550	Duraznos en mitades clasificados y conservados en almíbar, especiales para rellenar y decorar productos de panadería, pastelería, bizcochería, galletería, heladería. LATA X 820 gr	UNIDAD	1	
201	50181709	Esencia artificial a base de propilenglicol con sabor a vainilla de color crsitalino para reposteria de marca reconocida. FRASCO X 60 ML	UNIDAD	1	
202	50131704	LECHE EN POLVO ENTERA, EN BOLSA DE 360 GRS marca reconocida.	UNIDAD	1	
203	50171550	Lechuga fresca seleccionada TIPO BOSTON que incluye las siguientes variedades, Lechuga Crespa Morada, Lechuga Batavia, Lechuga Común, Lechuga Romana, de color verde brillante,libre de olores extraños, de humedad y de maltrato físico. 200 gr	UNIDAD	1	
204	50305208	Maracuyá granadilla dulce fresca, limpia y consistencia firme sin magulladuras, sin humedad	UNIDAD	1	
205	14121701	PAPEL AUTOADHESIVO EN POLIPROPILENO, ROLLO 50 MTS	UNIDAD	1	
206	14121700	PAPEL ALUMINIO, PRESENTACION EN ROLLO DE MINIMO 40 MTS	UNIDAD	1	
207	48102108	Lámina de aluminio fina de un grosor inferior a 0,2 mm. Flexible y puede doblarse o cubrir alimentos con facilidad. Rollo en caja de 300 metros	UNIDAD	1	
208	50181709	Mezcla homogénea de ingredientes, que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería como galletas de avena, pan de leche, ponqué junior, ponqué industrial, pan coco, calentanos, magdalenas, mantecadas, entre otros. Su ingrediente activo es el pirofosfato de sodio. Tarro de 80 gr	UNIDAD	1	

209	50111529	Contra muslos de pollo empacada en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio, se recibe si y solo si a una temperatura máxima de 4 grados centígrados. De 1.000 a 1.070 gramos.	UNIDAD	1	
210	50131801	Queso tajado fresco de pasta hilada x400gramos, empacado al vacío. Temperatura de recepción del producto 4 grados centígrados.	UNIDAD	1	
211	50171830	Sal refinada empacada en bolsa de libra de marca reconocida x1.000	UNIDAD	1	
212	50201712	TÉ EN PRESENTACIÓN CAJA X 20 SOBRES EN EMPAQUE INDIVIDUAL RESELLADO, PESO TOTAL 20 GRS. (PEDIDO A DEMANDA POR SABORES SURTIDOS: FRUTOS SALVAJES, FRUTOS VERDES, EUCALIPTO & MIEL Y FRUTOS TROPICALES.)	UNIDAD	1	
213	50303604	Uva negra de tamaño uniforme color característico intenso, limpio, empacada en canastilla O CAJA PLASTICA PERFORADA debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento. X 500 GR	UNIDAD	1	
214	50161511	Chips a base de chocolate. Bolsa por 250 GR	UNIDAD	1	
215	73131905	Especia CÚRCUMA en polvo, de color amarillo. Bolsa x 30 gr	UNIDAD	1	
216	58181905	GALLETA DE CHOCOLATE. Galleta tipo sandwich constituida por dos galletas negras, circulares, unidas por un dulce cremoso blanco en el centro. Marca reconocida. Paquete por 12.	UNIDAD	1	
217	52151602	CAPACILLOS N° 3 y N°5. Capacillos de papel x 1000 unidades de color blanco.	UNIDAD	1	

218	10161905	HOJAS DE MENTA. Planta aromatica de hojas ovaladas, borde aserrado, frescas, color verde claro.	UNIDAD	1	
219	10161905	HOJAS DE HIERBABUENA. Planta aromatica de hojas ovaladas, borde aserrado, frescas, color verde oscuro.	UNIDAD	1	
220	47131502	Paño absorbente multiusos : Material que no libera motas o pelusas -Interfoliado - Reutilizable - Tamaño mínimo de 38 cm de largo por 25 cm de ancho	UNIDAD	1	
221	47131603	paquete de esponjas x 3 und.	UNIDAD	1	
222	14121700	Bolsa de aluminio de óptima calidad y resistencia que conserve los alimentos calientes en tamaño de 15 x 15	UNIDAD	1	
223	51131903	GELATINA SIN SABOR Gelatina saborizada empacada en cajas individuales sabores surtidos conforme a necesidad de producción .	LIBRA	1	
224	73131804	CREMA DE LECHE Crema de leche con 34% de grasa, en presentación por 1000 mL en su contenido marca reconocida en el mercado nacional	LITRO	1	
225	73131501	VINO TINTO Vino TINTO Tipo Chileno, Español, o Frances	botella por 750ml	1	
226	50171708	VINO TINTO Vino TINTO Tipo Chileno, Español, o Frances	botella por 750ml	1	
227	50221303	COLMAIZ: Mezcla en polvo balanceada para la preparación de buñuelos.	LIBRA	1	

228	50181900	MIGA DE PAN.Harina de pan tostado, empacada, con amplia fecha de vencimiento.	LIBRA	1	
229	50171550	Hierbas frescas surtidas .Albahaca, Romero, Hinojo, Limoncillo, Orégano, Tomillo. conforme a necesidad de utilización en diferentes recetas, debidamente empacadas y etiquetadas en bolsa individual debidamente marcada. LB	LIBRA	1	
230	10151801	PIMIENTA DE JAMAICA.Especia muy utilizada en diversas preparaciones de sal o de dulce. LB	LIBRA	1	
231	50131702	Dulce de leche, también conocido como manjar, manjar de leche, arequipe, producto nacional, FP, FV. Gramo 1500	LIBRA	1	
232	50161509	AZUCAR PULVERIZADO. azúcar glas o glasé es un tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo producto nacional FP, FV.	LIBRA	1	
233	50406329	ZUCCHINI AMARILLO , Calabacín tipo Zucchini amarillo , piel liza, firme al tacto, refrigerado. UND	UND	1	
234	50221301	TORTILLAS DE HARINA .Alimento elaborado de harina de trigo, de forma redonda y aplanada. La idea es originaria de América, pero la tortilla de harina es mayormente consumida en países Europeos	UND	1	
235	50171548	TOMILLO Hiervas frescas surtidas .Albahaca, Romero, Hinojo, Limoncillo, Orégano, Tomillo. conforme a necesidad de utilización en diferentes recetas, debidamente empacadas Por 250 ggramos	UND	1	
236	50111514	Tocino carnudo de cerdo debidamente empacado al vacío, sin restos o cortes que incluyan grasa adicional que no corresponda al corte específico, etiquetado y madurado , calidad extra , temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos.	LIBRA	1	
237	50401801	RAIZ CHINA.raíz china Brote de soja verde es una germinación de la soja verde o judía, limpio, fresco, crocante.	LIBRA	1	

238	10151801	PIMIENTA NEGRA EN PEPA Especies o extractos. pimienta surtida en el envase, negra, blanca, roja y verde, entera empacado en recipiente plástico con dosificador.	LIBRA	1	
239	10151801	PIMIENTA BLANCA	LIBRA	1	
240	50111529	PIERNA PERNIL SIN RABADILLA de pollo empacada en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio, se recibe si y solo si a una temperatura máxima de 4 grados centígrad	UND	1	
241	50171550	HUMO LIQUIDO .El humo líquido es un líquido de color amarillo a rojo soluble en agua, que se utiliza como saborizante como sustituto de la cocción con humo de leña y conserva un sabor similar. ETIQUETADO FECHA PROD. FV.FRASCO X 125 ML	UND	1	
242	50421806	FRIJOL NEGRO Frijol bola negra, tipo bolón rojo, calidad extra empacado en bolsa debidamente sellada y etiquetada con fecha máxima de vencimiento	LB	1	
243	50171550	ESTRELLA DE ANIS.Illicium verum, llamado comúnmente anís estrellado, anís estrella, anís estrellado chino, entero limpio.	LIBRA	1	
244	50406711	AHUYAMASu forma es alargada y esférica, el color es amarillo, verde oscuro o claro..., su carne siempre es blanquecina y su sabor más o menos dulce	UND	1	
245	50404401	CEBOLLA PUERROEl puerro es además una verdura que puede funcionar como antibiótico natural, por sus compuestos sulfurados	UND	1	
246	50463401	PEPINILLOS. Encurtido de uso común en ensaladas y otras preparaciones. Empacados en frasco de vidrio con fecha de vencimiento legible, sin oxidaciones y etiqueta en perfectas condiciones X 250 G	UND	1	
247	50221101	ARROZ ARBÓREO Arroz arborio es una variedad de arroz de forma redondeada típica de la cocina italiana. Se trata de un arroz de grano medio con un mayor contenido de almidón	LIBRA	1	

248	50171550	COMINO.Especias o extractos. comino entero (grano) empacado en frasco de vidrio o recipiente plástico con tapa para esparcir. 250 gramos.	LIBRA	1	
249	50181709	COLOR. Color amarillo huevo, grado alimenticio para cocina. Paquete x 50gr	UND	1	
250	50111529	PIERNA PERNIL SIN RABADILLA de pollo empacada en fresco, en bandeja debidamente etiquetada donde se evidencie el peso del producto y su fecha de vencimiento. Debe llegar sin rastros de hielo o de haber sido congelada previamente. Conservación solo por frio, se recibe si y solo si a una temperatura máxima de 4 grados centígrados	UND	1	
251	50112009	SALCHICHA. Emulsion carnica elaborada con carne de res, cerdo o pollo con adicon de aditivos y condimentos, empacada en tripa de celulosa. (	LIBRA	1	
252	50171553	PAPRIKA.Condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos	LIBRA	1	
253	50131701	queso costeño es un producto lácteo típico de la Costa Caribe de Colombia. Se caracteriza por ser fresco, blanco, salado (entre un 0,6 y 7% p/p) y blando, refrigerado. EMPACADO AL VACIO	LIBRA	1	
Nombre y firma del Coordinacion o area de la necesidad		COORDINADORA ACADEMICA TITULADA 			
Autorizacion Ordenador del gasto		 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestion contrcatual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS	
	LISTA MAESTRA	
	FECHA DE SOLICITUD:	06 de febrero de 2026
PROGRAMA	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR SERVICIOS DE BARISMO AUXILIAR EN SERVICIOS DE BARTENDER PANADERIA PASTELERIA	
AREA DE LA NECESIDAD	TITULADA	
LIDERES DE LAS AREAS	Angel Muñoz Ortíz- Angie Bravo	
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS	PROGRAMAS DE TITULADA	
JUSTIFICACION	Requerimiento de materiales de formación SENA, para las areas de titulada, en los temas panaderia, pasteleria, barismo, cocteleria, todo con el fin de que el aprendiz trabaje con materia prima de excelente calidad, y de igual manera que cuente con productos reconocidos en el mercado. Para el desarrollo de las actividades de formacion es necesario la utilización de materiales y/o materias primas para la elaboracion de productos de panaderia y pasteleria en los programas de formacion en procesos de panaderia y pasteleria en la modalidad de operario y tecnico. Para el desarrollo de las actividades es necesario contar con materiales de excelente calidad para garantizar las necesidades de las partes interesadas y contemplar la mejora continua para el fortalecimiento de las habilidades en el desarrollo de las competencias del programa de formació. La necesidad de los materiales de formación implica una mayor acertividad en el desarrollo de las habilidades de las competencias en cuanto a servicios de restaurante y bar, servicios de barismo, auxiliar en servicios de bartender, panaderia y pasteleria estos materiales demuestran la seguridad en el aprendizaje teorico practico y constructivista. La adquisicion de estos materiales Fortalece los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico.; ademas para aumentar por ese medio la productividad nacional, y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva, dando respuesta que con el desarrollo de las actividades y el uso de estos materiales el aprendiz se vuelve mas competente en el campo laborar por sus habilidades y logra el cumplimientos de los objetivos institucionales del Sena. Es necesario establecer los criterios de aceptación de los materiales comprados, para garantizar la calidad y la inocuidad en los alimentos a elaborar, teniendo en cuenta la composición, calidad, inocuidad, reconocimiento en el mercado y la garatia total de la matera prima adquirida para los procesos de formación profesional en el area de panaderia	
TIPO FORMACIÓN:	TITULADA CAMPESENA, ECONOMIA POPULAR.	
Observaciones (Requisitos u observaciones que necesitan que se plasme en los estudios previos como obligaciones especificas o requisitos habilitantes)	El proveedor debe contar con establecimiento comercial sede en la ciudad de Popayan Los materiales de formacion deben ser entregados en la calle 4 no 2-80 Centro de Comercio y Servicios Popayan Cauca. Los productos no perecederos deben tener una amplia fecha de vencimiento. Los elementos deben ser entregados de acuerdo al cronograma establecido por la Coordinacion Academica Las condiciones de entrega materias primas de alimentos, deben estar sujetas a la Resolucion 2674 de 2013. Se recomienda tener en cuenta las marcas reconocidas, ya que de esta manera se trabajaria con los estandares internacionales.	

ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR
1	50307201	ACEITUNAS, Aceitunas verdes descorazonadas sin semilla, empacadas en envase de vidrio, tarro x 350 gramos.	UNIDAD	1	
2	73131501	AGUARDIENTE, bebida alcoholica regional, de color transparente, edicion sin Azucar, botella X 750 ML	UNIDAD	1	
3	73131501	APERITIVO DE VINO DULCE, Aperitivo de vino dulce y aromatizado con un 15 PORCENTAJE de alcohol por volumen. Es una mezcla de vino fortificado, hierbas y especias.incluida una pequeña cantidad de quinina., con la fermentación detenida por la adición de alcohol. Aperitivo Botella X 750ml, marca reconocida	UNIDAD	1	
4	73131501	RON BLANCO, Bebida alcohólica, Se caracteriza por la ausencia de color, aunque puede tener un ligero tono amarillo. Debe proceder de aguardientes, destilados o de sus mezclas, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo el tiempo adecuado. Ron X 750ml, marca reconocida	UNIDAD	1	
5	73131501	LICOR DE CAFÉ, Bebida espirituosa obtenida por maceración de café arábica de tueste natural en alcohol neutro de origen agrícola, con una graduación alcohólica comprendida entre 15 y 25 PORCENTAJE vol. y de una coloración pardo-oscuro. Botella de 750 ml	UNIDAD	1	
6	50202306	GASEOSAS VARIAS X 2.5 ML PACA Bebida gaseosa, bebida carbonatada y saborizada, efervescente .carbonatada. y sin alcohol. UNIDADES,	PAQUETE POR 2	1	
7	50201706	CAFÉ TOSTADO EN GRANO Libra de 500 gramos Origen Cauca Especie Arabica Variedad, Caturra, Bourbon, Geisha, Colombia Altura, 1700 a 2000 msnm Tostión media y no mas de 5 días de ser tostado. Presentación, empaque con valvula desgasificadora y cierre Zipper.	UNIDAD	1	

8	50201706	CAFÉ ALMENDRA VERDE PARA TOSTAR Libra de 500 gramos Origen Cauca Especie Arabica Variedad, Caturra, Bourbon, Geisha, Colombia Altura, 1700 a 2000 msnm Fresco y bien almacenado Presentación, en bolsa de plastico transparente con cierre Zip	UNIDAD	1	
9	50302501	CEREZA ROJAS FRASCO, Frasco de 250 gramos	UNIDAD	1	
10	73131501	TRIPLE SEC, El triple seco, del francés triple sec, es un licor incoloro con 40° de alcohol, hecho a partir de la destilación de cáscaras de naranja. Su nombre viene de su triple destilación. BOTELLA POR 750 ML	UNIDAD	1	
11	73131501	RON AÑEJO, Este licor se obtiene de la destilación de las melazas o jugos fermentados de la caña de azúcar. Alcanza 80° de contenido alcohólico pero se rebaja añadiendo agua destilada. Este licor generalmente se añeja en barricas de roble por periodos de tiempo diverso. Botella X 750 ml	UNIDAD	1	
12	50181709	GRANADINA, Ingrediente especial para endulzar cocteles y proveerles un color rojo y darles un sabor a pomegranada. Botella de 1000 ml	UNIDAD	1	
13	50131702	LECHE ENTERA LIQUIDA, presentación Bolsa x 1100 ml	UNIDAD	1	
14	73131501	GINEBRA, Licor aromatizado con bayas de enebro, frutos de jinipier, raíces de Angélica, y semillas de cilantro, logran una combinación perfecta, convirtiéndola en una bebida de categoría premiun. Botella de 700 ml	UNIDAD	1	
15	73131501	BRANDY, Licor de alta graduación alcohólica obtenido a través de la destilación del vino blanco y añejándolo en barriles de madera Brandy Media X 750 ml, marca reconocida	UNIDAD	1	

16	73131501	COÑAC, Licor de origen francés obtenido por la destilación de vinos blancos de cepas .Colombard. y .Sint Emilion. mediante alambiques .Charentais., y su envejecimiento se realiza en barriles de roble. Botella de 700 ml, marca reconocida	UNIDAD	1	
17	73131501	LICOR DE CASSIS. Licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra, originario de la región de Borgoña, en Francia. De consistencia cremosa y concentrada, botella x 750 ml	UNIDAD	1	
18	73131501	AMARETTO, Licor en el que se combinan el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas. Botella X 750ml, marca reconocida	UNIDAD	1	
19	73131501	VODKA, Licor transparente, incoloro e inodoro el cual permite disfrutar de excelentes cocteles botella de 700 ml	UNIDAD	1	
20	73131501	CREMA DE WHISKY, Mezcla entre crema de leche y whisky , ambos de origen irlandés, X 700 ml, marca reconocida	UNIDAD	1	
21	73131501	APERITIVO AMARGO. Su composición es a partir de hierbas, piel de naranjas amargas, quinina, ruibarbo y coloreado con quermes. Botella de 750 ml, marca reconocida.	UNIDAD	1	
22	73131501	TEQUILA, Tequila especial reposado en barriles de roble por más 6 lo cual permite que tenga un sabor característico botella por 700 ml	UNIDAD	1	
23	73131501	VINO BLANCO, Vino BLANCO Tipo Chileno, Español, o Frances, de cepas chardonnay, sauvignon blanc, botella x 750 ml	UNIDAD	1	
24	73131501	VINO ROSADO, El vino rosado de las variedades cinsaut, garnacha, syrah y rolle. El resultado es un vino de un pálido color rosado del que emanan intensos aromas a flores blancas, pequeñas bayas rojas y fresas recién cortadas. botella X 750ml marca reconocida	UNIDAD	1	

25	73131501	VINO ESPUMOSO, Los vinos espumosos, vinos espumantes o de aguja son vinos con gas disuelto. El gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada, el CO2 que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido. Botella X 750ml, marca reconocida	UNIDAD	1	
26	73131501	VINO TINTO, Vino TINTO Tipo Chileno, argentino, Español o Frances, de cepas de merlot, balbec, cabernet sauvignon, botella x 750 ml	UNIDAD	1	
27	73131502	VERMOUTH, Vino macerado en hierbas servido durante los aperitivos, compuesto de vino blanco, ajeno y otras sustancias amargas, botella x 750 ml	UNIDAD	1	
28	73131501	WHISKY ESCOCES, complejo y excepcional cuyas múltiples capas logran capturar más de 85 sabores botella de 1000 ml	UNIDAD	1	
29	73131501	WHISKY IRLANDES, La preparación del whiskey irlandés se elabora a partir del mosto obtenido de cereales. Esta mezcla se compone generalmente de cebada malteada y sin maltear procedente de centeno, avena y trigo, Botella x 700 ml	UNIDAD	1	
30	73131501	WHISKY AMERICANO, El whiskey de Bourbon o whiskey borbón es una bebida destilada de la familia de los wiskis exclusiva de los Estados Unidos que se caracteriza por ser ligeramente aromática y de sabor acaramelado. Botella x 700 ml	UNIDAD	1	
31	50171830	SALSA DE CHOCOLATE, Tarro de plástico x 680 gr, sirup cremosa de color marron oscuro que se utiliza para bebidas a base de café y coctelería. Marca reconocida	UNIDAD	1	
32	47101512	MEZCLADORES PARA CAFÉ, Mezclador de madera paquete por 1000 unidades	CAJA POR 100 UNIDADES	1	
33	52151706	PALILLO. CAJA X 180 UNIDADES, Palillo de doble punta tipo coctel y.o tipo hamburguesa.	UNIDAD	1	
34	52121602	SERVILLETAS. SERVILLETAS DE DOBLE HOJA , Servilletas entera calidad extra para servicio de alimentos en paquete por 100 unidades de marca reconocida .	PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	

35	73131501	PISCO, un tipo de aguardiente de uvas que se produce originalmente en el Perú y posteriormente en Chile (cuyo origen no está en discusión, pero si el derecho al uso de la denominación de origen)	UNIDAD	1	
36	60122504	FILTROS DE CAFETERA DRIPPER V60 # 2 Filtros originales hario V60 x100 unidades, tamaño # 02 filtros refinados color blanco, forma conica. Fabricado en Japón Filtro en forma de cono para cafeteras Hario Estos filtros de papel producen una taza limpia, balanceada y sin sedimentos	PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	
37	60122504	FILTROS DE CAFETERA CHEMEX 6 TAZAS - Modelo: Cuadrados FS-100. - País de fabricación: Estados Unidos. - Capacidad: 6, 8 o 10 tazas. - Color: Blanco. - Cantidad de filtros: 100 unidades. Producto NUEVO y ORIGINAL	PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	
38	60122504	FILTROS DE CAFETERA AEROPRESS Tamaño de los filtros: AeroPress y AeroPress Go - Cantidad de filtros: 350 - Filtros originales: Marca AeroPress - Origen: Estados Unidos -Producto ORIGINAL - Pequeños discos de papel, eliminan algunos de los aceites del café y permiten obtener una taza limpia y con un sabor intenso	PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	
39	48101907	JARRA DE ACERO INOXIDABLE PARA CREMADO DE LECHE: Capacidad: 350 ML Color: variado Medidas del Paquete: 9cm x 11 cm x 11 cm Jarra de espuma de buena calidad Hecho de acero inoxidable grado 304 a prueba de herrumbre para un uso duradero	UNIDAD	1	
40	48101907	JARRA DE ACERO INOXIDABLE PARA CREMADO DE LECHE: Capacidad: 600 ML Color: variado Medidas del Paquete: 9cm x 11 cm x 11 cm Jarra de espuma de buena calidad Hecho de acero inoxidable grado 304 a prueba de herrumbre para un uso duradero	UNIDAD	1	

41	41111502	GRAMERA DIGITAL DE CAFÉ, CON TEMPORIZADOR Marca: Hario. - Modelo: VSTN-2000B. - Color: Negro. - Rango de pesaje: 2 - 2000 g. - Display: Sí (LCD). - Temporizador integrado: Sí. - Tamaño de la gramera: 12 cm (largo) x 19 cm (ancho) x 3 cm (alto). - Peso de la gramera: 280 g. - Fuente de energía: utiliza 2 pilas AAA (incluidas). Producto ORIGINAL	UNIDAD	1	
42	52121704	LIMPIONES O TOALLAS DE COCINA Pak x 4 unidades Color; variados Material: Algodon Medidas ancho, largo, 25 cm x 25 cm	PAQUETE POR 4 UNIDADES	1	
43	48101904	COPA DE VIDRIO RESISTENTE, PARA CATACIÓN DE CAFÉ: Material; Vidrio Capacidad: 210 ml Forma: conica	UNIDAD	1	
44	48101713	KIT DE COCTELERÍA 6 piezas Tin contrapeso 28 Oz Tin contrapeso 18 Oz Cuchara, 30 cm Jigger Strainer Clásico Colador malla Dosificador metálico Macerador 11" plástico	KIT 6 PIEZAS	1	
45	48101713	MIXING GLASS Material: Vidrio Capacidad: 0,725 Lt Medidas: Alto (15cm) Diámetro (10,6cm)	UNIDAD	1	
46	52141526	CAFETERA AEROPRESS Marca Aeropress Capacidad 10 Onzas Color Gris Características especiales Manual Tipo de cafetera Cuenta con, embolo, junta, portafiltro, pala, cuchara medidora, embudo y 350 filtros de papel. Origen Estados Unidos Original	UNIDAD	1	

47	52151600	SET VINO ESTUCHE LUJO X 4 ACCESORIOS Cantidad de piezas: 4 Incluye estuche: Sí Incluye grabado: No 16 x 14 x 5 cm. Símil cuero. Accesorios para vino en estuche de símil cuero. Cuenta con sacacorcho, argolla antigoteo, tapón y cortagotas.	SET 4 ACCESORIOS	1	
48	40101825	JARRA CUELLO DE CISNE Color plara Estilo Único, elegante Capacidad 1.2 Litros Material: acero inoxidable 304 de alta calidad, con una boquilla larga para un flujo de agua suave	UNIDAD	1	
49	52141526	CAFETERA PRENSA FRANCESA Vidrio y Polipropileno, Capacidad 350ml, cilindrica, rejilla metalica,	UNIDAD	1	
50	52141526	CAFETERA MOKA ITALIANA O MOKA EXPRESS Capacidad 6 Tazas Color Plateado aluminio Características especiales Jarra, Depósito extraíble Tipo de cafetera Cafetera italiana es la cafetera espresso original para estufa, proporciona la experiencia de la verdadera forma italiana de preparar un café de buen gusto,	UNIDAD	1	
51	50202206	CREMA DE CAFÉ, Licor de whisky, bien conocido en el mercado por su textura densa y sabor dulce, con un distintivo aroma, y un suave aspecto de barniz natural. Botella por 750 ml	UNIDAD	1	
52	73131501	VINO BLANCO, Vino BLANCO Tipo Chileno, Español, o Frances, de cepas chardonnay, sauvignon blanc, botella x 750 ml	UNIDAD	1	
53	24111500	BOLSAS PLASTICAS, Bolsas para basura resistentes. Medidas. 65 cm ancho x 90 cm alto Color. azul y gris y verde PAQUETE X 6	PAQUETE X 6	1	
54	50221303	Almidon de Yuca Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso. X 500 GRAMOS	LIBRA	1	
55	232577	Arequipe Repostería Derivado lácteo de textura suave, especial para cubrir, bañar y rellenar en frío productos de panadería, bizcochería, galletería, postres y heladería.250 gr	PAQUETE POR 250 GRAMOS	1	
56	236665	Avena en hojuelas Cereal en presentación en hojuelas para la elaboración de alimentos nutricionales y en panadería para productos integrales. X 250 GRAMOS	PAQUETE POR 250 GRAMOS	1	
57	50161509	Azucar Corriente: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco por que sus requerimientos son más exigentes X 500 GRAMOS	LIBRA	1	

58	50161509	Azúcar micro pulverizada micropulverizada Polvo blanco y fino que se obtiene a partir de azúcar refinada. Útil para la elaboración y decoración de productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería. X 500 GRAMOS	LIBRA	1	
59	232582	Bocadillo de guayaba Bocadillo lonja Producto natural que se obtiene de la cocción de pulpa de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería, como hojaldres, roscones, danesas, croissants, postres y helados. También se puede consumir directamente.X 300 GRAMOS	PAQUETE X 300 GRAMOS	1	
60	50201709	café Instantáneo instantáneo de molienda fina para elaborar bebida instantánea.FRASCO POR 85 gr	FRASCO POR 85 gr	1	
61	232353	Canela en Polvo Especia en polvo fino para sazonar y dar sabor a los alimentos. 20 GR	PAQUETE POR 20 GRAMOS	1	
62	237125	Chocolate cobertura blanco Cobertura de chocolate sucedáneo en barra, en referencias blanco, leche y semiamargo, para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería, bizcochería y repostería; ideal para hacer viruta (sucedáneo es un producto de sustitución que tiene propiedades y características similares al producto original y lo puede llegar a reemplazar; en el caso del chocolate Carat, es sucedáneo porque dentro de sus ingredientes tiene grasa hidrogenada). Es un chocolate real ya que todos sus ingredientes son derivados del cacao X 500 GRAMOS	LIBRA	1	
63	237126	Chocolate cobertura negro Cobertura de chocolate sucedáneo en barra, en referencias blanco, leche y semiamargo, para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería, bizcochería y repostería; ideal para hacer viruta (sucedáneo es un producto de sustitución que tiene propiedades y características similares al producto original y lo puede llegar a reemplazar; en el caso del chocolate Carat, es sucedáneo porque dentro de sus ingredientes tiene grasa hidrogenada). Es un chocolate real ya que todos sus ingredientes son derivados del cacao.X 500 GRAMOS	LIBRA	1	
64	254117	Coco rallado Tiras de coco natural, producto especial para decoración y relleno en productos de panadería, bizcochería, repostería, galletería, postres y helados.Coco rallado deshidratado y sin dulce X 250 GRAMOS	PAQUETE POR 250 GRAMOS	1	
65	236905	Color caramelo Compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelización del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería. FRASCO POR 155 GR	FRASCO POR 155 GR	1	
66	73131804	Crema Chantilly en polvo de color blanca de contenido graso vegetal y en presentación en polvo para pastelería.X 1000 GRAMOS	KILO	1	
67	232644	Crema de Leche Derivado lacteo de contenido graso superior a 35% POR LITRO	LITRO	1	
68	244114	Crema Tulicrem Margarina industrial de consistencia suave, diseñada para la elaboración de cremas, sin dejar sensación grasosa; se recomienda para la preparación de crema de mantequilla y elaboración de helados. POR LITRO	LITRO	1	
69	236717	Duraznos en lata Duraznos en mitades clasificados y conservados en almíbar, especiales para rellenar y decorar productos de panadería, pastelería, bizcochería, galletería, heladería FRASCO POR 820 GRAMOS	FRASCO POR 820 GRAMOS	1	
70	254107	Esencia de Canela artificial a base de propilenglicol con sabor a canela para repostería. FRASCO *60 ML	FRASCO *60 ML	1	
71	254107	Esencia de Coco artificial a base de propilenglicol con sabor a canela para reposteria. *60 ML	FRASCO *60 ML	1	

