ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE MERCADO

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, a continuación, se realiza el análisis con el fin de conocer el sector comercio, donde se clasifican las empresas que pueden proporcionar el servicio requerido en el presente proceso de contratación.

1. OBJETO

"Adquisición de maquinaria y equipos de cocina industrial para la dotación, operación y fortalecimiento para la cafetería del Centro Agropecuario de Buga."

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

Los bienes y/o servicios que la entidad pretende adquirir se encuentran debidamente identificados a través del clasificador de bienes y servicios UNSPSC y el sector al cual pertenecen, con los siguientes códigos:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
1	C	23181700	Maquinaria para cocinar o ahumar alimentos
2	E	48101500	Equipo para cocinar o calentar
3	E	52141500	Electrodomésticos para cocina
4	E	52141800	Otros electrodomésticos

ANALISIS DEL SECTOR

Anexe el análisis de sector, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra eficiente. https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/cce-eicp-gi-18._gees_v.2_2.pdf

3. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Para el análisis de la oferta y la demanda, se realizó un estudio con base en la necesidad del Centro, comparada con otras entidades que presentaron similitud en el proceso contractual, las cuales nos sirvieran de referencia para el estudio de mercado, anexo a esto se realizó invitación a cotizar donde pudimos determinar que existen proveedores que pueden cumplir con este requerimiento y nos sirven de guía para determinar el valor estimado del contrato.

Partícipes del proceso de contratación

En cumplimiento de lo ordenado en el capítulo VI del Decreto 1082 de 2015 "Análisis del Sector Económico y de los proponentes por parte de las Entidades Estatales", artículo 2.2.1.1.1.6.1. "Deber de análisis de las Entidades Estatales", el Centro Agropecuario de Buga - CAB adelantó el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso actual de contratación analizado las siguientes variables:

La actividad económica sobre la cual recae la compra/venta de elementos, equipos, maquinaria, mobiliario, enseres y utensilios para cafeterías o restaurantes, la cual corresponde al sector terciario de la economía colombiana.

El **sector terciario** de Colombia, también conocido como **sector de servicios**, engloba todas las actividades económicas que no están directamente relacionadas con la producción de bienes materiales (como la agricultura o la manufactura). En lugar de ello, se centra en proporcionar servicios a las personas o a otras empresas.

En términos generales, este sector incluye actividades como:

a) Comercio:
- **Venta al por mayor y al por menor**: Incluye desde tiendas de abarrotes hasta grandes centros comerciales y supermercados.
- **Comercio electrónico**: Cada vez más importante en Colombia, con un crecimiento significativo en el uso de plataformas digitales de compra y venta de productos.

b) Transporte y Logística:
- **Transporte terrestre, marítimo y aéreo**: Este sector es clave para el intercambio de bienes y personas, tanto dentro del país como hacia el exterior.
- **Logística**: Incluye el almacenamiento, distribución y gestión de inventarios, que se ha visto fortalecido por la globalización y el comercio electrónico.

c) Turismo:
- El turismo ha sido uno de los sectores con mayor crecimiento en Colombia en las últimas décadas. Abarca desde el turismo local hasta el internacional, incluyendo la oferta de hoteles, restaurantes, agencias de viajes y actividades turísticas.

d) Finanzas, Seguros y Servicios Inmobiliarios:
- **Banca y servicios financieros**: Involucra bancos, cooperativas de ahorro y crédito, así como servicios de inversión y asesoría financiera.
- **Seguros**: Proveedores de seguros de salud, vida, vehículos, entre otros.
- **Bienes raíces**: Incluye la compra, venta y arrendamiento de propiedades.

e) Salud y Educación:
- **Salud**: Los servicios de salud son un componente clave del sector terciario. Incluye tanto la atención pública como privada, hospitales, clínicas y servicios médicos especializados.
- **Educación**: Abarca desde la educación básica y media hasta la educación superior y formación técnica y profesional.

f) Servicios Profesionales y Consultoría:
- **Consultoría**: Las empresas de consultoría ofrecen asesoramiento especializado en áreas como estrategia empresarial, recursos humanos, tecnología, marketing, entre otras.
- **Abogados, contadores, arquitectos, ingenieros, etc.**: Profesionales que brindan servicios especializados a empresas y particulares.

g) Medios de Comunicación y Entretenimiento:
- **Televisión, radio, prensa escrita y digital**: Empresas de comunicación que brindan información y entretenimiento a la población.
- **Entretenimiento**: Incluye actividades recreativas como cine, teatro, conciertos, eventos deportivos y

actividades culturales.

h) **Servicios Públicos:**
- **Agua, gas, electricidad y telecomunicaciones**: Los servicios básicos que son esenciales para el funcionamiento de la vida cotidiana en la sociedad.

Aspectos clave del sector terciario en Colombia:

Crecimiento y Transformación: El sector terciario ha tenido un crecimiento sostenido en Colombia, especialmente en áreas como las tecnologías de la información y el turismo. En las últimas décadas, el comercio electrónico y las plataformas digitales han transformado este sector.

Generación de empleo: Es uno de los sectores con mayor capacidad de generación de empleo en el país, especialmente en ciudades grandes como Bogotá, Medellín y Cali. La formalización del empleo y la capacitación en servicios como la atención al cliente y la gestión empresarial son claves.

Desigualdades regionales: Aunque el sector terciario es importante a nivel nacional, su desarrollo varía significativamente entre las regiones del país. Las grandes ciudades tienen una mayor concentración de servicios especializados, mientras que en zonas rurales la oferta es más limitada.

Impacto de la globalización: El sector terciario está fuertemente influenciado por tendencias globales, como la digitalización, la globalización del turismo, y el comercio internacional. Esto ha abierto nuevas oportunidades, pero también ha incrementado la competencia internacional.

a) **Desafíos del sector**:
- **Desigualdad en el acceso a servicios**: Existen grandes diferencias en la calidad y el acceso a servicios básicos y especializados entre las zonas urbanas y rurales.
- **Desempleo en sectores informales**: Aunque el sector terciario es uno de los mayores generadores de empleo, una parte significativa de este empleo es informal, lo que impacta en la calidad laboral y en la seguridad social.

En resumen, el sector terciario de Colombia es un motor fundamental para la economía, abarcando una amplia gama de servicios que impactan la vida diaria de los colombianos y el funcionamiento de la economía. Sin embargo, también enfrenta retos en términos de equidad, formalización del empleo y adaptación a las dinámicas globales.

La economía colombiana mostró una sólida recuperación en 2025, cerrando el tercer trimestre con un crecimiento del 3,6% del PIB, superando expectativas y el promedio latinoamericano, situándose por encima de potencias como EE. UU. y México. El **DANE** destacó el auge en servicios y comercio, con un crecimiento acumulado de 2,8% en lo corrido del año a octubre.
Los aspectos clave de la economía colombiana en 2025:

- **Desempeño del PIB:** Crecimiento del 3,6% en el tercer trimestre (julio-septiembre) de 2025.
- **Crecimiento Acumulado:** El Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) mostró un crecimiento de 2,83% entre enero y octubre de 2025.
- **Motores Económicos:** Los sectores de Comercio, transporte y alojamiento crecieron un 5,6% en el tercer trimestre.
- **Resultados Regionales:** El crecimiento de 3,6% en el tercer trimestre superó las tasas de países como Canadá, Reino Unido, Francia, Alemania, Italia y España.
- **Desempleo:** En 2025 se logró una de las tasas de desocupación más bajas desde 2001, con una cifra de 8,9% al cierre de año.

Este crecimiento, superior al 1,59% reportado en el mismo periodo de 2024, consolidó una tendencia positiva, aunque enfrentando la necesidad de sostener el avance ante la volatilidad sectorial.

El **Indicador de Seguimiento a la Economía**, que mide mensualmente la actividad económica, mostró un crecimiento de aproximadamente **2,95 % en su serie original** y un acumulado de **2,85 % en lo que va del año** hacia finales de 2025.

En cuanto al crecimiento acumulado hasta el mes de septiembre de 2025, el PIB ha crecido en 2,8%, cifra superior a la registrada en el mismo período de 2024, en el que aumentó en 1,2%. En cuanto a la variación del PIB, con datos ajustados por efecto estacional y calendario, registró un crecimiento de 3,4%, con relación al tercer trimestre de 2024. Está en línea con el 3.1% de crecimiento del empleo total y la evolución positiva en los indicadores de confianza registrados por Fedesarrollo y otras agencias.

Este resultado del PIB tercer trimestre 2025 estuvo por encima del intervalo de los pronósticos de los analistas del mercado y del gobierno, quienes esperaban una cifra entre 2,8% y 3,4%; el Banco de la República proyectaba un crecimiento de 3,0% para este tercer trimestre al igual que el Gobierno.

Las actividades económicas que más contribuyeron positivamente al crecimiento del PIB fueron: la administración pública y defensa que creció en 8,0% y contribuyó con 1,3 p.p. al PIB total, el comercio, transporte y alojamiento que creció en 5,6% (contribuyendo con 1,2 puntos porcentuales a la variación del PIB); las industrias manufactureras que aumentaron en 4,1% y contribuyeron con 0,5 p.p al PIB total y la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca que creció 2,4% (contribuyendo con 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

En el contexto internacional, el Fondo Monetario Internacional (FMI)2 ubicó la proyección de crecimiento mundial para 2025 y 2026, en 3,2% y 3,1%, respectivamente. En América Latina y el Caribe, se proyecta que el crecimiento disminuya al 2,4% en 2025, y de 2,3% en 2026. Se prevé asimismo que en las economías emergentes y en desarrollo de Europa el crecimiento esté en 1,8% en 2025 y 2,0% en 2026.

https://www.dnp.gov.co/publicaciones/Planeacion/Paginas/economia-colombiana-crece-36-tercer-trimestre-2025.aspx

Índice de precios al consumidor “tercer trimestre año 2025”

El índice de precios al Consumidor (IPC) en Colombia cerró el año 2025 con una variación anual del 5,10%, evidenciando una ligera moderación frente al 5,20% registrado al cierre de 2024. En diciembre de 2025, la inflación mensual fue del 0,27%, destacando la moderación de precios en el último mes del año.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación anual y mensual
Total nacional
2024 - 2025 (diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación anual		Variación mensual	
	2024	2025	2024	2025
IPC total	5,20	5,10	0,46	0,27

Fuente: DANE, IPC

En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%, y la variación mensual 0,27%.