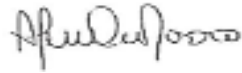
72	254107	Esencia de Mantequilla Esencia artificial a base de propilenglicol con sabor a mantequilla para reposteria. *60 ML	FRASCO *60 ML	1	
73	254107	Esencia de Naranja Esencia artificial a base de propilenglicol con sabor a naranja para repostería. *60 ML	FRASCO *60 ML	1	
74	232368	Fécula de Maíz natural de maíz en polvo; útil como ingrediente en la fabricación de galletas, postres, cremas y productos de queso. X 500 GRAMOS	X 500 GRAMOS	1	
75	257050	Fruta cristalizada en color amarillo (66 %), rojo (17 %) y verde (17 %), especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería . X 1 KILO	X 1 KILO	1	
76	235616	Gelatina sin Sabor producida a partir de la hidrólisis parcial del colágeno en pieles y tejidos conectivos de origen bovino. Este producto de origen animal, no contiene y no es derivado de material de riesgo específico y se utiliza para elaborar productos de repostería y gelificación x 500 gramos	x 500 gramos	1	
77	254110	Glasse de Mora a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas y postres.X 1 KILO	X 1 KILO	1	
78	254107	Glicerina FRASCO X 330 GRAMOS	FRASCO X 330 GRAMOS	1	
79	50221303	Harina de Maíz precocida y fina para la elaboración de masas. X 100 GRAMOS	X 1 KILO	1	
80	50221303	Harina de Trigo con aditivos y fortificada para procesos de panificación multiproposito. X 500 GR	X 500 GR	1	
81	50131612	Huevos de gallina con cáscara de categoría A aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación. X 30 UNIDADES	X 30 UNIDADES	1	
82	244151	Leche condensada es leche de vaca a la que se le ha extraído agua y agregado azúcar, y se ha sometido a un proceso parcial de descremado, obteniendo un producto espeso y de sabor dulce; ideal para la elaboración de postres, jarabe de tres leches, saborizar cremas y baño de tortas, entre otros.*1300 GR	1300 GRAMOS	1	
83	235695	Leche en Polvo Leche en Polvo Leche entera higienizada *1000 GR	X 1 KILO	1	
84	50181708	Levadura Fresca producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. Ideal para masas congeladas y precocidas X 1000 GR	X 1 KILO	1	
85	236760	Margarina Industrial con contenido graso no inferior a 60% de consistencia suave, con buen poder de cremificación y sabor a mantequilla, empleada, como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina. X 500 GRAMOS	X 500 GRAMOS	1	
86	257054	Nueces clasificadas, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, repostería, galletería, chocolatería y postres.. X 250 GRAMOS	X 250 GRAMOS	1	
87	231243	Pechugas de Pollo y Carne cruda seleccionada, para diversas preparaciones X 1000 GRAMOS	X 1 KILO	1	

88	50112004	carne molida Carne Molida Kilo 1000 g	X 1 KILO	1	
89	230799	polvo de hornear mezcla homogénea de ingredientes, que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería como galletas de avena, pan de leche, ponqué junior, ponqué industrial, pan coco, calentanos, magdalenas, mantecadas, entre otros. Su ingrediente activo es el pirofosfato de sodio. X 1000 GRAMOS	X 1 KILO	1	
90	50131801	Queso Doble crema Derivado lacteo y procesado, en presentación en bloque para elaborar productos de queso y rellenos.X 500 GRAMOS	X 500 GRAMOS	1	
91	50131801	Queso (campesino)Queso (campesino)Derivado lacteo y procesaso, en presentación en bloque para elaborar productos de queso y rellenos. X 450 GRAMOS	X 450 GRAMOS	1	
92	242251	Sal Refinada Sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano X 1000 gr	X 1 KILO	1	
93	50303504	Uvas pasas tipo flamé mediana, obtenidas de uvas frescas de exportación secadas al sol. Útiles para decoración y relleno de productos de panadería, pastelería, bizcochería, heladería, postres y cocina.x 250 gr	x 250 gr	1	
94	50151514	Vitina Hojaldre Margarina para productos hojaldrados, con delicioso aroma y sabor a mantequilla. Insuperable volumen en el hojaldre. X 500gr	X 500 GRAMOS	1	
95	50221303	Colmaiz Mezcla en polvo balanceada para la preparación de buñuelos. . X 1000gr	X 1000 GRAMOS	1	
96	52151501	Bailarina para decoración de Tortas y pasteles Equipo para soporte giratorio con el fin de decorar en crema las tortas.	UNIDAD	1	
97	45151501	Rodillo Pastelero Pvc De Reposteria Panaderia Pizzeria 48cm	UNIDAD	1	
98	52151708	Juego de Cuchillos Juego de cuchillos de diferentes tamaños de acero inoxidable PAQUETE POR TRES	PAQUETE POR TRES	1	
99	41111502	Gramera Digital peso 1 gr hasta 5000 gr con pantalla digital y recarga con cable de energía	UNIDAD	1	
100	50201712	AROMATICAS EN PRESENTACIÓN CAJA X 20 SOBRES EN EMPAQUE INDIVIDUAL RESELLADO, PESO TOTAL 20 GRS. (PEDIDO A DEMANDA POR SABORES SURTIDOS: FRUTOS SALVAJES, FRUTOS VERDES, EUCALIPTO & MIEL, FRUTOS TROPICALES, YERBABUENA, ETC.)	CAJA POR 20 SOBRES	1	
101	50161511	CHOCOLATE EN BARRA CON AZUCAR, CLAVOS Y CANELA X 500 GRS	X 500 GRAMOS	1	
102	50171550	COCOA EN POLVO Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10 A 12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado. X 1 KILO	X 1 KILO	1	
103	52151501	DESECHABLES PLATO DESECHABLE 100% BIODEGRADABLE, COLOR BLANCO O CRUDO, DIAMETRO DE 15 A 20 CM, POR 20 UNIDADES. (En material amigable con el medio ambiente: Caña de azúcar, almidón de maíz u otros afines)	PAQUETE POR 20 UNIDADES	1	

104	50181709	GLUCOSA empacada en tarro plástico x 5 kilos	tarro plástico x 5 kilos	1	
105	14121701	PAPEL FILMPAPEL AUTOADHESIVO EN POLIPROPILENO, ROLLO 500 MTS	UNIDAD	1	
106	14121700	PAPEL ALUMINIOPAPEL ALUMINIO, PRESENTACION EN ROLLO DE MINIMO 40 MTS	UNIDAD	1	
107	14121807	PAPEL PARAFINADO Papel de envoltura con capa de parafina para empaque de productos de panadería rollo 50mts	UNIDAD	1	
108	14111520	PAPEL SECANTE PARA COCINA Y ALIMENTOS Tamaño Jumbo Roll Sustituye Trapos de cocina y Franela de Limpieza Industrial y general Hoja. 34 x 31.8 cm Rollo. 1,100 wipers, con soporte dispensador para ubicación en piso.	UNIDAD	1	
109	42131611	TAPABOCAS BLANCOS Tapabocas 3T desechables blancos con RESORTE BLANCO EMPAQUE Tela no tejida en polipropileno blanca.Con barrera microbiana para mayor protección Adaptador nasal anatómico y elástico, redondo blanco.	CAJA POR 50	1	
110	50181905	CHIPS DE CHOCOLATE. COLORES VARIADOS.Chips a base de chocolate. Bolsa por 500 gr	X 500 GRAMOS	1	
111	50181905	CHIPS DE CHOCOLATE CAFÉ Chips a base de chocolate. Bolsa por 500 gr	X 500 GRAMOS	1	
112	24111502	BOLSA DE PAPEL Bolsa de papel para empacar alimentos. De kilo x 100 unidades	De kilo x 100 unidades	1	
113	60122504	CAPACILLOS N° 3 y N °5Capacillos de papel x 1000 unidades de color blanco.	x 1000 unidades	1	
114	50312103	ARANDANOS. Fruta de aspecto fresco. Por 125 gramos	Por 125 gramos	1	
115	50151513	ACEITE VEGETAL: Aceite vegetal comestible sin grasas trans de marca reconocida, con elevado punto de humo superior a los 200 grados centígrados. Galón por 3000 ML	3000 ml	1	
116	47131603	Esponjas Fregona Cocina multiusos doble acción eterna X 4	UNIDAD	1	
117	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS - Masa ligera amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres horganolépticos. Grasa no inferior al 80%, humedad Inferior al 16%. En la materia grasa Punto de fusión inferior a 42 grados centígrados. Ácidos grasos esenciales, mínimo de 7%, expresado en ácido linoleico. Acidez, inferior al 2%, expresada en ácido oleico. La mantequilla se presentará en bloques o porciones normalizados, de forma que no pueda haber confusión con los envases de mantequilla. Por libra	LIBRA	1	
118	42281604	Desinfectante Hipoclorito de Sodio al 15 %v/v presentaciopn x 20litros	20 LITROS	1	
119	41103206	detergente alcalino Detergente Multifuncional de “Alto Desempeño” para uso en todo tipo de superficies lavables. Apto para lavado de cocinas y de platos y menaje con exceso de grasa.x 20 litros	20 LITROS	1	
120	50221002	Harina de trigo fortificada para pastelería Harina de trigo que tiene entre 10 y 11 por ciento proteínas, harina panadera o harina panificable, perfecta para hacer pan y generalmente de todo uso. Bulto por 45 Kg	bulto (50 kg)	1	

121	30161906	Moldes redondos de aluminio para tortas de tamaños 15 y 18 y 25 cm X UNIDAD	UNIDAD	1	
122	30161906	Moldes de figuras de silicona para tortas de tamaños 15 y 18 cm X UNIDAD	UNIDAD	1	
123	52151613	raspadores para pasteleria o papanedia de acrilico o plastico	UNIDAD	1	
124	52151616	espatula para decoracion de tortas	UNIDAD	1	
125	52151702	Cuchillo de cierra para tortas y panes X UNIDAD	UNIDAD	1	
126	52151645	Pincel de uso domestico paquete por 6 unidades	paquete por 6 unidades	1	
127	47131821	Desengrazante (Tenzoactivo) presentacion x 3750 ml	x 3750 ml	1	
128	42281603	Amonio Cuaternario Solucion presentacion por 4L	4 LITROS	1	
129	47131821	Jabon Desengrasante liquido presentacion por 20 L	20 LITROS	1	
130	50304500	mango tomy fresca fruta x 500gr	LIBRA	1	
131	50302000	Mora de castilla fresca fruta x 500 gr	LIBRA	1	
132	50306700	Fresa fresca fruta x 500 gr	LIBRA	1	
133	50305600	Piña oro miel fresca fruta por unidad	UNIDAD	1	
134	50305000	Naranja dulce fresca fruta x 2000gr	2000 GRAMOS	1	
135	50304100	Limón fresca fruta tahiti x 1000 gr	1000 GRAMOS	1	

136	50303900	Kiwi fresca fruta x 1000 gr	1000 GRAMOS	1	
137	50305200	Maracuya fresca fruta x 1000 gr	1000 GRAMOS	1	
138	50301700	banano fresca fruta x 500 gr	LIBRA	1	
139	50301500	manzana fresca fruta, verde o roja x 1000 gr	1000 GRAMOS	1	
140	50101716	Maní fruto seco triturado x 500gr	LIBRA	1	
141	50192405	Gelatina de sabor a mora, a limón, a fresa, de piña, naranja, de frambuesa. X 3 Unidades	PAQUETE POR 3 UNIDADES	1	
142	50161814	azúcar isomalt es un edulcorante dietético que se utiliza como sustituto del azúcar*500 gr	LIBRA	1	
143	50192403	Miel de abejas de alta pureza y calidad envasada en vidrio de capacidad aproximada de 350 gramos con etiqueta que garantice su pureza y duración fácilmente identificable.	FRASCO POR 350 GRAMOS	1	
144	12171506	colorante en polvo o gel apto para alimentos, de diferentes colores, tarritos por 60 ml en gel o 25 gr en polvo	FRASCO POR 60 ML	1	
145	50192302	escarchas comestibles apto para decorar pasteles, dorado, blanco o plateado *30 gr	PAQUETE POR 30 GRAMOS	1	
146	50192302	Grageas dulce pequeño, una porción de medicamento o un conjunto de papelitos de colores x 500 gr	LIBRA	1	
147	12171506	Colorantes para chocolatería surtidos (caja por 5 frascos) liposoluble X 60 ML, concentrado a base de aceite de diferentes colores	CAJA POR 5 FRASCOS DE 60 ML	1	
148	50151513	manteca de cacao es una grasa vegetal que se obtiene de los granos de cacao. Es de color marfil, textura fundente y punto de fusión cercano a la temperatura corporal. X 125 gr	PAQUETE POR 125 GRAMOS	1	
149	42295514	Tapete siliconado rectangular para lata de hornar de pastelería 41* 29 X UNIDAD	UNIDAD	1	
150	235616	AGAR AGAR sustancia gelatinosa que se extrae de algas rojas y se utiliza en la industria alimentaria X 100 GR	PAQUETE POR 100 GRAMOS	1	

151	50192302	Gel brillante listo para usar en decoraciones de productos en frío de panadería y pastelería X 1 KG	1 KILO	1	
152	60122506	Blondas N° 1,2,3,4,5 de cartón doradas o plateadas o rojas o blancas UNIDAD	UNIDAD	1	
153	31211904	Brochas Fabricada con cerdas naturales, esta brocha de pastelería cuenta con una alta retención de líquidos, es fácil de usar y limpiar. Su mango plástico proporciona un agarre cómodo y un control preciso en cualquier ángulo UNIDAD	LIBRA	1	
154	50161509	AZUCAR MORENA: Azúcar morena en empaque de calidad certificado conforme al peso requerido. Por kilo	LIBRA	1	
Nombre y firma del Coordinacion o area de la necesidad		COORDINADORA ACADEMICA TITULADA - ADA LORENA CERON ROSERO 			
Autorizacion Ordenador del gasto		 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestion contrcatual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS				
	LISTA MAESTRA			ELEMENTOS DE CONSUMO	
	FECHA DE SOLICITUD:	feb-26			
PROGRAMA	Técnico de sistemas teleinformatico y Adso				
AREA DE LA NECESIDAD	TITULADA: TICS				
LIDERES DE LAS AREAS	Fernando Betancourt				
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS	PROGRAMAS DE TITULADA				
JUSTIFICACION	Requerimiento de materiales de formación SENA, para el area de TICS, con el fin de que el aprendiz trabaje con elementos de excelente calidad reconocidos en el mercado. Para el desarrollo de las actividades es necesario contar con materiales de excelente calidad para garantizar las necesidades de las partes interesadas y contemplar la mejora continua para el fortalecimiento de las habilidades en el desarrollo de las competencias del programa de formacion La necesidad de los materiales de formación implica una mayor asertividad en el desarrollo de las habilidades de la competencia en cuanto al diseño curricular de los progranas adscritos, ya que estos materiales demuestran la seguridad en el aprendizaje desde un enfoque teorico practico y constructivista. La adquisicion de estos materiales Fortalece los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico.; ademas para aumentar por ese medio la productividad nacional, y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva, dando respuesta que con el desarrollo de las actividades y el uso de estos materiales el aprendiz se vuelve mas competente en el campo laborar por sus habilidades y logra el cumplimientos de los objetivos institucionales del Sena. Es necesario establecer los criterios de aceptación de los materiales comprados, para garantizar la calidad en los procesos de formacion y practicas, teniendo en cuenta el reconocimiento en el mercado y la garatia total de los mismo a para los procesos de formación profesional en el area TICS.				
TIPO FORMACIÓN:	TITULADA : PROYECTOS: ECONOMIA POPULAR, REGULAR				
Observaciones (Requisitos u observaciones que necesitan que se plasme en los estudios previos como obligaciones especificas o requisitos habilitantes)	El proveedor debe contar con local comercial sede en la ciudad de PopayanLos materiales de formacion deben ser entregados en la ciudad de Popayan. Los productos deben estar de acuerdo a las descripcion tecnica, ofreciendo calidad. Los elementos deben ser entregados previa programacion con el enlace tecnico e instructor de formacion. Se recomienda tener en cuenta las marcas reconocidas, ya que de esta manera se trabajaria con los estandares internacionales."□				
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR

1	43201817	Unidad Lector Quemador De Cd Dvd Externa Velocidad 24x USB 3.0 USB-C	Unidad	1	
2	31201503	Cinta de Enmascarar 24 mm x 40 Metros	Unidad	1	
3	12352104	Limpiador Electrónico Alcohol Isopropílico 90% 1 Litro	Litro	1	
4	46181504	Guantes desechables ambidiestros, no esteril, desechables, sin talco, Borde Enrollado. cajax100 und.	Caja	1	
5	46181504	Guantes de látex Talla S, M, L de látex de color azul ligeramente con polvo, lisos. Fabricados conforme a los estándares ASTM D3578 (01) y a la norma europea EN455 (01) "Requerimientos y Prueba de Testeo exentos de orificios. Manufacturado bajo QSR, GMP e ISO 9001:2000 como sistemas de manejo de Calidad, utilizando la aprobación de la FDA para uso alimentario. Caja X 100 Unidades	Caja	1	

6	42131606	Tapabocas desechables en empaque individual azul de tres filtros con elástico de sujeción al oído y adaptador nasal anatómico. Caja X 50 Unidades	Caja	1	
7	42131604	Gorros Cofia, Oruga Desechables, Paquete X 100 Unidades	paquete	1	
8	42131613	Protectores de ojos: Material policarbonato , tipo de protección antirayas, filtro UV, antiempañante	unidad	1	
9	31211904	Brocha plana 2 cm mango corto en madera, 100% sintético	Unidades	1	
10	26121609	cable utp categoria 6A-Cable de Cobre, Categoría 6A 10Gbps, 4 pares, F/UTP, LSZH, 500 MHz, 23 AWG sólido, carrete de 305 metros, azul, Material de la cubierta Baja emisión de humos y cero halógenos (LSZH), ANSI/TIA Categoría 6A, Normas de transmisión ANSI/TIA-568-C.2 CENELEC EN 50288-6-1 ISO/IEC 11801 Clase E, Cumple con RoHS 2011/65/UE	METROS	1	

11	43222612	CONECTOR PLUG RJ45 CAT 5 PLASTICO PARA RED Paquete x 100	Paquete	1	
12	26111702	Pila de 9V (cuadrada)	unidad	1	
13	47131813	Limpiador De Pantallas 400 ml Adecuado para todo tipo de pantallas, incluyendo LCD, LED, plasma, OLED y pantallas táctiles	unidad	1	
14	11162114	Amarra Velcro Clásica Doble Faz 25 Metros Negro 20mm	unidad	1	
15	27111602	Martillo una 13 onzas mango madera	unidad	1	

16	23271807	Acelerante De Soldadura Flash Flux FL30G, brinda una mayor adherencia en la unión de componentes. Puede ser utilizado con soldaduras de estaño con o sin plomo.	unidad	1	
17	15121511	Pasta Térmica Disipadora compuesta de micro-partículas de carbono con conductividad térmica 8.5 W/(mK), Viscosidad: 870 poise, Densidad: 2.50 g/cm³ geringa de 20 gramos	unidad	1	
18	43201803	UNIDAD DE ESTADO SOLIDO SSD 960gb , SATA III, 6 Gb/s, 2,5"/7 mm. Garantía de 3 años	unidad	1	
19	43201803	Disco Ssd 512gb M.2	unidad	1	
20	43211708	MOUSE USB NEGRO Conectividad : USB,- Longitud de cable : 1.5 metros - Cantidad de botones : Tres (izquierda, derecha y central con desplazamiento),- Resolución : 1000 dpi,- Compatibilidad : Windows 7, 8, 8.1, 10, Mac OS 10.7.4 o superior - Dimensiones : 60 x 105 x 37 mm - Peso : 85 g	unidad	1	

21	32101601	Memoria RAM DDR4 8GB RGB 3200MHz	unidad	1	
22	27112151	Pelacable para cable coaxial RG-58 RG-6 y RG-59	unidad	1	
23	23271704	Extractor Removedor de Soldadura Estaño	unidad	1	
24	23271806	Cautín Regulable 60W con temperatura regulable entre 300°C y 480°C. Punta de aleación de larga vida con rosca frontal y cuerpo en acero inoxidable	unidad	1	
25	39131714	Canaleta Plástica De Superficie Dexson 40x25 con Adhesivo de 2 Mts	unidad	1	

26	39121522	Limpiador electrónico de Rápida evaporación que Remueva peluzas, polvo y grasa TARRO DE 250 ML	TARRO	1	
27	27112148	Alicate De Combinación 8" (203 Mm)	unidad	1	
28	27111728	Juego de Destornilladores de 6 Piezas Pala y Estrella Ref 60-060 4 destornilladores punta plana: 1 destornillador punta plana: 5x150 mm-, 1 destornillador punta plana: 5x100 mm, 1 destornillador punta plana: 5x100 mm, 1 destornillador punta plana: 6,5x150 mm, 2 destornilladores punta en Cruz:1 destornillador punta cruz: PH2 x 150 mm, 1 destornillador punta cruz: PH1 x 100 mm	paquete	1	
29	32101601	Memoria USB 3.0 de 64 GB	unidad	1	
30	43222643	Tester Probador De Redes Rj45 Rj12 Rj11 Utp Telefonía Cable y Batería Incluida	unidad	1	

31	11161701	Bayetilla Dulce Abrigo Blanco o Rojo,5 metros *x 100 cm	UNIDAD	1	
32	31201513	Crema Disipadora Pasta Termica Hy510 De Metal X 3g	UNIDAD	1	
33	27112147	JACK Coupler Keystone Hembra Cat5e	Bolsa	1	
34	27112147	Ponchadora de Impacto Jack RJ45 Color naranja, Material ABS + PC,Tamaño de la hoja 110 / 66 / 88, Peso: 75 gr	Unidad	1	
35	27112147	Ponchadora Metálica Telefónica y RED RJ11 RJ45 + CUTTER	Unidad	1	

36	32111503	DIODO LED AMARILLO 5MMLed amarillo de 5mm de diámetro. Empaque 50	unidad	1	
37	32111503	DIODO LED AZUL 5MM de 5mm de diámetro. Empaque 50	unidad	1	
38	32111503	DIODO LED ROJO 5MM de diámetro. Empaque 50	unidad	1	
39	32111503	DIODO LED VERDE 5MM de diámetro. Empaque 50	unidad	1	
40	23271818	Estaño en carrete 1libraSoldadura 60/40 0.8mm 1 Libra Material: 60% estaño / 40% de plomo Color naranja Tamaño: Aprox. 5.5x2.9cm / 2.16 "x1.14" Diámetro de alambre: 0.8mm Peso: 98 g	unidad	1	

41	32121603	Resistencia electrica de 330 ohmios a 1/4w bolsa 100	unidad	1	
42	32121603	resistencia electrica de 1 kilo ohmios a 1/4w Bolsa de 100	unidad	1	
43	32121603	resistencia electrica de 10 kilo ohmios a 1/4w Bolsa de 100	unidad	1	
44	23271816	Pasta para soldar de 55gPasta con flux para soldadura de estaño, lata de 55g.	unidad	1	
45	41113630	MULTIMETRO DIGITAL UT33CMultímetro digital de bolsillo UNI-T UT33C para medir corriente alterna y continua, voltaje alterno, resistencia, temperatura, también se usa para chequear redes y diodos.	unidad	1	

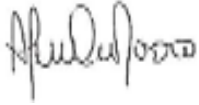
46	41111714	Tercera Mano Con Lupa, Iluminacion Led Y Soporte Para Cautin Lente bifocal: diámetro 130mm y 25mm Aumento de 2.5x a 5x	unidad	1	
47	27112148	Alicate Corta Frío de 8 Pulgadas Mango Cubierto de PVC	unidad	1	
48	4412161	Bisturí profesional de Bloqueo giratorio: cuerpo hecho de zinc, punto de fijación en el mango, cavidad para almacenar 5 laminas de cuchilla, posee material SK2 importado, color verde.	unidad	1	
49	43222609	ROUTER INALAMBRICO DE BANDA DOBLE ARCHER AX1500 TP-LINK, Tecnología Wi-Fi 6 alcanza velocidades más altas, de hasta 1.5 Gbps (1201 Mbps en 5 GHz band y 300 Mbps en 2.4 GHz band). Procesador: CPU triple-core a 1.5 GHz, Doble banda, Cobertura amplia 4 Antenas, Estándares: IEEE 802.11ax / ac / n / a 5 GHz, IEEE 802.11n / b / g 2,4 GHz, 1 puerto WAN Gigabit, 4 puertos LAN Gigabit, Protocolos: IPv4 e IPv6	unidad	1	
50	43222610	Switch 16 Ptos gigabit 10/100/1000, Puertos incluidos 16 puertos RJ-45 Tipo de telecomunicación Store and forward, Capacidad de conmutación 32 Gbps, Gestionable No, Ancho 294 mm, Profundidad 180 mm, Altura 44 mm, Montable en rack Sí	unidad	1	

51	46182101	MANILLA ANTIESTATICA, otado de un cable con una pinza que se fija a tierra	unidad	1	
52	39121303	Caja Electrica Empalmes 2 X 4 Pulgadas Ó 5800 Pvc Pesado	unidad	1	
53	39121308	Caja Sobreponer Toma Doble Canaleta 86 X 43 X135	unidad	1	
54	39121308	Toma Doble 15 AMP 125 V Polo a Tierra Blanca	unidad	1	
55	39121308	Toma corriente doble con polo a tierra, color blanco	unidad	1	

56	43201409	Miniadaptador USB inalámbrico N de 300Mbps	unidad	1	
57	60104912	Cable Encauchetado Negro 3X12 100 mts	unidad	1	
58	32141108	CLAVIJAS DE CAUCHO 15 Amp	unidad	1	
59	60104912	Extension Encauchetada 15Mt ECA100 Naranja	unidad	1	
60	60104912	Multitoma 6 Salidas Con cable con protección	unidad	1	

61	44121708	Marcador Borrable Edding 360 / recargable	unidad	1	
62	44121708	Tinta para marcador borrable	unidad	1	
63	23271818	Malla desoldadora 2mm x 1.5m Mecha Absorbente 100% Cobre	unidad	1	
64	14111514	Paquete Hojas De Examen Ministro X 100 Hojas	unidad	1	
65	27112147	Capuchón para RJ45 X 100	unidad	1	

66	43201803	Disco Duro Servidor Para Nas 6Tb Toshiba N300 7200Rpm 3.5	unidad	1	
67	43201803	Disco Duro PURPLE de 2TB 3 AOS DE GARANTA Para Videovigilancia	unidad	1	

68	60104912	Cable de poder para computadora, de 1.8 m	unidad	1	
69	60104912	Cable Convertidor / Adaptador De Displayport A Hdmi Macho	unidad	1	
70	32101601	Memoria Ram Ddr4 8Gb 2400mhz para Portátil	unidad	1	
71	32101601	Memoria Ram Ddr4 16g 3200 PC	unidad	1	
Nombre y firma del Coordinacio o area de la necesidad		COORDINADORA ACADÉMICA DE TITULADA 			
Autorizacion Ordenador del gasto		SUBDIRECTOR (E) HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ  Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestion contrcatual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS					
		LISTA MAESTRA				ELEMENTOS DE CONSUMO	
		FECHA DE SOLICITUD:		06 febrero de 2026			
PROGRAMA		PRODUCTOS SALUD					
AREA DE LA NECESIDAD		PROGRAMAS TITULADA					
LIDERES DE LAS AREAS		COORDINACIÓN ACADEMICA TITULADA					
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS		FICHAS DE LA VIGENCIA 2026					
JUSTIFICACION		Apoyar los programas a traves de la realizacion de practicas relacionadas con las competencias de formacion entregando oportunamente los materiales para formación titulada en el area de Salud elementos indispensables para el desarrollo de los programas de formación . Se requiere de los materiales para desarrollar las prácticas establecidas en los diseños de los programas. Materiales necesarios para efectuar una correcta enseñanza a los aprendices en su programa de formación , con los cuales podrán realizar las prácticas necesarias para aumentar sus competencias, afianzar y fortalecer sus conocimientos prácticos en el ambiente de formación, teniendo en cuenta los requerimientos de los programas de formación en mención.					
TIPO FORMACIÓN:		TITULADA					
Observaciones (Requisitos u observaciones que necesitan que se plasme en los estudios previos como obligaciones especificas o requisitos habilitantes)		El proveedor debe contar con establecimiento comercial sede en la ciudad de PopayanLos materiales de formacion deben ser entregados en el punto acordado por la cordinacion academica. Los productos no perecederos deben tener una amplia fecha de vencimiento.					
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR	