En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%, es decir, 0,10 puntos porcentuales menor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,20%.

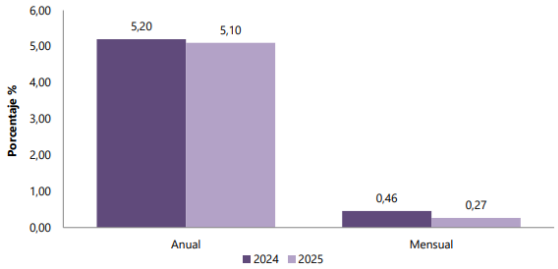
El comportamiento anual del IPC total en diciembre de 2025 (5,10%) se explicó principalmente por la variación anual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Alimentos y bebidas no alcohólicas.

Índice de Precios al Consumidor (IPC) diciembre 2025

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Diciembre 2025

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2024 - 2025



Fuente: DANE, IPC.

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 5,10% en comparación con diciembre de 2024. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (7,91%), Educación (7,36%), Salud (7,20%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,37%) y; por último, Transporte (5,35%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,10%). Entre tanto, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,07%), Bienes y servicios diversos (4,97%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,76%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,31%), Prendas de vestir y calzado (2,12%), Recreación y cultura (1,85%) y; por último, Información y comunicación (1,22%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	7,87	0,85	7,91	0,87
Educación	4,41	10,62	0,41	7,36	0,30
Salud	1,71	5,54	0,09	7,20	0,12
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,57	0,09	6,37	0,11
Transporte	12,93	5,19	0,70	5,35	0,72
TOTAL	100,00	5,20	5,20	5,10	5,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,31	0,63	5,07	0,95
Bienes y servicios diversos	5,36	3,33	0,18	4,97	0,26
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,96	2,13	4,76	1,48
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,18	0,09	3,31	0,13
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,06	0,07	2,12	0,07
Recreación y cultura	3,79	-0,21	-0,01	1,85	0,06
Información y comunicación	4,33	-0,93	-0,03	1,22	0,03

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,32 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En diciembre de 2025 en comparación con diciembre de 2024, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: arriendo imputado (5,06%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (7,99%), arriendo efectivo (5,31%), transporte urbano (9,16%), carne de res y derivados (9,55%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (7,88%), café y productos a base de café (52,07%), suministro de agua (6,95%), educación preescolar y básica primaria (8,69%) y servicios relacionados con la copropiedad (8,55%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: papas (-24,61%), electricidad (-2,53%), arroz (-6,68%), equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-23,65%) y huevos (-2,51%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Diciembre 2025

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Arriendo imputado	5,06	0,65
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	7,99	0,60
Arriendo efectivo	5,31	0,49
Transporte urbano (incluye tren y metro)	9,16	0,42
Carne de res y derivados	9,55	0,23
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	7,88	0,18
Café y productos a base de café	52,07	0,15
Suministro de agua	6,95	0,14
Educación preescolar y básica primaria	8,69	0,13
Servicios relacionados con la copropiedad	8,55	0,10

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

ANÁLISIS DE INFORMACIÓN FINANCIERA INDICADORES FINANCIEROS Y DE CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN

Los indicadores de la capacidad financiera buscan establecer unas mínimas condiciones que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez y endeudamiento. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato.

La capacidad financiera en un proceso de contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y valor del contrato. En consecuencia, la entidad estatal debe establecer los requisitos de capacidad financiera con base en su conocimiento del sector relativo al proceso de contratación y de los posibles oferentes.

Para efectos de realizar el análisis de los indicadores se identificó dentro de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C que los posibles oferentes desarrollen las siguientes actividades económicas según los códigos relacionados en la tabla siguiente.

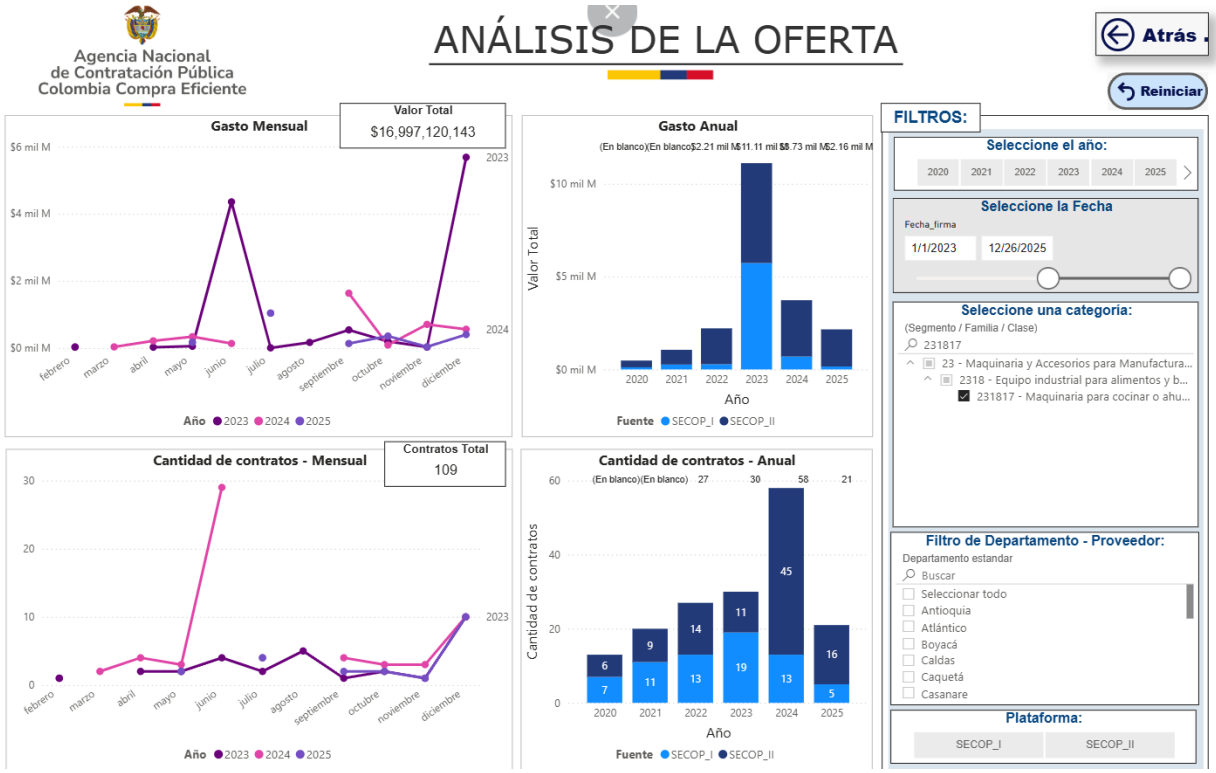
Código CIIU	Descripción
2750	Fabricación de aparatos de uso doméstico
2815	Fabricación de hornos, hogares y quemadores industriales
2825	Fabricación de maquinaria para la elaboración de alimentos, bebidas y tabaco.
4663	Comercio al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería, fontanería y calefacción (incluye equipos de cocina grandes)

Además, el Centro Agropecuario de Buga realiza un análisis para definir los indicadores financieros, los cuales, los proponentes deben acreditar su capacidad financiera con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP, o en la información financiera anexa a la oferta en aquellos casos en que el Proponente no esté obligado a estar inscrito en el RUP.

INDICADOR	VALOR	FÓRMULA
Liquidez	Mayor o igual a 1,8	$Liquidez = \frac{Activo\ corriente}{Pasivo\ Corriente}$
Nivel de Endeudamiento	Menor o igual a 0,60%	$Endeudamieto = \frac{Pasivo\ Total}{Activo\ Total}$
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 2	$Cobertua\ de\ interes = \frac{Utilidad\ Operacional}{Gasto\ de\ Intereses}$
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	Mayor o igual a 0,07	$Restabilidad\ sobre\ patrimonio = \frac{Utilidad\ Operacional}{Patrimonio}$
Rentabilidad del Activo (ROA)	Mayor o igual a 0,10	$Restabilidad\ sobre\ activos = \frac{Utilidad\ Operacional}{Activo\ Total}$

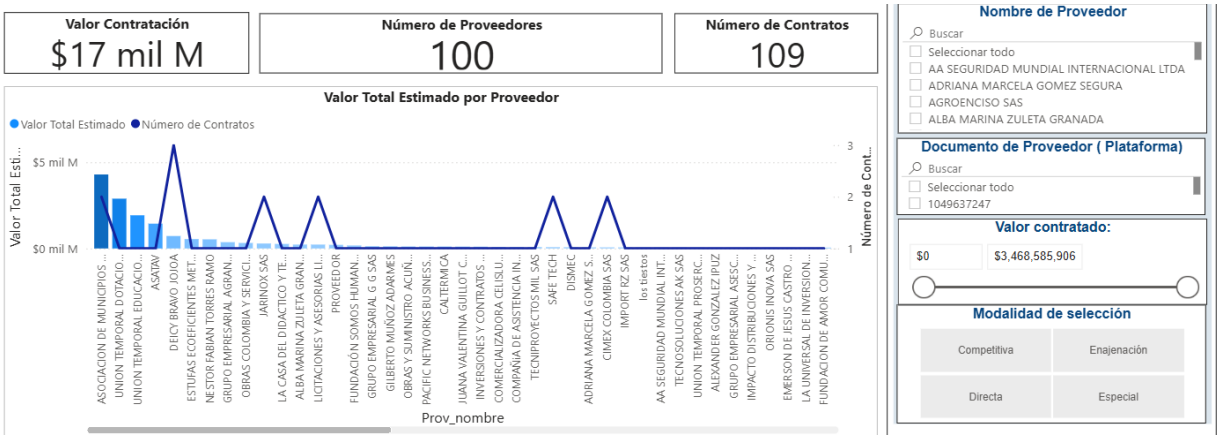
4. Análisis de la oferta.