1	42132203	Guantes	Guantes Limpios Latex Talla S. Caja x 100 Unidades, LIBRES DE TALCO	CAJA	1	
2	42132203	Guantes	Guantes Limpios Latex Talla M. Caja x 100 Unidades LIBRES DE TALCO	CAJA	1	
3	42132203	Guantes	Guantes Limpios Latex Talla L. Caja x 100 Unidades LIBRES DE TALCO	CAJA	1	
4	42295451	Guantes	Guantes Latex Esteriles # 6 1/2 Caja por 50 pares LIBRES DE TALCO	CAJA	1	
5	42295451	Guantes	Guantes Latex Esteriles # 7 Caja por 50 pares LIBRES DE TALCO	CAJA	1	
6	42295451	Guantes	Guantes Latex Esteriles # 8 Caja por 50 pares LIBRES DE TALCO	CAJA	1	
7	42131606	Mascarilla facial	Tapabocas desechable de resorte para la oreja. Caja x 50 unidades. Hipoalergenica. Minimo de tres capas de filtro - Clip Nasal.	CAJA	1	
8	14111703	Toalla de mano	Toalla de mano en rollo pre cortada ancho cada una 20 cm. Rollo completo de minimo 200 hojas. Color: blanco.	PAQUETE	1	
9	14111703	Toalla de mano	Toalla de mano interfoliada doble hoja. Paquete por 150 toallas. Color: blanco	PAQUETE	1	
10	42295451	Guantes nitrilo	Guantes de nitrilo extralargo para examen, limpios libre de polvo, color azul y naranja. talla S. Caja x 100 Unidades	CAJA	1	
11	42295451	Guantes nitrilo	Guantes de nitrilo extralargo para examen, limpios libre de polvo, color azul y naranja. talla M. Caja x 100 Unidades	CAJA	1	
12	42295451	Guantes nitrilo	Guantes de nitrilo extralargo para examen, limpios libre de polvo, color azul y naranja. talla L. Caja x 100 Unidades	CAJA	1	
13	46181804	Gafas protectoras	Monogafas o lente de proteccion ocular de policarbonato transparente con protectores laterales, con protección UV y antiempañante, patas plasticas y ajustables o graduables. Permite lavado con agua sin alterar sus características.	UNIDAD	1	
14	42221504	cateter intravenoso periferico para uso general	cateter intravenoso periferico de seguridad para uso general. Adulto. #18. Tiene un mecanismo de seguridad pasiva que se activa automáticamente cuando se retira la aguja con el fin de reducir eficazmente el riesgo de lesiones por pinchazo, sin modificar la técnica habitual.	UNIDAD	1	

15	42221504	cateter intravenoso periferico para uso general	cateter intravenoso periferico de seguridad para uso general. Adulto. # 20. Tiene un mecanismo de seguridad pasiva que se activa automáticamente cuando se retira la aguja con el fin de reducir eficazmente el riesgo de lesiones por pinchazo, sin modificar la técnica habitual.	UNIDAD	1	
16	42221504	cateter intravenoso periferico para uso general	cateter intravenoso periferico de seguridad para uso general. Adulto. # 22. Tiene un mecanismo de seguridad pasiva que se activa automáticamente cuando se retira la aguja con el fin de reducir eficazmente el riesgo de lesiones por pinchazo, sin modificar la técnica habitual.	UNIDAD	1	
17	42221504	cateter intravenoso periferico para uso general	cateter intravenoso periferico de seguridad para uso general. Adulto. # 24. Tiene un mecanismo de seguridad pasiva que se activa automáticamente cuando se retira la aguja con el fin de reducir eficazmente el riesgo de lesiones por pinchazo, sin modificar la técnica habitual.	UNIDAD	1	
18	42221504	cateter intravenoso periferico para uso general	cateter intravenoso per.iferico de seguridad para uso general. Adulto. # 14. Tiene un mecanismo de seguridad pasiva que se activa automáticamente cuando se retira la aguja con el fin de reducir eficazmente el riesgo de lesiones por pinchazo, sin modificar la técnica habitual.	UNIDAD	1	
19	42295451	Guantesmanipulacion alimentos	GUANTE PLASTICOS TRANSPARENTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS con micropuntos. BOLSA X 100 UNDS,	BOLSA	1	
20	42142500	agujas de inyeccion y aspiración y accesorios	Aguja para toma de muestras para vacutainer adulto. Doble punta permite llenado al vacio. X100	CAJA	1	
21	42142500	agujas de inyeccion y aspiración y accesorios	Capuchon vacutainer uso general.	UNIDAD	1	
22	42131611	Gorros quirúrgicos	Gorros quirurgicos desechable. Paquete x 100 unidades - Preferiblemente Blanco.	PAQUETE	1	
23	42131604	Polainas de Proteccion	Polainas en Tela desechable con franja antideslizante. Pares. X25 PARES	PAQUETE	1	

24	53102305	Pañales para bebé	Pañal desechable para bebe, paquete 30 unidades, TALLA CERO. ADHESIVOS, POLIPROPILENO, POLIURETANO. Sistema ultra absorbente con pulpa que absorbe rápidamente los líquidos , gel superabsorbente que retiene y gelatiniza la orina en el interior del pañal, cintura elastizada para garantizar un mejor ajuste, bandas respirables abullonaditas y super suaves, Sistema de cierre con cintas elásticas laterales reutilizables para pegar y despegar, barreras laterales, altas y cómodas para prevenir Los escapes de orina , capa extra-seca reforzadas que mantiene seca la colita del bebé evitando filtraciones, diseño anatómico, cubierta impermeable tipo tela supersuave con nuevos diseños. Libre de sustancias extrañas. Dermatológicamente probado.	PAQUETE	1	
25	53102305	Pañales para bebé	Pañal desechable para bebe, paquete 30 unidades, . TALLA UNO. Sistema ultra absorbente con pulpa que absorbe rápidamente los líquidos , gel superabsorbente que retiene y gelatiniza la orina en el interior del pañal, cintura elastizada para garantizar un mejor ajuste, bandas respirables abullonaditas y super suaves, Sistema de cierre con cintas elásticas laterales reutilizables para pegar y despegar, barreras laterales, altas y cómodas para prevenir Los escapes de orina , capa extra-seca reforzadas que mantiene seca la colita del bebé evitando filtraciones, diseño anatómico, cubierta impermeable tipo tela supersuave con nuevos diseños. Libre de sustancias extrañas. Dermatológicamente probado.	PAQUETE	1	
26	42311505	Venda fija para uso general	Venda RÍGIDA o FIJA NO ELASTICA de algodón 100%. 5 pulgadas X 5 YARDAS. Paquete por 12 unidades.	PAQUETE	1	
27	42311505	Venda fija para uso general	Venda RÍGIDA o FIJA NO ELASTICA de algodón 100%. 4 pulgadas X 5 YARDAS. Paquete por 12 unidades.	PAQUETE	1	
28	42311506	Vendas o compresas de compresion o presion	Venda elasticas. Paquete 12 unidades.5 pulgadas X 5 YARDAS.	PAQUETE	1	
29	42311506	Vendas o compresas de compresion o presion	Venda elasticas. Paquete 12 unidades.4 pulgadas X 5 YARDAS.	PAQUETE	1	

30	41104102	Lancetas automaticas	Lancetas automaticas de seguridad, para toma de muestras de glucometria. Caja por 100 unidades. Activacion de dos pasos, Punta metalica extrafilosa. Despues de su uso, la punta metalica se oculta como sistema de protección automatico.	CAJA	1	
31	12191601	Gel antibacterial.	Gel antibacterial humectante, con alcohol antiséptico. Frasco 500 cc transparente. No reembazado. Con tapa dispensadora por presión.	UNIDAD	1	
32	42132105	Sabana para hospital	Juego de Sabanas enresortada, desechable. Tela quirurgica. En tela color azul. Paquete x 10 unidades	PAQUETE	1	
33	42131706	Kit de ropa de Cirugia Esteril	Paquete Quirurgico - Kit de ropa de Cirugia Esteril Desechable, Compuesto Por Camisa, Pantalón y Polainas.	UNIDAD	1	
34	42295305	Torniquete control de hemorragias	Torniquete TacticoTorniquete Tactico Color Naranja. Para Control De Hemorragias Ajustable Con Barra.	UNIIDAD	1	
35	42311703	Cinta medicas o quirurgicas para pegar la piel.	Rollo de microporeo microporosa de 2 pulgadas x 9 metros. Color marron claro.	UNIDAD	1	
36	42311505	Gasas o apositos	Compresa de gasa Paquete X 5 Unidades, de 45 X 45 Cm cada una. Con cinta de sujecion cosida. Empaque esteril.	UNIDAD	1	
37	51102707	Clorhexidina spray	Clorhexidina liquida Solución - antiséptico en spray 120 ml. Para uso externo. Frasco plastico.	UNIDAD	1	
38	51171608	Glicerina	Lubricante a base de gliceriana pura, frasco por 250 cc	FRASCO	1	
39	41116201	kit glucometria	Kit de tiras para glucometría x 100 unidades cada uno + 100 lancetas desechables automáticas. Incluye glucometro pantalla grande. con alertas de tiras reactivas vencidas o cuando se aplica una muestra demasiado pequeña. Cada kit de tirillas vine con chip calibrador si lo requiere. Compatible con conexion a PC, para descarga de datos y estuche de tela.	CAJA	1	
40	42182201	Termometros electronicos para uso medico.	Termómetro digital uso medico. Estuche rígido. Calibrado a grados centígrados.	UNIDAD	1	
41	42182201	Termometros electronicos para uso medico.	Termómetro infrarojo digital uso medico . Calibrado a grados centígrados.	UNIDAD	1	
42	51102707	Clorhexidina	CLORHEXIDINA SOLUCIÓN USO TOPICO, en bolsa de unidosis. 60 ml	UNIDAD	1	
43	51102707	Clorhexidina	CLOHEXIDINA JABÓN USO TOPICO, en bolsa de unidosis. 60 ml	UNIDAD	1	
44	42311505	Venditas adhesivas.	Cura o venditas adhesiva rectangulares y transparentes, caja por 100 unidades	CAJA	1	
45	42311505	Venditas adhesivas.	Cura o venditas adhesiva redondas, caja por 100 unidades	CAJA	1	

46	41122004	Jeringas Desechables	Caja de jeringas desechables x 25 unidades x 50 ml.	CAJA	1	
47	42142609	Jeringas Desechables	Caja de jeringas x 100 unidades x 1 cc.	CAJA	1	
49	42171702	Manta termica.	Mantas termicas para primeros auxilios 30 cm x 210 cm aproximadamente. Unico uso. En empaque sellado. Doble color plateado y dorado.	UNIDAD	1	
50	14111815	Tarjetas de Identificación.	Manillas plastica de identificacion de paciente, con clip y perforaciones ajustable. Colores surtidos por 100 unidades	UNIDAD	1	
51	14111815	Tarjetas de Identificación.	Manillas plastica de identificacion de paciente, con clip y perforaciones ajustable. Colores surtidos.NEONATALES	UNIDAD	1	
52	42272303	escudos o mascarar protectoras para resucitacion cardiopulmonar cpr	Mascarilla para reanimacion cardio pulmonar con borde inflado y valvula unidireccional, resorte de ajuste y presentación en estuche rigido.	UNIDAD	1	
53	42294957	Cuchillas de afeitar o accesorios d eendoscopia	Maquina de afeitar tripe hoja desechable.	UNIDAD	1	
54	51191602	Electrolitos de cloruro de sodio	UROMATIC CLORURO SODICO 0,9% 3000ML BOLSA.	UNIDAD	1	
55	42293603	Sonda de alimentación enteral 10 french. Elaborada en poliuretano.	Sonda de alimentación enteral # 10 french. Elaborada en poliuretano. Tipo elemento nasogástrica	UNIDAD	1	
56	42293505	Sonda de alimentación enteral 12 french. Elaborada en poliuretano.	Sonda de alimentación enteral # 12 french. Elaborada en poliuretano. Tipo elemento nasogástrica	UNIDAD	1	
57	42293505	Sonda de alimentación enteral 14 french. Elaborada en poliuretano.	Sonda de alimentación enteral # 14 french. Elaborada en poliuretano. Tipo elemento nasogástrica	UNIDAD	1	
58	42293505	Sonda de alimentación enteral 16 french. Elaborada en poliuretano.	Sonda de alimentación enteral # 16 french. Elaborada en poliuretano. Tipo elemento nasogástrica	UNIDAD	1	
59	42293505	Sonda de alimentación enteral 18 french. Elaborada en poliuretano.	Sonda de alimentación enteral # 18 french. Elaborada en poliuretano. Tipo elemento nasogástrica	UNIDAD	1	
60	42142702	Catéteres urinarios uretrales	Sonda de tres vias foley de látex o silicona hidrofóbica, con espiral interno, punta biselada con dos orificios situados uno al lado del otro, y un orificio en la punta, balón de 30ml – 50ml, válvula y conector universal. Estéril. # 14.	UNIDAD	1	
61	51161803	mentol en aerosol	Linimento deportivo en spray 250 cc aproximadamente. Frasco . Relajante muscular.	UNIDAD	1	
62	47121700	Guardianes	Guardian plastico color rojo con tapa de seguridad. pequeño Con etiqueta de contramarcado riego biologico.	UNIDAD	1	
63	11121802	Algodón	Bolsa de algodón en torundas blancas. Grado medico. 500 Gr.	UNIDAD	1	
65	42142101	Cubiertas para productos para terapia de calor o frío	Bolsa para terapia fisica, de Gel Frio Calor. 20cm X 30 Cm.	UNIDAD	1	

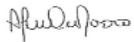
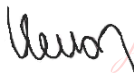
66	42221503	Catéteres venosos centrales	cateter central trio adulto. Equipo para la cateterización de la vena cava superior para abordaje yugular o subclavia, con posibilidad del control de la posición de la punta del catéter a tiempo real mediante derivación del ECG intraauricular a través de la guía. ☐ Incluye Cánula de punción, Seldinger o Valvulada, Catéter de tres luces, Diámetro externo 7F, Punta blanda, Radioopaco, Distal 16 G; medio 18 G; proximal 18 G, con válvulas sin aguja, Marcas de longitud, Líneas de infusión con pinzas deslizantes (clamps de distinto color) para el cierre de la mismas y detención de la infusión, Fijación óptima con aletas de fijación integradas en todas las longitudes y aletas movibles adicionales en las longitudes de 20 y 30 cm, Guía con punta en J, Montada en dispensador ergonómico, 100% antiacodable, Jeringa de 5ml, Escalpelo, Dilatador, Cable de conexión para obtención del ECG intraauricular a través de la guía.	UNIDAD	1	
67	51191602	Electrolitos de cloruro de sodio	Bolsa de solucion salina norma al 0.9% x 100 cc	UNIDAD	1	
68	51191602	Electrolitos de cloruro de sodio	Bolsa de solucion salina normal al 0,9 % x 500 cc	UNIDAD	1	
69	51191602	Electrolitos de cloruro de sodio	Lactato De Ringer Bolsa X 500Cc: Tipo Elemento Consumo Presentación Bolsa X 500Cc Unidad De Medida X Bolsa Nombre Genérico Lactato De Ringer☐	UNIDAD	1	
70	42291805	Pinza de cordón umbilical de recién nacidos	clamps plasticos para cordon umbilical.	UNIDAD	1	
72	42221508	Kits de cuidado de la piel para catéter arterial o intravenoso	Catéter arterial o intravenoso Equipo De Infusion Pericraneal No. 21	UNIDAD	1	
73	51181506	Agujas de Insulina	AGUJAS PARA LAPICERO DE INSULINA, Aguja Lapicero Insulina 31g x 6mm. Para lapicero Apidra solostar sanofi con cartucho de 3 ml. CAJA X 100 UNIDADES	CAJA	1	
74	53131608	JABON ANTIBACTERIAL	JABON ANTIBACTERIAL Quirurgico PARA MANOS X 500 ML, con dispensador. No reembazado. Grado medico.	UNIDAD	1	
75	42131504	BATAS DESECHABLES	BATAS DESECHABLES PARA PACIENTE, MANGA LARGA-TALLAS M,L, XL PAQUETE X 10	PAQUETE	1	
76	53131608	Collares cervicales o de extracción de víctimas para servicios médicos de emergencia	Collar de inmovilizacion cervical, plano radio traslucido, multitalla ajustable para paciente adulto. Belcro Ajustable.	UNIDAD	1	

79	42172105	Electrodos DEA	Paquete de repuesto de electrodos funcionales para desfibrilador AED ZOLL. Dos electrodos en una sola pieza. Para adulto. Con fecha de vencimiento no inferiro a cuatro años.	UNIDAD	1	
80	47131502	Pañitos o toallas para limpiar	Rollo de toallas para cocina reutilizables. X 120 unidades triple hoja. Medida minima de 20 x 20 cm. Color blanco.	ROLLO	1	
82	51102710	Alcohol isopropilico	Alcohol isopropilico desengrasar y eliminar la suciedad de aparatos electricos POR 1000 CC	LITRO	1	
83	42201714	Kit tensiometro y fonendoscopio	Kit Fonendoscopio Y Tensiometro Manual aneroide, con brazalete Ajustable con Belcro.Incluye Estuche en Tela. Incluye Llave Calibradora De Manometro.Incluye pera de insuflación. Repuesto De Olivas Y Membrana.	UNIDAD	1	
84	11101518	talco	Talco para bebe x 100 gr, en tarro con tapa dispensadora.	UNIDAD	1	
85	42221803	Aposito Transparente	Aposito transparente para fijacion de cateter periferico adulto. 7 cm x 8,5 cm. Caja por 100 unidades	CAJA	1	
86	42221803	Aposito Transparente	Aposito transparente para fijacion de cateter periferico pediatrico. 5 cm x 5,7 cm. Caja por 100 unidades	CAJA	1	
88	46181535	Medias de compresión	Medias de compresion deportiva. 18-23 mmHg Paciente adulto. Banda elastica ajustable, no produce marcas ni torniquete, con refuerzo posterior en unta y talon. Talla M, L, XL, TALLA S y M	PAR	1	
89	42311703	Cinta medicas o quirurgicas para pegar la piel.	Tubo de esparadrapo x 5 unidades. Esparadrapo de tela blanco en tela de algodón con soporte en latex, OXIDO DE ZINC Y LANOLINA. - 1 rollo de 1"x10 Yd (2,54 Cm x 9,14 M) - 2 rollos de 2"x10 Yd (5,08 Cm x 9,14 M) - 1 rollo de 3"x10 Yd (7,62 Cm x 9,14 M) - 1 rollo de 4"x10 Yd (10,16 Cm x 9,14 M)	TUBO	1	
90	42311703	Cinta medicas o quirurgicas para pegar la piel.	Esparadrapo hipoalergénico - fixomull. 10 cm x 2 metros.	ROLLO	1	
91	53131613	crema hidratante para piel	Crema para el cuerpo con aceite argan y complemento multivitaminicos de 500ml. Frasco con dispensador.	UNIDAD	1	
92	51102710	Alcohol antiséptico	Alcohol antiséptico de 7 grados en botella plastica de 500ml.	UNIDAD	1	
93	42221702	buretrol	Buretrol grado medico de 150 ml 20 gotas por minuto. Punzón conector ABS (Acrilonitrilo butadieno estireno), funda protectora PE (Polietileno), llave de regulación y cámara ABS, disco flotante y sitio de inyección látex, filtro de aire en conector y en bureta PA/PVC y tubo conector PVC.	UNIDAD	1	

94	42221603	macrogotero	Equipo para administracion de soluciones tipo macrogoteo 10 gotas por 1ml aprox. Punzón conector en ABS (Acrilonitrilo butadieno estireno), cámara de goteo y tubo en PVC grado médico, filtro en cámara en poliamida.	UNIDAD	1	
95	42221603	microgotero	Equipo para administracion de soluciones tipo microgotero 60 gotas por 1ml aprox. Punzón conector en ABS (Acrilonitrilo butadieno estireno), cámara de goteo y tubo en PVC grado médico, filtro en cámara en poliamida.	UNIDAD	1	
96	42132107	cobijas	Cobija Térmica Azul Oscuro Liso Sencillo 1,44 X 2,10 Mt 230 Gr/Mt2 100% Poliéster Unicolor.	UNIDAD	1	
98	42311511	rollo de gasa	Rollo de gasa hospitalaria tejida 1 x 100 36 yds.	UNIDAD	1	
99	42181707	electrodos para electrocardiograma	Paquete de electrodos de espuma adhesivos conductivo electrogel con conector metalico, desechables hipoalergenicos. Para paciente adulto. Paquete por 50 unidades.	PAQUETE	1	
100	42142604	Jeringa punta cateter.	Jeringa desechable de 50cc, punta cateter empaque individual esteril. Embolo de caucho.	UNIDAD	1	
101	42131606	Máscaras quirúrgicas o de aislamiento para personal médico	Mascara quirurgica de aislamiento, tipo n95 grado medico con resorte de sujeción. En caja por 50 unidades. Con clip nasal.	CAJA	1	
102	42311505	gasaEsteril	Paquete de gasa tejida esteril empaque x 5 unidades, de 7,5 x 7,5 cm.	UNIDAD	1	
103	42311505	Venda gasa	Venda de gasa de 4 pulgadas x 5 yardas. 100% algodón. Empaque individual.	UNIDAD	1	
104	42311505	Vendas de algodón	Venda de algodón laminado 6 pulgadas x 5 yardas. Algodón 100% puro, no tejido con acrilato.	UNIDAD	1	
105	42311505	Vendas elasticas	Venda elastica fabricada en hilos de polialgodon con una envoltura uniforme. Medidas: 6 pulgadas x 5 yardas, Gancho sujetador metálico.	UNIDAD	1	
111	42271801	Humidificador	Humidificador Oxigeno Medicinal, Con dispositivo de seguridad audible, Capacidad de 400 c.c., Libre de látex.Tapa fabricada en polietileno de alta densidad - Cuerpo elaborado en polietileno-polipropileno	UNIDAD	1	
112	42272303	Ambu o Bvm	Bolsa de reanimacion, con valvula y mascara inflable, extension de oxigeno 3 m, reservorio. Equipo traslucido, libre de latex. Empaque individual. Adulto, Pediatrico, Neonatal.	UNIDAD	1	

114	41104211	Suavizante	Suavizante para lavado de ropa en lavadora ultrafragancia. Galon con tapa dispensadora. Antiarrugas, anti estatica. Proteje del estiramiento, la decoloración y la pelusa. No reenvasado. POR GALON	GALON	1	
115	30181614	Jabon liquido	Detergente liquido concentrado para lavado de ropa Proteje de la decoloración y la pelusa. No reenvasado. POR GALON	GALON	1	
116	42281808	Papel crepado	Papel crepado para esterilizacion. 60 cm x 100 m. Rollo, Resistente al agua, Sin viruta, Fuerte resistencia bacteriana Para esterilizar a alta temperatura y alta presión.	ROLLO	1	
117	53131607	Aceite para masajes	kit de 3 aceites para masajes. Aceite hidratante con aloe vera o sábila regula la humedad de la piel y la mantiene suave y elástica. Aceite de de Almendra rica en nutrientes, proteínas, minerales y vitaminas A y E. Y Aceite citrico. Cada uno en frasco de 250 ml. Kit x 3 frascos.	KIT	1	
118	27111707	Llaves ajustables: de tres vías	Llave de 3 vias. giratoria 360° - Con tapas protectoras. Cuerpo: policarbonato. llave: polietileno. 2 conectores luer lock hembra, 1 conector luer lock macho. Caja x 50 unidades	CAJA	1	
119	41103308	Equipo de extensión para anestesia - R33	Equipo de extensión para anestesia - R33. PVC, ABS, Polietileno de baja densidad, polièster. Empacados individualmente en Peel Pouch (papel grado mèdico). CAJA POR 100 UNIDADES	CAJA	1	
120	41104107	Tubos de recolección o contenedores de sangre al vacío	Tubos de recolección o contenedores de sangre al vacío. VACUTAINER de 4ml. (TUBO SECO - TAPA AMARILLA) pediatrico. paquete por 100 unidades.	PAQUETE	1	
121	41116111	Kits o suministros para pruebas de citología	Kits suministros para pruebas de citología . (placa, 2 cepilos y bajalenguas).	UNIDAD	1	
122	42141902	Bolsa para enema evacuante	Bolsa para enema evacuante, con sonda de 1.5 m. de punta pre lubricada. Pinza para regular la cantidad y el flujo. Capacidad 1500ml paquete individual.	UNIDAD	1	
123	42142402	Cánulas o tubos o accesorios de succión para uso médico: Cánula nasal adulto	CANULA NASAL PARA OXIGENOTERAPIA PEDIATICO. PVC grado Médico. Modelo pediátrico, con acople a Humidificador. Longitud 2 mts aprox.	UNIDAD	1	

124	42142402	Cánulas o tubos o accesorios de succión para uso médico: Cánula nasal adulto	SISTEMA DE OXIGENOTERAPIA VENTURY. Kit ventury Contiene una máscara, un tubo corrugado, seis dilutores de diferentes colores, un adaptador y un tubo de 2 metros. Empaque individual en bolsa de polietilén	UNIDAD	1	
125	42281807	Cintas indicadoras de esterilización: Cinta para esterilizar de autoclave para control químico externo	Cinta Para Autoclave con Control Químico Externo. Cinta indicadora para esterilización a vapor confiable. 19 mm 50 mts	UNIDAD	1	
126	42292501	Tapones para uso quirúrgico	TAPON (SELLO DE SEGURIDAD) VENOSO DE SEGURIDAD LIBRE DE HEPARINA Caja x 100 unidades	UNIDAD	1	
127	51142904	Xilocaína jalea	Xilocaína jalea. Tubo por 30 ml, Lidocaína 2%	UNIDAD	1	
128	42142403	CONTENEDORES DE SUCCIÓN PARA USO MÉDICO	Sistemas de drenaje de heridas pleurovac	UNIDAD	1	
137	53131626	ALCOHOL GLICERINADO:	Alcohol glicerinado al 70%. Galón 3800 mL (3,8 L) con o sin color.	GALÓN	1	
139	12161911	AMONIO CUATERNARIO:	Amonio cuaternario líquido incoloro e inodoro. Concentración de 1% - 5000 ppm o 50%. Envase de 1000 cc.	UNIDAD	1	
146	24111503	BOLSAS PLASTICAS:	Bolsas plásticas ZipLoc con cierre hermético (resellable). Medidas 30 cm x 40 cm. Paquete de 100 unidades.	PAQUETE	1	
147	24111503	BOLSAS PLASTICAS:	Bolsas plásticas ZipLoc con cierre hermético (resellable). Medidas 14 cm x 14 cm. Paquete de 100 unidades.	PAQUETE	1	
156	12161902	DETERGENTE EN POLVO:	Detergente en polvo Alta calidad con Aroma con oxígeno activo. Color blanco o azul. Paquete de 3000 gr.	PAQUETE	1	
159	24112602	ENVASE CON ATOMIZADOR:	Envase Plástico: Envase Con Tapa atomizador. Material Polietileno. Capacidad de 1000 mL.	UNIDAD	1	
160	47131604	ESCOBA:	Escoba de cerdas suaves colores. Palo de madera.	UNIDAD	1	

176	42142531	GUARDIAN MATERIAL PLASTICO:	Guardian para agujas. Capacidad de 1,3 litros. Unidad. Color rojo.	UNIDAD	1	
177	47131803	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15%:	Hipoclorito de sodio al 15%. Liquido color amarillo claro. Olor fuerte a cloro. Envase de 1 Litro (1000cc)	LITRO	1	
178	47131805	JABON LAVALOZA:	Jabón lavalozza líquido viscoso. Frasco con aplicador. Fragancia neutra o limón. Envase de 1/2 litro o 500cc/mL.	UNIDAD	1	
190	47131611	RECOGEDOR:	Recogedor de base plástica. Palo de agarre plástico.	UNIDAD	1	
194	46182002	TAPABOCAS DESECHABLES:	Tapabocas desechable empaque individual en caja x 50 unidades. Color blanco. Ajuste nasal.	CAJA	1	
203	53131608	JABON ANTIBACTERIAL:	Jabón antibacterial para manos. Envase de 1 Litro (1000cc). No reenvaazado. Grado medico.	LITRO	1	
Nombre y firma del Coordinacion o area de la necesidad			COORDINADORA ACADÉMICA TITULADA 			
Autorizacion Ordenador del gasto			 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ			