El presente estudio se realiza en cumplimiento de lo consagrado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015. El requerimiento de la entidad es ofrecido por empresas, cuyo objeto social se encuentra enmarcado y relacionado con el objeto a contratar, se concertó con el código UNSPSC "23181700 – Equipo para cocinar o calentar", con búsqueda de empresas que presten servicio solicitado a nivel nacional, encontrando en siguiente resultado:

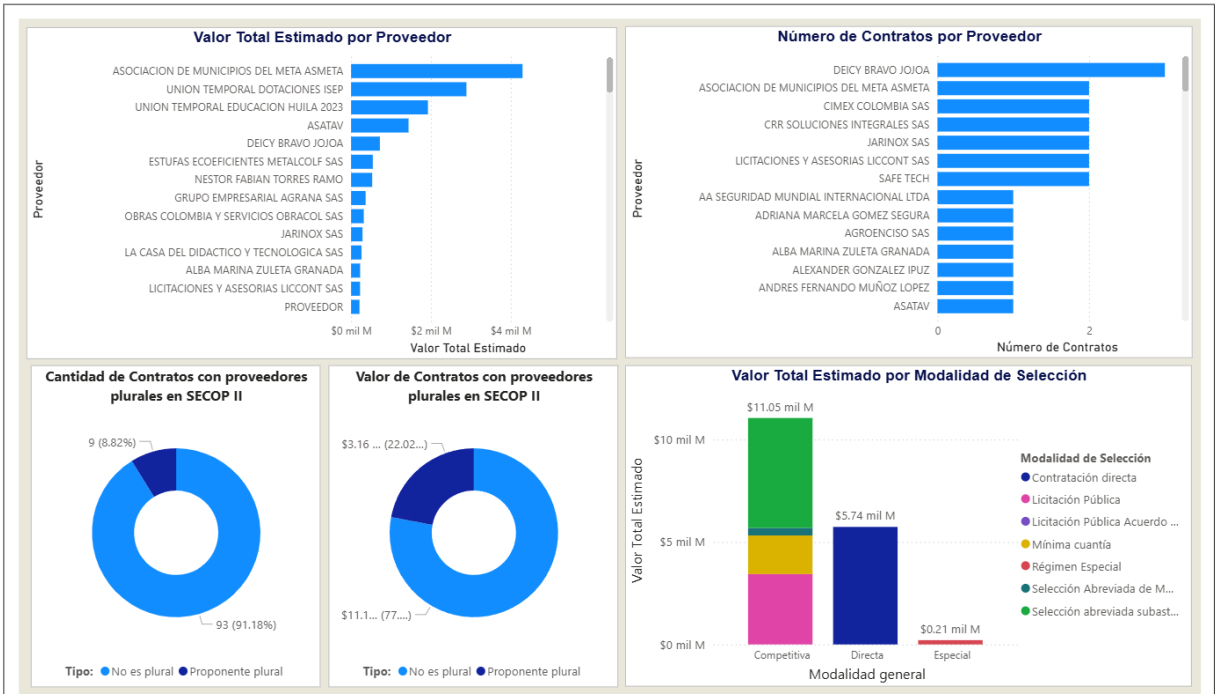


En la anterior gráfica se puede evidenciar que dentro de los tres últimos años (2023-2025) el gasto anual más representativo a nivel de la nacional se dio sobre la vigencia 2023, con un valor de más 10 mil millones de pesos. Además, la herramienta de contratación más utilizada para realizar este tipo de contrato fue la plataforma SECOP II.

Dentro la de la vigencia analizada (2023- 2025), se puede definir que se han realizado un total de 109 contratos, los cuales suman un total de 16 mil millones de pesos aproximadamente, distribuidos entre diferentes proveedores.



Según la gráfica muestra que existen variedad de oferentes para prestar el servicio, no obstante, se destaca que los proveedores con mayor participación fueron proponentes singulares, también la modalidad de contratación adoptada para este tipo de servicios fue la contratación directa y en segunda es por de selección abreviada por subasta inversa.



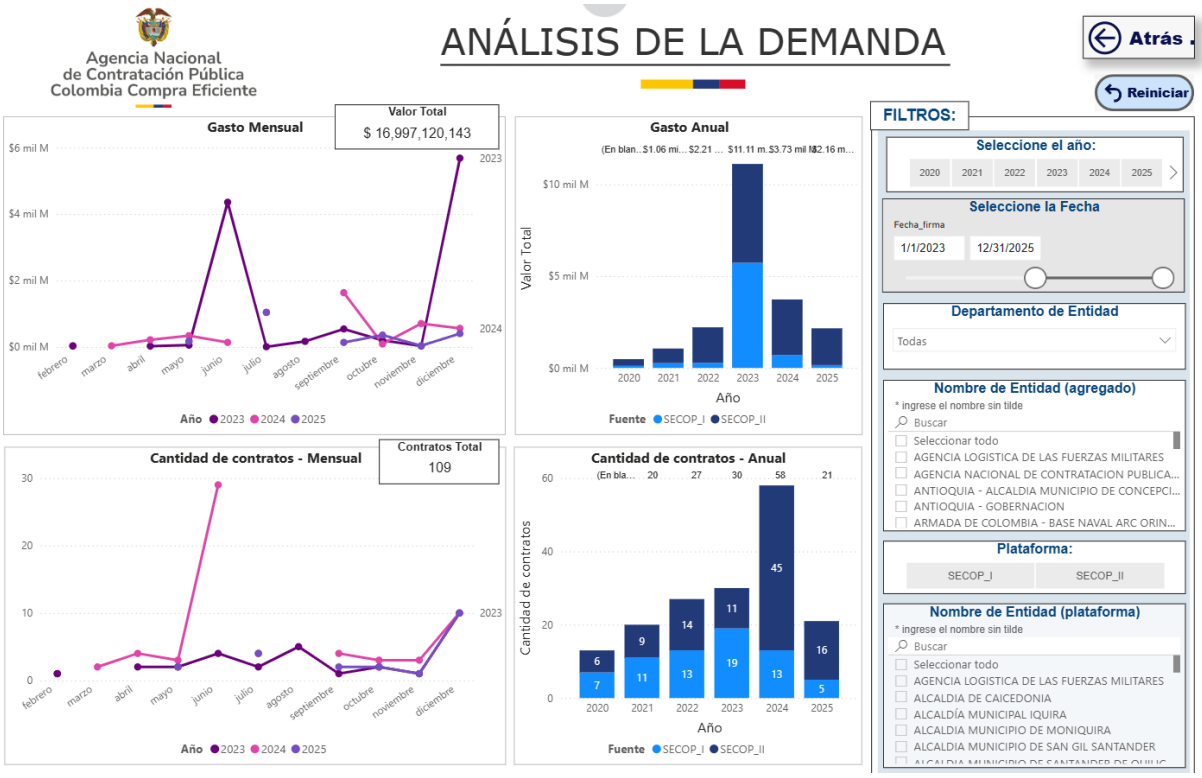
Además, se realiza una investigación de las empresas que por su actividad económica y naturaleza comercial se convierten en potenciales participantes a ofertar en el proceso. A continuación, se mencionan algunos oferentes potenciales que están inscritos en la plataforma SECOP II:

ITEM	NOMBRE DE EMPRESA	UBICACIÓN
1	INOXZA	Bogotá
2	INSTRUMENTACION Y SERVICIOS SAS	Bogotá
3	AGROMARKET C.I. S.A.S ZOMAC	Nariño
4	CARDOTAL SOLUCIONES SAS	Girardot
5	ZULMA YANETH MEDINA RUIZ	Tunja
6	JARINOX SAS	Bogotá
7	INDUSTRIAL TAYLOR	Bogotá
8	COLCONDI SAS	Bogotá
9	MAQUINARIA Y CONSTRUCCIONES DE COLOMBIA SAS	Monteria
10	SERVICIOS Y SUMINISTROS MARY T SAS	Cordoba

Nota: La anterior investigación se realizó utilizando el directorio del SECOP II, seleccionando algunas posibles empresas que tienen el mismo código UNSPSC con referencia al proceso.

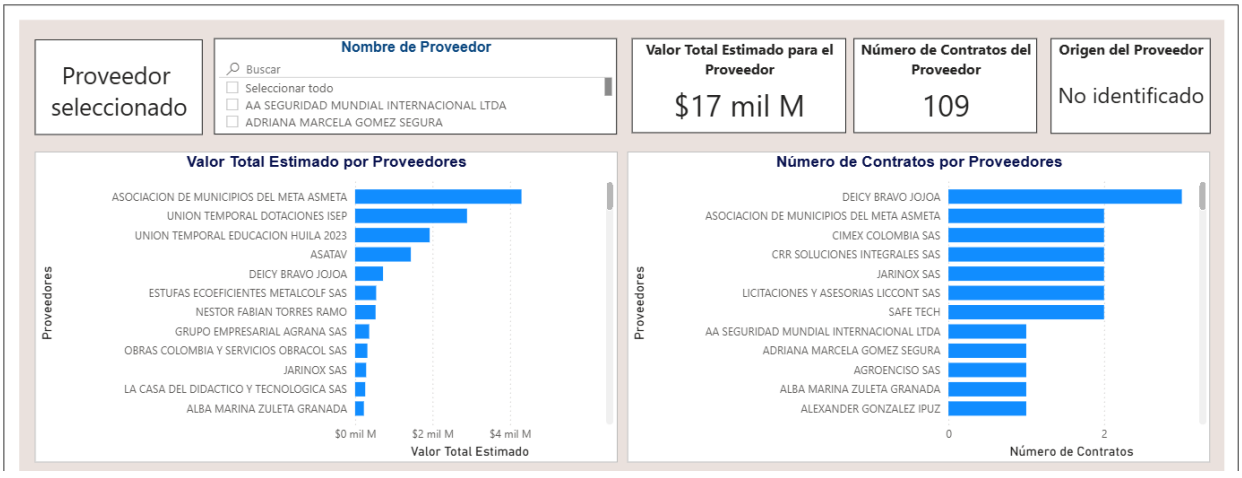
5. Análisis de la demanda

Se consultó en SECOP II, la herramienta de análisis de demanda de Colombia Compra Eficiente, herramienta del MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATEGICO, de los tres últimos años, encontrando que, en el período comprendido entre el 01 de enero de 2023 y el 31 de diciembre de 2025, a nivel nacional se suscribieron contratos por el código UNSPSC "23181700 – Equipo para cocinar o calentar", encontrando la siguiente información:

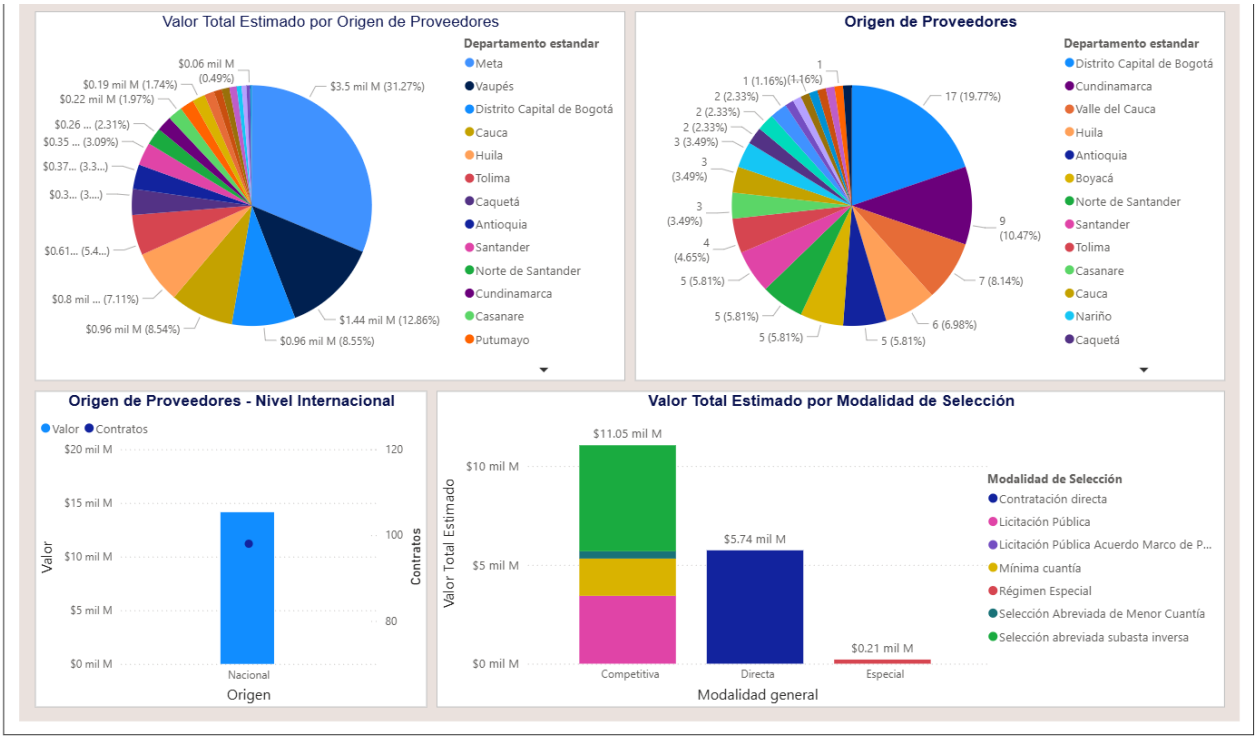


Como se puede observar en la gráfica anterior El servicio nacional de aprendizaje en el año 2023 fue el año que más presupuesto ejecuto de acuerdo al código seleccionado "23181700 – Equipo para cocinar o calentar", por un valor de 11 mil millones de pesos aproximadamente, con un total de 30 contratos adjudicados.

La cantidad de presupuesto ejecutado entre los años 2023 al 2025 fue por valor de 16 mil millones de pesos aproximadamente, con una cantidad de contratos adjudicados de 109.



A continuación se demuestra las gráficas donde más concentración de empresas están ubicadas a nivel nacional seccionados por departamentos y la modalidad mas utilizada por las entidades para este tipo de proceso.



En la anterior grafica la mayor concentración de proveedores para este tipo de procesos están ubicados en el departamento de Distrito capital Bogotá con un porcentaje de 19.77%. además, se puede evidenciar que los procesos adjudicados han sido proveedores nacionales, además, la modalidad que más utilizo para este tipo de procesos fue contratación directa y en segundo lugar fue de subasta inversa.

5.1 Adquisiciones Previas de la Entidad

Entidades Estatales en Procesos de Contratación del mismo tipo: El Centro Agropecuario de Buga – SENA Regional Valle, para adelantar el respectivo estudio, efectuó las consultas pertinentes en la siguiente página web: https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii

Además, para este proceso desde la oficina de compras del Centro Agropecuario se Buga identificaron procesos de contratación en el SECOP de similar naturaleza:

Entidad Estatal	No. Proceso	Objeto	Modalidad y cuantía	Estado
SENA Regional Huila Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SASI-HIL-CIES-009-2025 (Presentación de oferta)	EQUIPOS DE COCINA CIES (Presentación de oferta)	699.485.423 COP	Proceso adjudicado y celebrado
SENA REGIONAL BOYACA Grupo Administrativo CGAFE	SASI-RB-CEGAFE-004-2024 (Presentación de oferta)	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COCINA Y BARISMO PARA LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO QUE HACE PARTE DEL CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO	882.966.973,5 COP	Proceso adjudicado y celebrado

		EMPRESARIAL DE BOYACÁ-SENA REGIONAL BOYACÁ (P		
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CORDOBA	SASI-RCDB-CCIT-004-2024 (Presentación de oferta)	MOBILIARIOS PANADERIA Y COCINA (Presentación de oferta)	567.930.188 COP	Proceso adjudicado y celebrado
SENA REGIONAL BOYACA Grupo Administrativo CGAFE	MC-BYC-CGAFE-024-2025	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA PARA FORTALECER EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE PARA LOS PROGRAMAS DE GASTRONOMÍA QUE ATIENDE EL CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FORTALEC	71.957.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado

6. Análisis del mercado

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

NOTA: Al Estudio previo se debe anexar un documento denominado Análisis y estudio del sector. El mismo debe ser elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente. https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro Agropecuario de Buga adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para "Adquisición de equipos, mobiliario y menaje para la cafetería del Centro Agropecuario de Buga, vigencia 2026" es de QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS CON CINCO CINCUENTA ($537.510.747,50), tal como se evidencia en el documento anexo Análisis del sector, el cual forma parte integral del presente documento.

Con el propósito de realizar el cuadro comparativo de las cotizaciones y cumpliendo con el principio de la pluralidad de oferentes se publicaron por la plataforma SECOP II, se publicó el proceso SC-VLL-CAB-0002-2026, con fecha de 9 de febrero de 2026, según se evidencia consultando el enlace: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10008984&isFromPublicArea=True&isModal=False.

Como resultado de esta publicación no se recibieron cotizaciones, por ende, se realiza nuevamente el cargue de solicitud de cotización y además con el apoyo técnico se realiza una investigación de las posibles empresas que pueden vender los requerimientos solicitados por la entidad.

Para la compra de los equipos y maquinaria para la cafetería se publicó el proceso SC-VLL-CAB-0010-2026, con fecha de 20 de febrero de 2026, según se evidencia consultando el enlace: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10053042&isFromPublicArea=True&isModal=False. dando como resultado que no se recibieron cotizaciones, no obstante, por medio del apoyo técnico se realizó una investigación frente al mercado de las posibles empresas de la misma índole al objeto contractual, en la cual se solicitaron cotizaciones, obteniendo como resultado de la investigación dos (2) cotizaciones que cumplen con las especificaciones técnicas requeridas, cabe resaltar, que la entidad utiliza las cotizaciones que más se ajusten al presupuesto disponible por la entidad.

NOTA: Las cotizaciones obtenidas se anexan en el expediente electrónico del proceso y quedan registradas en el evento de solicitud de información referido.

El valor contenido en la propuesta incluye el IVA y/o impuesto al Consumo, así como todos los gastos de seguros y demás costos en que deba incurrir el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato en condiciones de seguridad y calidad, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

No se podrán pagar por ningún concepto valores por debajo de lo establecido en las leyes aplicables a la materia. Así mismo deben contemplar y discriminar el impuesto.

A continuación, se plasma el resultado del análisis del mercado ajustado.

En el siguiente cuadro se observa el valor de las propuestas presentadas por los proveedores:

A continuación, se plasma el análisis del mercado de cada lote de las cotizaciones allegadas para tal proceso.