		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento gestion contrcatual COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS				
		LISTA MAESTRA				ELEMENTOS DE CONSUMO
		FECHA DE SOLICITUD:	6 de febrero de 2026			
PROGRAMA		SERVICIOS PERSONALES				
AREA DE LA NECESIDAD		TITULADA				
LIDERES DE LAS AREAS		HILDA REGINA BOLAÑOS DÍAZ				
CÓDIGO DE FICHAS DE FORMACION A LAS ASIGNARA LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS		FICHAS VIGENCIA 2026				
JUSTIFICACION		Los materiales de formación para los programas de peluquería y cuidado estético de manos y pies que a continuación se nombran, teniendo en cuenta que son esenciales para mejorar las habilidades y conocimientos de nuestros aprendices en el ambiente de formación, con el objetivo de brindar un servicio de mayor calidad a nuestros programas y mantenerlos actualizados en las últimas tendencias y técnicas en cuidado capilar y estético. La formación en peluquería y cuidado de manos y pies es fundamental para el crecimiento y desarrollo profesional de nuestro equipo, ya que nos permitirá ofrecer servicios más especializados y personalizados, que se traducirán en una mayor satisfacción de nuestros aprendices, ya que obtienen el conocimiento y manejo de los productos.				
TIPO FORMACIÓN:		TITULADA				
Observaciones (Requisitos u observaciones que necesitan que se plasme en los estudios previos como obligaciones especificas o requisitos habilitantes)		El proveedor debe contar con establecimiento comercial sede en la ciudad de popayanLos materiales de formacion deben ser entregados en la ciudad de Popayan. Los elementos deben ser entregados de acuerdo a la programacion previamente definida con el instructor tecnico Se recomienda tener en cuenta las marcas reconocidas, ya que de esta manera se trabajaria con los estandares internacionales.				
ITEM	CODIGO COLOMBIA COMPRA	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMENTARIOS DEL COMPRADOR	
1	53131628	ACEITE ESENCIAL DE ARGANÓleo reparador para todo tipo de cabello, de absorción inmediata, que aporta brillo intenso dando un aspecto saludable y sedoso, sin dejar residuos. Acción antioxidante, hidratante y termoprotectora.	TARRO X 95 ML	1		
2	53131619	TIJERASTijeras de acero inoxidable profesionales elaboradas en titanium	UNIDAD	1		
3	53131602	ALISADOR PROGRESIVOProkeratine Lisse 100% libre de formol, es un alisado progresivo a base de nanoparticulas de aminoácidos derivados de la keratina. Efecto Liso por aprox 6 meses Brillo Tipo Espejo, Hidratación Al Cabello, Se Retira el mismo dia, No Produce Olores Tóxicos, No Pica, No Arde, Ayuda a Sellar Puntas, Elimina el Frizz, Apta para Todo tipo de cabellos	Champú Anti-iones 200 ml - Tratamiento Leave In 200 ml - Prokeratine Lisse 500 ml	1		
4	53132602	AMPOLLATratamiento para todo tipo de cabello, diseñado como producto portable para el cuero cabelludo. Estimula la irrigación sanguínea en el folículo piloso por su contenido de Centella Asiática, facilitando así la acción nutritiva de las Semillas de Lino. CAJA X 12 UNIDADES.	CAJA X UNIDAD	1		

5	53131602	ANTI FRIZZGel moldeador intensivo que acondiciona, fija y suaviza los cabellos indisciplinados, rebeldes y con frizz, facilitando el cepillado. Moldea y alisa el cabello con un efecto duradero. Alisa rizos para obtener peinados lisos. Sin Alcohol.	TARRO X 200 ML	1	
6	53131628	BALSAMOEes un tratamiento protector y preventivo para usar antes, durante y después de procesos químicos.	1000 ml	1	
7	53132602	BLONDOR2Aclara 9 niveles (previo análisis y diagnóstico profesional) permitiendo obtener niveles avanzados de decoloración apropiados para procesos de coloración).	BOLSA X 500 GR	1	
8	53131602	BLOWER LIQUIDOLoción protectora frente a los efectos dañinos del calor generado en los procesos de cepillado y planchado del cabello. Combinación efectiva de activos acondicionadores, humectantes, hidrolizados de proteína de trigo y polímeros sensibles al calor que revitalizan y protegen la fibra capilar. Ideal para realizar el blower, aportando suavidad y brillo al cabello. Sin enjuague.	TARRO X 250 ML	1	
9	12352304	PERÓXIDOS DE 10 VOL, 20 VOL, 30 VOL Es un oxidante en crema diseñado para mejorar la aplicación y la acción de la tintura y decolorantes sobre el cabello. Se trata de una emulsión estabilizada que brinda suavidad a la fibra capilar. Mantiene la concentración de sus volúmenes por más tiempo y reduce las irritaciones causadas por los niveles de pH extremos en el proceso de tinte fórmula de vanguardia enriquecida con ácido hialurónico y sin PPD que asegura la perfección del color con un pleno cuidado del cuero cabelludo y el cabello. Potencia de altura hasta 3 niveles Una cobertura excepcional y duración del color Porcentaje bajo de AMONIACO (máx. 1% durante la aplicación) tonos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 7.21, 8.21, 9,21, 10.21, 6.23, 8.23, 5.53, 7.53, 5.5, 6.5, 7.32, 6.32, 000SSS, 11.20, 11.21	TARRO X 1000 ML	1	
10	53131602		TUBO X 60 GR	1	TRES UNIDADES POR REFERENCIA
11	53131602	Kit Capa Barberia +brocha Talquera + Barbera Pasta + Cepillo	KIT	1	
12	53131633	CAIMANEstos clips sujetan el cabello firmemente en su lugar y no tiran ni rompen el cabello en absoluto.Perfecto para sostener tu cabello muy grueso y largo -Resistencia a altas temperaturas.	PAQUETE X 12 UNIDADES	1	
13	53131604	Kit Peinilla Carbono Barberia X 10 Negro Dientes Resistente Tipo de peine: plano Material: Carbono Largo: 12 cm. Altura: 2 cm.	PAQUETE X 10 UNIDADES	1	
14	53131604	CEPILLO PARA CABELLOcepillo diseñado con nylon pin andamp; cerdas con mechones para desenredar, volumen y control mejorados. diseno único de cepillo ovalado para alisar el cabello, mientras que los bordes redondos crean volumen 1100 vatios de potencia proporciona el calor justo. a diferencia de los secadores de cabello convencionales, este voluminizador se puede colocar más cerca del cuero cabelludo para levantarlo. 3 configuraciones de calor / velocidad para flexibilidad de peinado Construido con un generador de iones genuino para promover un secado rápido y crear estilos llenos de brillo y cabello de aspecto saludable. el revestimiento cerámico ayuda a proteger el cabello del exceso de peinado con una distribución uniforme del calor que penetra el cabello rápidamente y se seca de adentro hacia afuera	UNIDAD	1	

15	53131602	CERA MOLDEADORA Textura, brillo y suavidad. Efecto despeinante y peinados moldeados.	TARRO X 120 GR	1	
16	53131633	CHUMI Kit por 12 chumis para encrespar tu cabello sin calor. resultados duraderos y efecto natural.. longitud 16 CM	PAQUETE X 12 UNIDADES	1	
17	53131619	CREMA ACTIVADORA COLOR Contiene Peróxido de Hidrógeno y Bisabolol, fija el color de la tintura, decoloraciones y mechas Aminoil Crème.	TARRO X 1000 ML	1	
18	53132602	CREMA ALISADORA Esta formulada con aceite de oliva y de proteína de seda nuevo 12 en 1, doce componentes naturales para hacer que tu cabello luzca perfectamente sano. Proteína de seda, vitamina E, miel, hierbas, aceite de zanahoria, aceite de árbol de te, colesterol, proteína de huevo, mantequilla de sea, aceite de jojoba, aceite de vison. Sin Lejía. EL KIT ALISADOR CONTIENE 1. Base Protectora . 2A. Crema Alisadora. 2B. Liquido Activador. 3. Shampoo Neutralizante. 4. Acondicionador. 5. Tratamiento profundo de Mayonesa. Implementos: Aplicador madera, Instrucciones, Guantes.	KIT X 700 GR	1	
19	53132602	CUCHILLA PARA AFEITAR Unidades por envase: 5 Formato de venta: Pack Unidades por pack: 12 Material: Acero inoxidable Tipo de filo: Doble Peso: 1 g Origen: China Cantidad: 12	DISPLAY X 25 UNIDADES	1	
20	53131628	EMBRION DE PATO Ampolletas embrion de pato x 24 ampollas Libre de sal Libre de parabenos Efectos: alta hidratacion capilar, fortalece con acidos grasos el cuero cabelludo Formato: Sérum Presentación: Ampolla Es hipoalergénica: Sí Es libre de crueldad: Sí Con fragancia: Sí Cantidad: 12 Tipo de unidad: mL	TARRO X 300 GR	1	
21	53131633	ESPUMA PARA CABELLO Mousse inteligente termoprotector activado con calor para uso continuo, reduce la fuerza y el tiempo de cepillado necesarios para lograr un cabello liso, brillante, suave, manejable y libre de frizz. Sistema con memoria para definir peinados por más tiempo. Ideal para moldear con facilidad peinados rizados con total control del volumen.	TARRO X 500 GR	1	

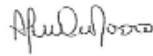
22	53131628	RINSE producto diseñado para fortalecer, nutrir y en general mejorar la calidad del cabello. Sus ingredientes activos Cobre, Zinc, Magnesio y Silicio son oligoelementos importantes en el crecimiento del cabello. Producen un efecto notorio por prevenir su caída y devolver la vitalidad.	TARRO X 1000 ML	1	
23	53131628	SHAMPOO Champú profesional especialmente diseñado para uso en el lava cabezas y para diluir con agua antes de usar. La proporción de mezcla con agua es 1 + 3. Mayor rendimiento y limpieza.	TARRO X 1000 ML	1	
24	53131628	TRATAMIENTO CAPILARES un producto diseñado para fortalecer, nutrir y en general mejorar la calidad del cabello. Sus ingredientes activos Cobre, Zinc, Magnesio y Silicio son oligoelementos importantes en el crecimiento del cabello. Producen un efecto notorio por prevenir su caída y devolver la vitalidad.	TARRO X 690 ML	1	
25	53131628	TRATAMIENTO PARA CABELLO Tratamiento que actúa desde la base aportando color a su cabello entre cada tintura, evitando el daño a que es sometido con el proceso de oxidación.	TARRO X 1000 ML	1	
26	52121704	TOALLAS DESECHABLES Tamaño: Paño de 40X59 cms Color: Blanco	PAQUETE X 70 UNIDADES	1	
27	53131604	SECADOR DE CABELLO El producto es iónico, lo que traerá grandes beneficios en la rapidez del tratamiento y en los resultados que se obtienen: mayor brillo y suavidad. Su funcionamiento es a través de iones negativos, que golpean las moléculas de agua y las fraccionan, por lo tanto reducen el tiempo de secado, atrapan la humedad y eliminan efectos de electricidad estática Voltaje 110V - 120V Es iónico Es cerámico Es profesional Con aire frío Piezas del set 2 boquillas de conducción	UNIDAD	1	
28	53131604	Maquina Peluquera Basic Homecut + 14 Piezas Accesorios Color Blanco/Azul Posee cabezales lavables. Práctica para llevarla a todos tus viajes. Viene con 8 peines. Accesorio incluido: aceite. Corte suave y preciso. 110V/220V Potencia: 10 W	UNIDAD	1	
29	53131604	Máquina afeitadora y cortadora de pelo Wahl Home Groomsman All In One 5537-3008 negra recortadora de pelo. Es inalámbrica. Puedes utilizarla durante un tiempo máximo de 60 m. Se carga al 100% en aproximadamente 12 h. Posee cabezales lavables. Es silenciosa. Práctica para llevarla a todos tus viajes. Corta hasta 32 mm. Viene con 4 peines.	UNIDAD	1	

30	53131604	Plancha Alisadora Frizz Therapy Ambientes Húmedos 120V/240V Voltaje: 120V/240V Posee placas de cerámica. Con función bloqueo de placas. Alcanza 230 °C de temperatura máxima y 150 °C de temperatura mínima. Incluye 9 niveles para planchar. La pantalla es digital. Es iónica. Tiene apagado automático. Temperatura máxima: 230 °C Tipo de pantalla: Digital	UNIDAD	1	
31	275989	Maniquí Cabezote De Entrenamiento Corte Peinado Estética Tratamientos aptos: alisado. Incluye soporte de mesa. Resistencia máxima al calor: 180°C.	UNIDAD	1	
32	11121802	ALGODON QUIRURGICO - ABSORBENTE REF: 643999	PAQUETE X 500 GR	1	
33	51102710	ALCOHOL ANTISÉPTICO DE 70%	BOTELLA PLÁSTICA DE 500 ML.	1	
34	11121802	ALGODÓN TRENZADO ZIG ZAG 50 G	PAQUETE X 50 G	1	
35	52121704	TOALLAS DESECHABLES TAMAÑO: PAÑO DE 40X59 CMS	PAQUETE X 50 UNIDADES	1	
36	24111503	BOLSA EN VINILO BOLSAS CALIBRE 0.5 EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, IDEALES PARA USAR EN MANICURE Y PEDICURE, DEBIDO A SU MATERIA PRIMA LA BOLSAS ES MUY RESISTENTE Y ES IDEAL PARA CONTENER EL AGUA MIENTRAS SE HACE EL SERVICIO)	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	
37	46181541	GUANTES DE NITRIL LIBRE DE POLVO, CALIDAD PREMIUM, SIN ESTERILIZAR, COLOR NEGRO	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	
38	42131606	TAPA BOCAS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	CAJA X 50 UNIDADES	1	
39	30265001	PAPEL ALUMINIO 15 CENTÍMETROS ANCHO, ROLLO X 70 METROS	ROLLO X 100 M	1	
40	53131617	PALITOS DE NARANJO MATERIAL: ESTOS PRÁCTICOS PALOS DE MADERA DE NARANJA ESTÁN HECHOS DE MADERA DE NARANJA NATURAL DE PRIMERA CALIDAD, QUE NO ES TÓXICA, ES SEGURA, ESTÁ PULIDA Y TIENE UNA SUPERFICIE LISA, NO DAÑARÁ SU PIEL Y ES CÓMODA DE USAR * TAMAÑO: ESTOS ÚTILES PALOS DE MADERA DE NARANJA MIDEN 3,5 MM EN DE DIÁMETRO Y 110 MM DE LONGITUD, EL TAMAÑO NORMAL SE ADAPTA FÁCILMENTE A SU USO DIARIO * APLICACIÓN: ESTE PALILLO DE UÑAS DESECHABLE LIVIANO ES CONVENIENTE PARA LLEVARLO INCLUSO SI ESTÁ DE VIAJE, TAMBIÉN PUEDE USARLO EN CASA O EN EL SALÓN DE BELLEZA, PERFECTO PARA MANICURA Y PEDICURA	PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	
41	53131640	REMOVEDOR DE ESMALTE TRADICIONAL MANTIENE EL BRILLO NATURAL, ETHYL ACETATE, BUTIL ACETATE ISOPROPYL, ALCOHOL, ALCOHOL MINERAL OIL, FRAGRANCE, PUEDE CONTENER CI19140, 42090	LITRO	1	
42	53131617	REMOVEDOR DE CUTÍCULAS HIDRÓXIDO DE SODIO, COLORANTE CL	LITRO	1	
43	53131617	REMOVEDOR DE CALLOS HIDRÓXIDO DE SODIO, COLORANTE CL	LITRO	1	
44	53131617	HUMECTANTE DE CUTÍCULA ACEITE MINERAL	250 ML	1	