COTIZACIONES – COMPRA DE EQUIPOS

				EMPRESA : DECOR VALLE FECHA : COTIZACION 1					EMPRESA : GRUPO EMPRESARIAL PVC S.A.S FECHA : COTIZACION 2				
No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VR. UNITARIO ANTES DE IVA	IVA %	IVA $	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL ITEM CON IVA	VR. UNITARIO ANTES DE IVA	IVA %	IVA $	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL ITEM CON IVA
1	**CAMPANA EXTRACTORA 6 m** Fabricada en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 304 2B, presenta banco de filtro tipo laberinto, removibles y lavables seco en perfiles de aluminio, bandeja recolectora de grasas en lamina de acero inoxidable, iluminación por medio de lámparas tipo tortuga, accionadas por interruptor de codillo, terminado satinado fino. Medidas: 6 m largo x 110 ancho x 60 alto EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	14.495.462	19%	2.754.138	17.249.600	34.499.200	14.764.370	19%	2.805.230	17.569.600	35.139.200
2	**EXTRACTOR TIPO HONGO 36”** Extractor tipo hongo Colvensa de 38 pulgadas con motor de 7.5 HP TRIFÁSICO Rotor centrífugo en aluminio reforzado con aleta recta atrasada autolimpiante Transmisión mecánica por correas y poleas a 650 RPM Poleas en hierro doble canal tipo A correas dobles dentadas refrigeradas Eje en acero 4140 Chumaceras FAG Soportes antivibratorios Cierres de fácil apertura para acceso al motor Carcasa aerodinámica en aluminio preformado EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	17.666.345	19%	3.356.605	21.022.950	42.045.900	17.994.076	19%	3.418.874	21.412.950	42.825.900
3	**DUCTOS SALIDA DE GASES Y VAPORES DE COCCIÓN** Fabricados en lámina galva lumen steel calibre 18. Ductos de forma cuadrada o rectangular de acuerdo a cálculos. Ductos sellados con soldadura y silicona de alta temperatura Tramos unidos con tornillos y sellados con silicona de alta temperatura. Una ventana de mantenimiento. Valor por metro lineal. Las curvas y transiciones se cuentan como un metro. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	15	464.668	19%	88.287	552.955	8.294.325	507.525	19%	96.430	603.955	9.059.325
4	**ESTRUCTURA DE SOPORTE Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR:** Fabricada en hierro con acabado en pintura. Escaleras de acceso al extractor en el mismo material. Pasamanos de seguridad. Piso en lámina corrugada. Sistema de bisagra para levantar el extractor para su mantenimiento interior. La estructura va fijada a la estructura del techo. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	15.899.710	19%	3.020.945	18.920.655	18.920.655	16.194.668	19%	3.076.987	19.271.655	19.271.655
5	**CAJA DE SUMINISTRO DE AIRE** 5x15”. Turbina de aleta múltiple. Motor de 2 HP 220 v trifásico. Transmisión con poleas y correas. Compartimento para filtros de aire. Caudal: 6.000 CFM	Unidad	2	16.307.395	19%	3.098.	19.405.800	38.811.600	16.609.916	19%	3.155.	19.765.800	39.531.600

	Acople para ducto. Soporte para instalación. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO					405					884		
6	**LAVAMANOS PEDESTAL Y VALVULA AUTOMATICA** Referencia: LE2P Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 20 tipo 304, flujo de agua activado con el pie, por medio de válvula de presión (con retardo) con pulsador de bronce cromada, presenta grifo importado en bronce cromado con forma de cuello de cisne, pozuelo con salpicadero a la pared, fabricado en lámina calibre 18 tipo 304, con rejilla de desagüe plastica de 2" de diámetro, tapa frontal removible lo que facilita su instalación y mantenimiento, Dimensiones : Frente : 45 cm, Fondo : 45 cm, Altura : 85 cm, Peso : 10 kg, Debe incluir tubería hidráulica y drenaje. Se debe suministrar con dos mangueras flexo metálicas en acero inoxidable para su instalación EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	2.637.268	19%	501.081	3.138.349	6.276.698	2.686.192	19%	510.377	3.196.569	6.393.138
7	**AUTOSERVICIO ZONA CALIENTE 4 GN 1/1** Cubierta fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 16, con borde frontal redondeado. Mueble, piso, laterales y entrepaño en lámina de acero inoxidable 430 calibre 18. Deslizador de bandejas. Tanque para agua con calentamiento a gas natural con 6 quemadores, blindadas y selladas, controladas por un termostato. Flotador para medir el nivel del agua. Vidrios templados protectores arriba y en frente. Incluye 4 azafates GN 1/1 en acero inoxidable, con tapa en acero inoxidable. Zona lisa para dispensador de bebidas. Largo: 2.00 / Ancho: 0.76 / Altura 0.85 m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	21.743.193	19%	4.131.207	25.874.400	25.874.00	25.837.647	19%	4.909.153	30.746.800	30.746.800
8	**HORNO IND. COMBINADO GAS GLP** . Horno combinado de 10 bandejas dimensiones de 84X85X106, El horno cuenta con funciones como: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; memoria para recetas y autolavado. Este equipo genera vapor con el exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera. Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación. Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara. Controles de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%. Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad. Drenaje que facilita la higienización. Uso eficiente de la energía. Estructura en acero inoxidable. Tamaño de las bandejas: 53 x 32.5 cm. Consumo máximo de gas: 1,87kg/h 1,79 m3/h. Potencia térmica: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN). Frecuencia: 60HZ. Potencia: 0.675 kw. Voltaje 2 AC 220 V 50/60 Hz Capacidad 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN INCLUYE KIT DE CONEXION AGUA Referencia: 6070.464 Contiene conexión al punto de partida de tipo 61-202 que consta de 2 m de manguera de abastecimiento de agua con racor de conexion 1.9 cm y desague DN50. Aplica para los modelos XS desde 61-202 INCLUYE PASTILLAS DE DETERGENTE CANECA X 100 UND PAQUETE DE PASTILLAS PARA DETERGENTES, Modelo: 56.00.210 , Recipiente con 100 unidades. Pastillas de Lavado y Abrillantado. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud óptimamente adaptadas a las necesidades de conservación de los aparatos satisfaciendo las más altas exigencias en materia de calidad. PASTILLAS DECALCIFICADORAS X 150 UND PAQUETE DE INCLUYE PASTILLAS PARA DETERGENTES x 150 Un. Modelo: 56.00.562. Pastillas Descalcificadoras Abrillantadoras “Care” para SelfCooking Center® con CareControl. El descalcificante especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo su propia formación. Máxima seguridad laboral, garantizada en todo momento, sin costosos equipos desendurecedores ni dispendiosa descalcificación. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	56.713.496	19%	10.775.564	67.489.060	67.489.060	57.765.597	19%	10.975.463	68.741.060	68.741.060
9	**BASE PARA HORNO COMBI** Referencia:Fabricada en perfiles de acero inoxidable tipo 430 calibre 18 y 20, con escabiladero para azafates enteros, Dimensiones: frente 0.792 ancho 0.632 altura 0.715 Compatible con las referencias de los Hornos SCC 61G/101G	Unidad	1	5.435.798	19%	1.032.802	6.468.600	6.468.600	3.229.706	19%	613.644	3.843.350	3.843.350

10	**PLANCHA INDUSTRIAL DE LUJO** PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO Trabajo Pesado Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	6.069.975	19%	1.153.295	7.223.270	7.223.270	6.182.580	19%	1.174.690	7.357.270	7.357.270
11	**ESTUFA INDUSTRIAL DE LUJO 6 PUESTOS** ESTUFA A GAS DE PISO , cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	5.164.008	19%	981.162	6.145.170	12.290.340	5.259.807	19%	999.363	6.259.170	12.518.340
12	**FREIDOR DE ALTO DESEMPEÑO 37 L. EMPOTRABLE** Capacidad: 75 Libras / 37 litros de aceite, tanque fabricado en acero inoxidable calibre 16 tipo 304 y calibre 18 tipo 304, mueble fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas de diámetro, con bases niveladoras, presenta dos ruedas en la parte de atrás que facilitan su manipulación, espaldar y ducto para desfogue de gas quemado fabricados en lámina galvanizada calibre 18 (Desmontable), el tanque presenta un diseño especial para permitir un rápido intercambio de calor con difusores en los tubos interiores, cuatro quemadores controlados por medio de una válvula de seguridad con sistema de paso, piloto con termopila, regulador de presión, y un termostato de 200 a 400 ºF, presenta termostato límite de seguridad a 232 ºC, incluye dos canastillas cromadas importadas, consumo: 120.000, BTU/hr, dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.78 / Altura 1.05 mts. Peso: 62.3 Kg. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	6.069.975	19%	1.153.295	7.223.270	7.223.270	6.182.580	19%	1.174.690	7.357.270	7.357.270
13	**TRAMPA PARA GRASAS. DE CONEXIÓN EMPOTRABLE A POCETA** TRAMPA PARA GRASAS GRANDE Referencia: TG8048, Las trampas se entregan empacadas en cajas de cartón, lo cual las protege y disminuye los costos de transporte. Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente : 80 cm, Fondo : 48 cm, Altura : 37 cm, Peso : 30 kg EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	7	2.627.303	19%	499.187	3.126.490	21.885.430	2.676.042	19%	508.448	3.184.490	22.291.430
14	**ESCABILADERO PARA AZAFATES DE 18 NIVELES** Estructura en tubo cuadrado de acero inoxidable De 1 pulgada, contiene pestañas en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 para 18 niveles, capacidad para almacenar 36 Azafates, presenta ruedas de 5 pulgadas de diámetro (Dos con freno y dos sin freno) para trabajo semipesado.Incluye 18 bandejas Dimensiones: Frente 0.58 m / Fondo 0.68 m / Altura: 1.70 m	Unidad	1	1.707.747	19%	324.472	2.032.219	2.032.219	1.739.427	19%	330.491	2.069.918	2.069.918
15	**REFRIGERADOR VERTICAL 3PTAS INOX** Vertical enfriadora de 65 pies puertas en vidrio ,Interior y exterior en acero brillante 430, dimensiones exteriores 1.95 frente x 2.15 Alto x 76 Fondo , iluminacion LED, rango de temperatura 2°c a 8°c , entrepaños o parrillas cantidad 15. Fabricación Ecológica libre de CFC | Aislamiento con inyección automática de espuma de poliuretano. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	20.189.461	19%	3.835.998	24.025.459	48.050.918	20.563.998	19%	3.907.160	24.471.158	48.942.316
16	**CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 49P INOX** Vertical Congelacion No frost 44 pies ,Interior en acero brillante y exterior Satinado , dimensiones exteriores 1,30 Frente x 2,15 Alto x 80 Fondo , rango de temperatura (-)15°c a (-) 22°c EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	17.213.361	19%	3.270.539	20.483.900	40.967.800	16.648.801	19%	3.163.272	19.812.073	39.624.146
17	**ESTACION SANDWICH Y ENSALADAS 2 PTAS** Referencia: TSSU48. Marco de la construcción en AISI 304 acero inoxidable, Refrigerante libre de CFC. Termostato electrónico y display digital LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura, Juntas magnéticas puede ser sustituido sin necesidad de herramientas. Parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Descongelación automática y evaporación automática del agua de condensación. Capacidad inferior: 12 pies cúbicos (340 L). Temperatura de operación: de 0 a 5 ºC. Incluye 12 azafates 1/6 GN por 6.5 cm de profundidad y una tabla de polietileno. Dimensiones: Frente 1.225 / Fondo 0.770 / Altura 1.08 mts. Voltaje: 110V/60Hz. UNIDAD: 1/2HP, MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, Consumo wattios: 990W, Corriente: 3.7 AMP, Toma eléctrico: 3X15, altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	10.328.017	19%	1.962.323	12.290.340	12.290.340	10.519.613	19%	1.998.727	12.518.340	12.518.340
18	**HORNO A GAS DOS CÁMARAS ELECTROMECÁNICO** Referencia: THP-24C (RFL-24C). Horno a gas de 2 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30- 300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para dos bandejas de 60x40 cm debe incluir regulador de voltaje. Características	Unidad	1	13.157.350	19%	2.499.896	15.657.246	15.657.246	13.401.434	19%	2.546.272	15.947.706	15.947.706

	eléctricas: Voltaje 110V. Potencia: 120W(45000Btu/h). Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.90 / Altura 1.40 mts. Peso:250Kg. Incluye 4 rodachines. EL EQUIPO INCLUYE 10 BANDEJAS EN ACERO ALUMINIZADO 60*40*2.5 cm Bandeja fabricada en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas. Dimensiones: 60 * 40 * 2.5 cm. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO													
19	**CARRO MANTENEDOR DE ALIMENTOS EMPOTRABLE** Carro mantenedor de alimentos de 10 niveles (20 GN 1/1 de 6,5 cms. de profundidad). Incluye termostato y termómetro. Base anti-golpes para transporte seguro. Base con ruedas de alta resistencia, 2 con freno. Manillas de acero en ambos costados para un cómodo transporte. Temperatura homogénea gracias a sus ventiladores. Incluye cerradura de seguridad. Switch de prendido y apagado. Incluye repisas	Unidad	1	13.281.467	19%	2.523.479	15.804.946	15.804.946	13.527.854	19%	2.570.292	16.098.146	16.098.146
20	**Licuadora volcable** Sistema basculante. Vaso en acero inoxidable. Una velocidad. Industrial. Capacidad: 15 Lt. Dimensiones: 30 x 50 x 108 cm. Empotrable a piso	Unidad	1	5.299.903	19%	1.006.982	6.306.885	6.306.885	5.398.223	19%	1.025.662	6.423.885	6.423.885
21	**BASCULA DE PISO** BASCULA DE RECIBO 300KG/600LB Báscula electrónica con capacidad de 300 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sinajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Indicador en ABS Bateria interna recargable Dimension plataforma: 60 x 60 cm Display: LED Sistema de Tara para disminuir recipientes	Unidad	1	765.542	19%	145.453	910.995	910.995	779.743	19%	148.151	927.894	927.894
22	**SALAMANDRA A GAS EMPOTRABLE** Salamandra a gas de 6 quemadores, estos separados en dos grupos de 3 quemadores, obteniendo una perilla reguladora por grupo. Está fabricada en acero inoxidable 430, es un equipo robusto con un diseño atractivo, tiene una potencia calorífica total de 48000 BTU, lo que quiere decir que cada quemador representa 8000 BTU. El tubo de conexión al punto de gas es de ¾". Este equipo cuenta con 1 una bandeja recolectora de residuos en la parte inferior, una base con una parrilla la cual puede ubicarse en 6 niveles diferentes, esto para acercar el alimento hacia los quemadores o alejarlo. Además incluye un soporte para que el equipo sea instalado en la pared. Dimensiones: Frente: 97.5 cm Fondo: 66 cm Alto: 51cm EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	5.965.789	19%	1.133.500	7.099.289	7.099.289	6.076.461	19%	1.154.527	7.230.988	7.230.988
23	**BALANZA ELECTRONICA 40KG** Referencia: PCR40. Funciona con batería (200 hr de trabajo, 8 hr de recarga) ó con corriente. Construida en acero inoxidable. Funciones de caja registradora. Pantalla de display de cuarzo de alta resolución, genera más confianza debido al display para vista del cliente. Capacidad 40 Kg. División mínima 5 gr de 0 - 8 kg / 10 gr de 8 - 40 kg. Memorias: 100. Corriente eléctrica 110 voltios - 60 hz. Adaptador a corriente eléctrica incluído, batería recargable. Plato de 29 x 35 cms. Precio Kg / máximo 999.99. Totala a pagar / máx. 9999.99. Temp de operación -10 a 40 °C. Temp. alamcenaje -20 a 50 °C. Peso neto 11.5 Kg, peso con empaque 13.5 Kg. Dimensiones: Frente 0.354 / Fondo 0.36 / Altura 0.142 mts. Peso: 13.5 kg neto. (Contiene fuente de poder a 110 V para cargar la batería y plato removible)	Unidad	1	6.713.211	19%	1.275.510	7.988.721	7.988.721	6.837.749	19%	1.299.172	8.136.921	8.136.921
24	**EMPACADORA AL VACÍO** EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.400 / Altura 0.440 mts. Peso: 71 kg	Unidad	1	9.186.499	19%	1.745.435	10.931.934	10.931.934	9.356.919	19%	1.777.815	11.134.734	11.134.734
25	**BATIDORA 10 L** BATIDORA 10L Referencia: WB10GF. Batidora de 10 cuartos de galón (9.5 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (148, 244 y 480 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad máxima de harina: 5 lbs. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 10qt de acero inoxidable, pala mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 0.6 KW. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.470 / Fondo 0.450 / Altura 0.60 mts. Peso: 58 Kg.	Unidad	1	3.886.596	19%	738.453	4.625.049	4.625.049	3.958.697	19%	752.152	4.710.849	4.710.849
26	**PROCESADOR DE VEGETALES 300 KG/h** PROCESADOR DE VEGETALES 8 DISCOS Referencia: HLC-300. Procesador de vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos	Unidad	1	8.008.743	19%	1.521.	9.530.404	9.530.404	8.157.314	19%	1.549.	9.707.204	9.707.204

	los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo 0.57 / Altura 0.51 mts. 2 Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 HP-3500 Btu/h. Cons					661					890		
27	**MOLINO PARA CARNES** Referencia: HM-22. Molino para carne. Fabricado en acero inoxidable y aluminio, simple y fácil de usar. Interruptor a prueba de agua y parada de emergencia. Diseño único y robusto. Potente motor de 1.5 HP. Cabeza de corte estándar # 22. Transmisión directa de engranaje. Motor eficiente. Swiche de arranque y reversa. Tamaño compacto y construcción sin costuras. Bandeja alimentadora remobible. Pies de goma. Incluye una cuchilla de corte de acero inoxidable, una placa de corte de acero inoxidable y un empujador de alimentos de plástico. Capacidad aprox: 270 Kg/h. Dimensiones: Frente 0.45 / Fondo 0.60 / Altura 26.5 cm. Voltaje: 110V. Potencia 1.1 kW (1.5 HP). Peso: 22.5 Kg.	Unidad	1	5.182.128	19%	984.604	6.166.732	6.166.732	5.278.262	19%	1.002.870	6.281.132	6.281.132
28	**DISPENSADOR DE JUGOS 2 TANQUES 38L** Marca: CRATHCO Referencia: D25-4 . Dispensador de bebidas de dos tanques. Capacidad Total: 10 Galones. Cubierta, frente y fondo en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Laterales y recipiente de goteo en resina lexan color beige, tanques y tapas en resina lexan transparente. Válvula dosificadora en acero inoxidable con empaque oring intercambiable. Sello del tanque con la cubierta con un empaque siliconado para mayor hermeticidad. Capacidad de cada tanque: 5 Galones. Dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.38 / Altura 0.69 mts. Características eléctricas: Unidad refrigeradora de 1/5 de H.P - sistema hermético. Monofásico: 110 V polo a tierra, consumo: 632 W, toma eléctrico: 3x15, corriente: 5.5 Amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.50m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	8.715.397	19%	1.655.925	10.371.322	20.742.644	8.877.077	19%	1.686.645	10.563.722	21.127.444
29	**LICUADORA COMERCIAL** Vaso transparente en policarbonato libre de BPA. Tritura hielo. Alto rendimiento. Panel digital. Dos velocidades y pulso. Timer. Cuchillas en acero inoxidable. Capacidad: 1.4 Lt., 48 Oz. Dimensiones: 19 x 45 cm. Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto.	Unidad	4	1.413.308	19%	268.528	1.681.836	6.727.344	1.439.526	19%	273.510	1.713.036	6.852.144
30	**Tajadora de carne.** Cuerpo construido en aluminio. Hoja de disco en acero inoxidable. Disco de 25 cm de diámetro. Puede cortar carnes frías, jamón. Protector de seguridad que impide que la mano se acerque a la cuchilla. Este producto no es apto para cortar carnes congeladas. Dimensiones: Frente 0.52 / Fondo 0.375 / Altura 0.46 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 180W. Peso: 16 Kg.	Unidad	1	3.415.493	19%	648.944	4.064.437	4.064.437	3.478.855	19%	660.982	4.139.837	4.139.837
31	**Peladora de papas** Cuerpo, base y tapa en acero inoxidable. Disco abrasivo de alta resistencia. Puerta de descargue con seguro. Necesita conexión hidráulica y desagüe. Capacidad: 150 kg/h. / Hasta 10 kg por ciclo.	Unidad	1	9.186.499	19%	1.745.435	10.931.934	10.931.934	16.755.435	19%	3.183.533	19.938.968	19.938.968
							TOTAL	528.132.585				TOTAL	546.888.910