45	53131617	EXFOLIANTE EN CREMA CON KARITÉ, MARACUYÁ, MICROPARTÍCULAS Y KERATINA, AQUA, CETYL, ALCOHOL, PUMICE, PASSIFLORA INCARNATA SEED POWDER, CENTRIMONIUM CHLORIDE, PROPINELEGLYCOL, HIDROLYZET KERATINE, AVENA SATIVA KERNEL, EXTRACT, EDTA, DIAZOLIDINY UREA, IODOPROPPUNYL BUTYLCARBAMATE, FRAGRANCE, SHEABUTTER, MACADAMIA, TERNIFOLIA NUT OIL	1000 ML	1	
46	53131707	EXFOLIANTE EN GEL VITAMINA E, ALOE VERA, FRUTOS ROJOS, WATER, CARBOMER, DISODIUM EDTA, HYDANTOIN, ACEITE DE CASTOR HIDROGENADO	1000 ML	1	
47	53131617	CREMA PARA MANOS EMOLIENTES, GLICERINA, VITAMINA E, TOCOPHERYL, DIOXIDO DE TITANIO, DIN DIOXIDO	1000 ML	1	
48	53131617	CORTA CUTÍCULAS CLASICO ENSAMBLE PLÁSTICO	UNIDAD	1	
49	53131621	CORTA UÑAS CORTE RECTO	UNIDAD	1	
50	53131617	ESPÁTULA RASPA CALLOS ENSAMBLADA EN MADERA CON LIJA INDUSTRIALIZADA	UNIDAD	1	
51	53131617	CEPILLO GRANDE PARA UNAS PASTA	UNIDAD	1	
52	53131617	LIMA 100/180 DE CARTÓN, COLOR CAFÉ	PAQUETE X 12 UNIDADES	1	
53	53131617	LIMA METALICA PICO DE LORO LIMA METÁLICA PICO DE LORO. POSEE UNA PUNTA CURVA QUE NOS FACILITA ACCEDER A TODOS LOS RINCONES DE LA UÑA. ESTA LIMA ES DE ACERO Y CUENTA CON DOS PUNTAS DIFERENTES, UNA PARA REALIZAR MANICURE Y OTRA PARA EL PEDICURE.	UNIDAD	1	
54	53131617	LIMA 100/180	UNIDAD	1	
55	53131617	LIMA 100/100 SPONGE	UNIDAD	1	
56	53131617	LIMA 150/150 SPONGE	UNIDAD	1	
57	53131617	LIMA 240/240 SPONGE	UNIDAD	1	
58	53131617	LIMA 180/240 SPONGE	UNIDAD	1	
59	53131617	PUSHER MANICURE UNA HERRAMIENTA DE DOBLE USO, DISEÑADA PARA REMOVER LA CURTICULA Y LIMPIAR LAS UÑAS ELABORADO EN ACERO INOXIDABLE, PERMITE SU DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN	UNIDAD	1	
60	53131617	BLOQUE PULIDOR PARA UÑAS BLANCO REFORZADO ZAFHIR'S	UNIDAD	1	
61	12181503	PARAFINA CERA BLANDA Y MALEABLE, DERIVADA DEL PETRÓLEO, QUE SE UTILIZA EN FISIOTERAPIA PARA PROPORCIONAR CALOR Y RELAJACIÓN A LOS MÚSCULOS Y ARTICULACIONES.	PAQUETE X 450 G	1	
62	53131638	BASE TRADICIONAL DE TRATAMIENTO ETHYL ACETATO, BUTYL ACETATE,ISOPROPYL ALCOHOL, NITOCELULOSE RESIN, KETATIN, CALCIUM, BIOTIN, VITAMINA E	FRASCO 12.5 ML	1	
63	53131638	ESMALTE TRADICIONAL 1, 123, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 21, 22, 26, 28, 56, 60, 30, 33, 34, 40, 62, 72, 78, 84, 87, 88, 92, ESCARCHA PLATA, ESCARCHA DORADO,	FRASCO 12.5 ML	1	
64	53131638	BRILLO SECADO RÁPIDO ETHYL ACETATO, BUTYL ACETATE,ISOPROPYL ALCOHOL, TOLUENE, NITROCELULOSE, TOSYLAMIDE, FORMALDEHYDE RESIN, ACETYL TRIBUTYL CITRATE, DIMETHYL OXOBENZO DIOXASILANE	FRASCO 12.5 ML	1	
65	39101616	LAMPARA UV/LED 268 W, UVLED NAIL, NON- HARMFUL, SUSHINE, NON - BLACKEN, UV/LED	UNIDAD	1	

66	53131638	NIVELADOR DE PH NIVELA EL PH DE LA UÑA NATURAL, RETIRA LOS RESIDUOS DE GRASA LOGRANDO UNA MEJOR ADHERENCIA DE LOS ESMALTES, LOS ACRÍLICOS Y LOS GELES.	FRASCO X 13.5 ML	1	
67	53131638	PRIMER 2 EN 1 ES AYUDAR A ADHERIR EL MATERIAL QUE APLIQUEMOS SOBRE LA UÑA (SEMIPERMANENTE, ACRÍLICO O GEL) EVITANDO QUE LA UÑA NATURAL SEGREGUE GRASA Y AGUA DURANTE LAS TRES SEMANAS SIGUIENTES PARA QUE LA UÑA ARTIFICIAL NO SE DESPEGUE. DESHIDRATA Y NIVELA EL PH DE LA UÑA, ES LIBRE DE ÁCIDO.	FRASCO X 13.5 ML	1	
68	53131638	BASE COAT ESMALTE BASE SEMIPERMANENTE UV/LED	FRASCO X 10 ML	1	
69	53131638	ESMALTE SEMIPERMANENTE COLOR BLANCO No. 170	FRASCO X 10 ML	1	
70	53131638	ESMALTE SEMIPERMANENTE COLOR NEGRO No. 169	FRASCO X 10 ML	1	
71	53131638	ESMALTES SEMIPERMANENTES UV LED 031, 051, 106, 023, 080, 090, 037, 069, 076, 045, 132, 063, 066, 005, 010, 184, 148, 152	FRASCO X 10 ML	1	
72	53131638	TOP COAT BRILLO FINALIZADOR PARA UÑAS UV/LED	FRASCO X 10 ML	1	
73	53131640	REMOVEDOR MÁGICO PARA UÑAS SEMIPERMANENTE	FRASCO X 15 ML	1	
74	53131617	STIKERS PARA DECORACIÓN DE UÑAS HOJA STIKERS DIFERENTES MODELOS	HOJA	1	
75	53131617	PIGMENTOS POLVO DE DIFERENTES COLORES	TORRE X 6 UNIDADES	1	
76	31211508	PINTURAS ACRÍLICAS PARA DECORACIÓN DE UÑAS DIFERENTES COLORES	FRASCO X 5 ML	1	
77	53131617	PUNZONES MANGO ACRÍLICO DOBLE PUNTA	PAQUETE X 5 UNIDADES	1	
78	53131617	SET DE PINCELES PARA DECORACIÓN DE UÑAS	PAQUETE X 6 UNIDADES	1	
79	53131617	PINCELES LINER CERO, DOBLE CERO Y TRIPLE CERO	PAQUETE X 3 UNIDADES	1	
80	53131617	POMOS DE ESPUMA TRIANGULAR	PAQUETE X 8 UNIDADES	1	
81	53131638	ESMALTE EFECTO BLOOMING TAMBIÉN CONOCIDO COMO “EFECTO FLORACIÓN” O “TÉCNICA DE DISPERSIÓN”, ES UN ESTILO DE NAIL ART QUE SIMULA EL PROCESO DE EXPANSIÓN Y MEZCLA DE COLORES EN LA SUPERFICIE DE LA UÑA, CON LO QUE LOGRA UN DISEÑO SIMILAR A UNA ACUARELA.	FRASCO X 10 ML	1	
82	53131638	ESMALTE EFECTO OJO DE GATO DIFERENTES TONOS	FRASCO X 15 ML	1	
83	53131617	IMAN PARA ESMALTE DE UÑAS OFECTO OJO DE GATO. IMÁN MAGNÉTICO DE DOBLE CABEZA PARA ESMALTE OJO DE GATO, HERRAMIENTA DE BRICOLAJE.	UNIDAD	1	
84	27111505	MEGA KIT ACRILICO MARCA RECONOCIDA MONÓMERO 55 ML, POLVO ACRÍLICO TRANSLÚCIDO23G, SUPER FINISH 15 ML, MALETIN, POLVOS CONSTRUCTORES BLANCO 23G, POLVOS CONSTRUCTORES PINK 23G, PEGANTE PARA UÑAS 13G, MOLDE ROLLO X 100, SELLANTE DE ACRÍLICO 15ML, POLVO ACRÍLICO GLITTER ORO ROSA 7G, POLVO ACRÍLICO PLATA 7G, ULTRA BOND 7ML, LIMPIADOR DE UÑAS 120ML, ACEITE REGENERADOR DE CUTÍCULA 30ML, PAQUETE X 20 UÑAS CURVA C NATURAL CLEAR, MORTERO TRANSPARENTE, LIMA NEGRA 100/180, PAQUETE DE PAÑOS (50 UND), CATALOGO ACRÍLICO.	KIT	1	
85	27111505	KIT GEL POLISH CON LÁMPARA GEL POLISH BASE RUBBER 14 ML, GEL POLISH BASE COAT 14 ML, BLOQUE BLANCO, LIMPIADOR DE UÑAS 120 ML, GEL POLISH BRILLO 14 ML, 4 TONOS GEL POLISH BRILLO 14 ML, REMOVEDOR DE SISTEMAS 60 ML, PAQUETE DE PAÑOS (50 UNIDADES), LIMA NEGRA (100/180), LÁMPARA 2 EN 1 UV/LED 48 W 36 BLED, CATÁLOGO, MALETIN	KIT	1	

86	53131617	DAPPEN DE CRISTAL MONMERO CON TAPA PARA UÑAS MATERIAL: MATERIAL DE VIDRIO. COLOR: MATE TRANSPARENTE. TAMAÑO: DIMETRO DE LA COPA: 1.77 PULGADAS, ALTURA TOTAL: 1.96 PULGADAS, ALTURA DE LA TAPA: 0.78 PULGADAS, ALTURA DE LA COPA: 1.29 PULGADAS. GROSOR DE LA TAZA: 0.11 PULGADAS.	FRASCO	1	
87	53131617	PIEDRAS DECORATIVASKIT DE PIEDRAS + LAPIZ APLICADOR + PINZA PARA REALIZAR DECORACIÓN DE UÑAS * PINZAS EFECTIVAS: LA PUNTA DE LAS PINZAS ESTÁ AFILADA Y BIEN ALINEADA, AGARRE Y MANIPULE LOS DIAMANTES DE IMITACIÓN CON FIRMEZA Y FACILIDAD, BUENO PARA COLOCAR LAS GEMAS LINDAS DE ACUERDO CON LOS TAMAÑOS, FORMAS Y COLORES	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	
88	53131638	NIVELDOR Y REMOVEDOR DE TIPS ETHYL ACETATE, BURLY ACETATE, CI 61565, CI 12700	FRASCO X 245 ML	1	
89	53131617	MOLDES PARA EXTENSIONES DE UÑAS ARTIFICIALES DE COLOR DORADOS PARA ESCULPIR UÑAS	ROLLO X 500 UNIDADES	1	
90	53131617	PAPEL FOIL PARA DECORACIÓN EN UÑAS PAPEL ADHESIVO PLÁSTICO	CAJA X 10 TIRAS	1	
91	53131617	PEGANTE PARA FOIL ESPECIAL PARA PEGAR EL PAPEL FOIL	FRASCO X 10 ML	1	
92	53131617	GUILLOTINA CORTA TIPS METALICA MANGO NEGRO SILICONADO	UNIDAD	1	
93	53131617	PEGAMENTO PARA UÑAS DE SECADO RÁPIDO, ADHESIVO ACRÍLICO, PUNTAS POSTIZAS, DECORACIÓN 3D PARA UÑAS, PUNTAS DE UÑAS, DIAMANTES DE IMITACIÓN, ACCESORIOS COSMÉTICOS PARA UÑAS. ADECUADO TANTO PARA SALÓN PROFESIONAL COMO PARA USO DOMÉSTICO.	TARRO 3 GRAMOS/10 OZ	1	
94	53131617	UÑAS POSTIZAS FORMATO DE VENTA: PACK UNIDADES POR ENVASE: 20 UNIDADES POR PACK: 24 MATERIAL: PLÁSTICO. APTO PARA: MANOS.	DISPLAY X 24 PAQUETES DE 20 UNIDADES	1	
95	53131617	TIPS PARA UÑAS SOFT GEL CURVA C TRANSPARENTE	CAJA X 500 UNID	1	
96	53131617	TIPS PARA UÑAS PRESS ON TRANSPARENTE PREVIAMENTE POROSEADAS	CAJA X 240 UNIDA	1	
97	53131617	MOLDES PARA UÑAS SISTEM DUAL TRANSPARENTE DE LA No. 0 a la 9	PAQUETE X 20 UNIDADES	1	
98	53131617	DRILL ELÉCTRICO PARA UÑAS MOTOR DE COBRE PURO MATERIAL: PLÁSTICO ABS VOLTAJE: 100V-120V 60HZ VELOCIDAD: 30000 – 35000 RPM *INCLUYE* MOTOR DE 30.000 RPM TALADRO PULIDOR DE LAPIZ PEDAL ACCIONADOR DE PIE SOPORTE BASE DE MANO SOPORTE PARA LAPIZ PULIDOR	UNIDAD	1	

Nombre y firma del Coordinacion o area de la necesidad	ADA LORENA CERON 
Autorizacion Ordenador del gasto	 Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