PROMEDIO DE ANALISIS DE COTIZACIONES – COMPRA DE EQUIPOS

No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL ITEM CON IVA
1	**CAMPANA EXTRACTORA 6 m** Fabricada en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 304 2B, presenta banco de filtro tipo laberinto, removibles y lavables seco en perfiles de aluminio, bandeja recolectora de	Unidad	2	17.409.600	34.819.200

	grasas en lamina de acero inoxidable, iluminación por medio de lámparas tipo tortuga, accionadas por interruptor de codillo, terminado satinado fino. Medidas: 6 m largo x 110 ancho x 60 alto EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO				
2	**EXTRACTOR TIPO HONGO 36”** Extractor tipo hongo Colvensa de 38 pulgadas con motor de 7.5 HP TRIFÁSICO Rotor centrífugo en aluminio reforzado con aleta recta atrasada autolimpiante Transmisión mecánica por correas y poleas a 650 RPM Poleas en hierro doble canal tipo A correas dobles dentadas refrigeradas Eje en acero 4140 Chumaceras FAG Soportes antivibratorios Cierres de fácil apertura para acceso al motor Carcasa aerodinámica en aluminio preformado EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	21.217.950	42.435.900
3	**DUCTOS SALIDA DE GASES Y VAPORES DE COCCIÓN** Fabricados en lámina galva lumen steel calibre 18. Ductos de forma cuadrada o rectangular de acuerdo a cálculos. Ductos sellados con soldadura y silicona de alta temperatura Tramos unidos con tornillos y sellados con silicona de alta temperatura. Una ventana de mantenimiento. Valor por metro lineal. Las curvas y transiciones se cuentan como un metro. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	15	578.455	8.676.825
4	**ESTRUCTURA DE SOPORTE Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR:** Fabricada en hierro con acabado en pintura. Escaleras de acceso al extractor en el mismo material. Pasamanos de seguridad. Piso en lámina corrugada. Sistema de bisagra para levantar el extractor para su mantenimiento interior. La estructura va fijada a la estructura del techo. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	19.096.155	19.096.155
5	**CAJA DE SUMINISTRO DE AIRE** 5x15”. Turbina de aleta múltiple. Motor de 2 HP 220 v trifásico. Transmisión con poleas y correas. Compartimento para filtros de aire. Caudal: 6.000 CFM Acople para ducto. Soporte para instalación. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	19.585.800	39.171.600
6	**LAVAMANOS PEDESTAL Y VALVULA AUTOMATICA** Referencia: LE2P Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 20 tipo 304, flujo de agua activado con el pie, por medio de válvula de presión (con retardo) con pulsador de bronce cromada, presenta grifo importado en bronce cromado con forma de cuello de cisne, pozuelo con salpicadero a la pared, fabricado en lámina calibre 18 tipo 304, con rejilla de desagüe plastica de 2" de diámetro, tapa frontal removible lo que facilita su instalación y mantenimiento, Dimensiones : Frente : 45 cm, Fondo : 45 cm, Altura : 85 cm, Peso : 10 kg, Debe incluir tubería hidráulica y drenaje. Se debe suministrar con dos mangueras flexo metálicas en acero inoxidable para su instalación EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	3.167.459	6.334.918

7	**AUTOSERVICIO ZONA CALIENTE 4 GN 1/1** Cubierta fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 16, con borde frontal redondeado. Mueble, piso, laterales y entrepaño en lámina de acero inoxidable 430 calibre 18. Deslizador de bandejas. Tanque para agua con calentamiento a gas natural con 6 quemadores, blindadas y selladas, controladas por un termostato. Flotador para medir el nivel del agua. Vidrios templados protectores arriba y en frente. Incluye 4 azafates GN 1/1 en acero inoxidable, con tapa en acero inoxidable. Zona lisa para dispensador de bebidas. Largo: 2.00 / Ancho: 0.76 / Altura 0.85 m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	28.310.600	28.310.600
8	**HORNO IND. COMBINADO GAS GLP** . Horno combinado de 10 bandejas dimensiones de 84X85X106, El horno cuenta con funciones como: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; memoria para recetas y autolavado. Este equipo genera vapor con el exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera. Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación. Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara. Controles de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%. Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad. Drenaje que facilita la higienización. Uso eficiente de la energía. Estructura en acero inoxidable. Tamaño de las bandejas: 53 x 32.5 cm. Consumo máximo de gas: 1,87kg/h 1,79 m3/h. Potencia térmica: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN). Frecuencia: 60HZ. Potencia: 0.675 kw. Voltaje 2 AC 220 V 50/60 Hz Capacidad 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN INCLUYE KIT DE CONEXION AGUA Referencia: 6070.464 Contiene conexión al punto de partida de tipo 61-202 que consta de 2 m de manguera de abastecimiento de agua con racor de conexion 1.9 cm y desague DN50. Aplica para los modelos XS desde 61-202 INCLUYE PASTILLAS DE DETERGENTE CANECA X 100 UND PAQUETE DE PASTILLAS PARA DETERGENTES, Modelo: 56.00.210 , Recipiente con 100 unidades. Pastillas de Lavado y Abrillantado. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud óptimamente adaptadas a las necesidades de conservación de los aparatos satisfaciendo las más altas exigencias en materia de calidad. PASTILLAS DECALCIFICADORAS X 150 UND PAQUETE DE INCLUYE PASTILLAS PARA DETERGENTES x 150 Un. Modelo: 56.00.562. Pastillas Descalcificadoras Abrillantadoras “Care” para SelfCooking Center® con CareControl. El descalcificante especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo su propia formación. Máxima seguridad laboral, garantizada en todo momento, sin costosos equipos desendurecedores ni dispendiosa descalcificación. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	68.115.060	68.115.060

9	**BASE PARA HORNO COMBI** Referencia:Fabricada en perfiles de acero inoxidable tipo 430 calibre 18 y 20, con escabiladero para azafates enteros, Dimensiones: frente 0.792 ancho 0.632 altura 0.715 Compatible con las referencias de los Hornos SCC 61G/101G	Unidad	1		5.155.975	5.155.975
10	**PLANCHA INDUSTRIAL DE LUJO** PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO Trabajo Pesado Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1		7.290.270	7.290.270
11	**ESTUFA INDUSTRIAL DE LUJO 6 PUESTOS** ESTUFA A GAS DE PISO , cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2		6.202.170	12.404.340
12	**FREIDOR DE ALTO DESEMPEÑO 37 L. EMPOTRABLE** Capacidad: 75 Libras / 37 litros de aceite, tanque fabricado en acero inoxidable calibre 16 tipo 304 y calibre 18 tipo 304, mueble fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas de diámetro, con bases niveladoras, presenta dos ruedas en la parte de atrás que facilitan su manipulación, espaldar y ducto para desfogue de gas quemado fabricados en lámina galvanizada calibre 18 (Desmontable), el tanque presenta un diseño especial para permitir un rápido intercambio de calor con difusores en los tubos interiores, cuatro quemadores controlados por medio de una válvula de seguridad con sistema de paso, piloto con termopila, regulador de presión, y un termostato de 200 a 400 ºF, presenta termostato límite de seguridad a 232 ºC, incluye dos canastillas cromadas importadas, consumo: 120.000, BTU/hr, dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.78 / Altura 1.05 mts. Peso: 62.3 Kg. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1		7.290.270	7.290.270
13	**TRAMPA PARA GRASAS. DE CONEXIÓN EMPOTRABLE A POCETA** TRAMPA PARA GRASAS GRANDE Referencia: TG8048, Las trampas se entregan empacadas en cajas de cartón, lo cual las protege y disminuye los costos de transporte. Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente : 80 cm, Fondo : 48 cm, Altura : 37 cm, Peso : 30 kg EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	7		3.155.490	22.088.430
14	**ESCABILADERO PARA AZAFATES DE 18 NIVELES** Estructura en tubo cuadrado de acero inoxidable De 1 pulgada, contiene pestañas en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 para 18 niveles, capacidad para almacenar 36 Azafates, presenta ruedas de 5 pulgadas de diámetro (Dos con freno y dos sin freno) para trabajo semipesado.Incluye 18 bandejas Dimensiones: Frente 0.58 m / Fondo 0.68 m / Altura: 1.70 m	Unidad	1		2.051.069	2.051.069

15	**REFRIGERADOR VERTICAL 3PTAS INOX** Vertical enfriadora de 65 pies puertas en vidrio ,Interior y exterior en acero brillante 430, dimensiones exteriores 1.95 frente x 2.15 Alto x 76 Fondo , iluminacion LED, rango de temperatura 2°c a 8°c , entrepaños o parrillas cantidad 15. Fabricación Ecológica libre de CFC | Aislamiento con inyección automática de espuma de poliuretano. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	24.248.309	48.496.617
16	**CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 49P INOX** Vertical Congelacion No frost 44 pies ,Interior en acero brillante y exterior Satinado , dimensiones exteriores 1,30 Frente x 2,15 Alto x 80 Fondo , rango de temperatura (-)15°c a (-) 22°c EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	20.147.987	40.295.973
17	**ESTACION SANDWICH Y ENSALADAS 2 PTAS** Referencia: TSSU48. Marco de la construcción en AISI 304 acero inoxidable, Refrigerante libre de CFC. Termostato electrónico y display digital LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura, Juntas magnéticas puede ser sustituido sin necesidad de herramientas. Parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Descongelación automática y evaporación automática del agua de condensación. Capacidad inferior: 12 pies cúbicos (340 L). Temperatura de operación: de 0 a 5 ºC. Incluye 12 azafates 1/6 GN por 6.5 cm de profundidad y una tabla de polietileno. Dimensiones: Frente 1.225 / Fondo 0.770 / Altura 1.08 mts. Voltaje: 110V/60Hz. UNIDAD: 1/2HP, MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, Consumo wattios: 990W, Corriente: 3.7 AMP, Toma eléctrico: 3X15, altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	12.404.340	12.404.340
18	**HORNO A GAS DOS CÁMARAS ELECTROMECÁNICO** Referencia: THP-24C (RFL-24C). Horno a gas de 2 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30- 300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para dos bandejas de 60x40 cm debe incluir regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia: 120W(45000Btu/h). Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.90 / Altura 1.40 mts. Peso:250Kg. Incluye 4 rodachines. EL EQUIPO INCLUYE 10 BANDEJAS EN ACERO ALUMINIZADO 60*40*2.5 cm Bandeja fabricada en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas. Dimensiones: 60 * 40 * 2.5 cm. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	15.802.476	15.802.476
19	**CARRO MANTENEDOR DE ALIMENTOS EMPOTRABLE** Carro mantenedor de alimentos de 10 niveles (20 GN 1/1 de 6,5 cms. de profundidad). Incluye termostato y termómetro. Base anti-golpes para transporte seguro. Base con ruedas de alta resistencia, 2 con freno. Manillas de acero en ambos costados para un cómodo transporte. Temperatura homogénea gracias a sus ventiladores. Incluye cerradura de seguridad. Switch de prendido y apagado. Incluye repisas	Unidad	1	15.951.546	15.951.546
20	**Licuadora volcable** Sistema basculante. Vaso en acero inoxidable. Una velocidad. Industrial. Capacidad: 15 Lt. Dimensiones: 30 x 50 x 108 cm. Empotrable a piso	Unidad	1	6.365.385	6.365.385
21	**BASCULA DE PISO** BASCULA DE RECIBO 300KG/600LB Báscula electrónica con capacidad de 300 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sinajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Indicador en ABS	Unidad	1	919.445	919.445

	Bateria interna recargable Dimension plataforma: 60 x 60 cm Display: LED Sistema de Tara para disminuir recipientes				
22	**SALAMANDRA A GAS EMPOTRABLE** Salamandra a gas de 6 quemadores, estos separados en dos grupos de 3 quemadores, obteniendo una perilla reguladora por grupo. Está fabricada en acero inoxidable 430, es un equipo robusto con un diseño atractivo, tiene una potencia calorífica total de 48000 BTU, lo que quiere decir que cada quemador representa 8000 BTU. El tubo de conexión al punto de gas es de ¾". Este equipo cuenta con 1 una bandeja recolectora de residuos en la parte inferior, una base con una parrilla la cual puede ubicarse en 6 niveles diferentes, esto para acercar el alimento hacia los quemadores o alejarlo. Además incluye un soporte para que el equipo sea instalado en la pared. Dimensiones: Frente: 97.5 cm Fondo: 66 cm Alto: 51cm EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	7.165.139	7.165.139
23	**BALANZA ELECTRONICA 40KG** Referencia: PCR40. Funciona con batería (200 hr de trabajo, 8 hr de recarga) ó con corriente. Construida en acero inoxidable. Funciones de caja registradora. Pantalla de display de cuarzo de alta resolución, genera más confianza debido al display para vista del cliente. Capacidad 40 Kg. División mínima 5 gr de 0 - 8 kg / 10 gr de 8 - 40 kg. Memorias: 100. Corriente eléctrica 110 voltios - 60 hz. Adaptador a corriente eléctrica incluído, batería recargable. Plato de 29 x 35 cms. Precio Kg / máximo 999.99. Totala a pagar / máx. 9999.99. Temp de operación -10 a 40 °C. Temp. alamcenaje -20 a 50 °C. Peso neto 11.5 Kg, peso con empaque 13.5 Kg. Dimensiones: Frente 0.354 / Fondo 0.36 / Altura 0.142 mts. Peso: 13.5 kg neto. (Contiene fuente de poder a 110 V para cargar la batería y plato removible)	Unidad	1	8.062.821	8.062.821
24	**EMPACADORA AL VACÍO** EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.400 / Altura 0.440 mts. Peso: 71 kg	Unidad	1	11.033.334	11.033.334
25	**BATIDORA 10 L** BATIDORA 10L Referencia: WB10GF. Batidora de 10 cuartos de galón (9.5 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (148, 244 y 480 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad máxima de harina: 5 lbs. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 10qt de acero inoxidable, pala mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 0.6 KW. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.470 / Fondo 0.450 / Altura 0.60 mts. Peso: 58 Kg.	Unidad	1	4.667.949	4.667.949
26	**PROCESADOR DE VEGETALES 300 KG/h** PROCESADOR DE VEGETALES 8 DISCOS Referencia: HLC-300. Procesador de vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo 0.57 / Altura 0.51 mts. 2 Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 HP-3500 Btu/h. Cons	Unidad	1	9.618.804	9.618.804

27	**MOLINO PARA CARNES** Referencia: HM-22. Molino para carne. Fabricado en acero inoxidable y aluminio, simple y fácil de usar. Interruptor a prueba de agua y parada de emergencia. Diseño único y robusto. Potente motor de 1.5 HP. Cabeza de corte estándar # 22. Transmisión directa de engranaje. Motor eficiente. Swiche de arranque y reversa. Tamaño compacto y construcción sin costuras. Bandeja alimentadora remobible. Pies de goma. Incluye una cuchilla de corte de acero inoxidable, una placa de corte de acero inoxidable y un empujador de alimentos de plástico. Capacidad aprox: 270 Kg/h. Dimensiones: Frente 0.45 / Fondo 0.60 / Altura 26.5 cm. Voltaje: 110V. Potencia 1.1 kW (1.5 HP). Peso: 22.5 Kg.	Unidad	1	6.223.932	6.223.932
28	**DISPENSADOR DE JUGOS 2 TANQUES 38L** Marca: CRATHCO Referencia: D25-4 . Dispensador de bebidas de dos tanques. Capacidad Total: 10 Galones. Cubierta, frente y fondo en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Laterales y recipiente de goteo en resina lexan color beige, tanques y tapas en resina lexan transparente. Válvula dosificadora en acero inoxidable con empaque oring intercambiable. Sello del tanque con la cubierta con un empaque siliconado para mayor hermeticidad. Capacidad de cada tanque: 5 Galones. Dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.38 / Altura 0.69 mts. Características eléctricas: Unidad refrigeradora de 1/5 de H.P - sistema hermético. Monofásico: 110 V polo a tierra, consumo: 632 W, toma eléctrico: 3x15, corriente: 5.5 Amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.50m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	10.467.522	20.935.044
29	**LICUADORA COMERCIAL** Vaso transparente en policarbonato libre de BPA. Tritura hielo. Alto rendimiento. Panel digital. Dos velocidades y pulso. Timer. Cuchillas en acero inoxidable. Capacidad: 1.4 Lt., 48 Oz. Dimensiones: 19 x 45 cm. Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto.	Unidad	4	1.697.436	6.789.744
30	**Tajadora de carne.** Cuerpo construido en aluminio. Hoja de disco en acero inoxidable. Disco de 25 cm de diámetro. Puede cortar carnes frías, jamón. Protector de seguridad que impide que la mano se acerque a la cuchilla. Este producto no es apto para cortar carnes congeladas. Dimensiones: Frente 0.52 / Fondo 0.375 / Altura 0.46 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 180W. Peso: 16 Kg.	Unidad	1	4.102.137	4.102.137
31	**Peladora de papas** Cuerpo, base y tapa en acero inoxidable. Disco abrasivo de alta resistencia. Puerta de descargue con seguro. Necesita conexión hidráulica y desagüe. Capacidad: 150 kg/h. / Hasta 10 kg por ciclo.	Unidad	1	15.435.451	15.435.451
				PROMEDIO TOTAL	**537.510.747,50**

Presupuesto asignado	Valor del mercado	Diferencia
$ 537.810.746,00	$ 537.510.747,50	$ 299.998,50

7. CONTEXTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Objeto: Adquisición de maquinaria y equipos de cocina industrial para la dotación, operación y fortalecimiento para la cafetería del Centro Agropecuario de Buga.

Partícipes del proceso de contratación: Por parte de la entidad el Centro Agropecuario de Buga CAB de la Regional Valle del Cauca y todos aquellos proponentes que consideren que cumplen con los requisitos para su participación en el proceso, de los cuales se seleccionara el contratista o los contratistas.

La ciudadanía que se beneficia del proceso de contratación: De acuerdo con el enfoque del objeto contractual, se consideran beneficiarios los aprendices, instructores, administrativo y público en general que se encuentren adscritos en el Centro Agropecuario de Buga.

La capacidad de la entidad: La relación del CDP que respalda los recursos para el desarrollo normal del proceso de compras se observa en el siguiente cuadro:

CERT. DISP- PPTAL - CDP		Valor
Número	Fecha Exped.	
5826	12 febrero del 2026	$537,810,746

Condiciones geográficas y de acceso del lugar en el cual se debe cumplir el objeto del proceso de contratación: El Centro Agropecuario de Buga CAB, se encuentra ubicado en la variante que comunica el Municipio de Buga con Tuluá, es un Nodo Vial Intermunicipal de doble calzada y fácil acceso en excelentes condiciones, que comunica las principales ciudades del departamento del Valle del Cauca en sentidos norte a sur y oriente a occidente y viceversa.

El entorno socio ambiental: El entorno socio ambiental: El Departamento del Valle presenta en la mayor parte de su territorio un ambiente socialmente estable, el área donde se encuentra ubicado el centro es central y presenta buenas condiciones climáticas, el departamento en el aspecto ambiental actualmente presenta condiciones climáticas similares a las de la mayor parte del territorio colombiano, con inicio de la temporada de lluvias, pero sin afectaciones graves.

Condiciones políticas: En los diferentes municipios se percibe un ambiente de calma, no se registran traumatismos a nivel político.

Agentes que componen el sector: Para este proceso los posibles oferentes son de contexto local, departamental y nacional los cuales se constituyen como empresas prestadoras de servicios de venta de equipos o maquinaria de cocina, que cuentan con la capacidad técnica, financiera y operacional, para cubrir la necesidad de la entidad.

Perspectiva legal: Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, así como la continua y eficiente prestación de los servicios requeridos, resulta necesario contar con instrumentos que garanticen a la Entidad contratante lograr la selección objetiva de los contratistas que colaboraran con ella en la consecución de estos.

Para ello, debe darse aplicación al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y demás disposiciones que lo desarrollan o complementan, como la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, observando a cabalidad los Principios de Transparencia, Economía y Responsabilidad, de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa.

LUDWIG MAURICIO ROJAS DELGADO
Subdirector (E) Centro Agropecuario de Buga CAB

Revisó: Nelly Lorena Londoño Calderon, Abogada CAB

Apoyo financiero: Geselle Victoria Moreno Oviedo, Apoyo administrativo y financiero

Elaboro: Miguel Andrés Jaimes Quintero, apoyo compras