



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN PROVEEDORES SECOP II

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA - REGIONAL DISTRITO CAPITAL-CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA-Regional Distrito Capital, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre-cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto *11_9406_364 Contratar la adquisición de elementos, equipos y maquinaria para dotar ambientes de formación y laboratorios necesarios para la prestación integral de los servicios institucionales orientados a incrementar su calidad pertinencia y cobertura, con enfoque diferencial poblacional y territorial en el marco del convenio interadministrativo No. ATENEA -536-2025, entre la Agencia Distrital para la Educación Superior, la Ciencia y la Tecnología – ATENEA y el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital en la vigencia 2026.*

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

Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II: Solicitud de información a los Proveedores **SOLICITUD DE INFORMACION-CNHTA-025-2026.**

Correos Electrónicos: czabala@sena.edu.co y/o emurillo@sena.edu.co

Dirección Radicación Correspondencia: Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Carrera 30 No. 15-53- Piso 2- Bogotá DC. Grupo de Apoyo Administrativo - Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su pre-cotización digitalizada por medio de correo electrónico.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: *De conformidad con el cronograma en SECOP II.*

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

El objeto contractual deberá desarrollarse en el marco de las siguientes **condiciones técnicas exigidas:**

GRUPO 1 – EQUIPOS DE LAVANDERIA					
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	47111500 47111502	Lavadora industrial	Lavadora industrial Lavadora industrial de anclaje rígido, con capacidad mínima de 50 lb (≈22,7 kg) de carga seca, alimentación eléctrica 220 V, 60 Hz (configuración monofásica o trifásica), equipada con canasta	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>envolvente de alto rendimiento y construcción en acero inoxidable tanto en tambor como en paneles exteriores para garantizar resistencia a la corrosión y uso intensivo. Deberá incorporar control electrónico con interfaz de pantalla táctil (HMI) para programación y monitoreo de ciclos, así como sistema de consumo inteligente de agua, energía y detergentes. Incluye jabonera de mínimo cuatro (4) compartimentos para dosificación de químicos y sistemas de seguridad integrados como bloqueo de puerta en operación, control automático de nivel de agua y protección contra sobrecargas.</p> <p>El suministro del equipo deberá incluir instalación, puesta en marcha y pruebas de funcionamiento en el ambiente de lavandería del CNHTA. El centro cuenta con disponibilidad de acometidas y condiciones técnicas para conexión a sistemas de vapor, gas y electricidad, según los requerimientos operativos del equipo. Asimismo, el proveedor deberá garantizar disponibilidad de soporte técnico, mantenimiento y cadena de suministro para repuestos originales, asegurando la continuidad operativa y sostenibilidad del equipo durante su vida útil.</p>		
2	47111503	Secadora Industrial	<p>Secadora industrial con capacidad de carga entre 50 y 75 lb, equipada con control electrónico mediante pantalla táctil (HMI), sistema de giro reversible y convertidor de frecuencia (VFD) para optimización del desempeño y eficiencia energética. El equipo deberá contar con canasta y paneles exteriores en acero inoxidable (excepto panel posterior), con diseño de perforaciones por embutido que garantice mayor delicadeza en el tratamiento de las prendas.</p> <p>Incorporará sistema de secado combinado radial y axial para un secado uniforme y eficiente, junto con control inteligente de humedad residual y sistema de recirculación de aire tipo AIR RE-CYCLE, que optimiza el consumo energético. Deberá incluir filtro de motas con malla de acero inoxidable de fácil limpieza, sistema de protección contra incendios integrado y ser apta para operación en procesos de wet cleaning, asegurando altos</p>	UN	1



			<p>estándares de seguridad, eficiencia y cuidado textil.</p> <p>El suministro del equipo deberá incluir instalación, puesta en marcha y pruebas de funcionamiento en el ambiente de lavandería del CNHTA. El centro cuenta con disponibilidad de acometidas y condiciones técnicas para conexión a sistemas de vapor, gas y electricidad, según los requerimientos operativos del equipo. Asimismo, el proveedor deberá garantizar disponibilidad de soporte técnico, mantenimiento y cadena de suministro para repuestos originales, asegurando la continuidad operativa y sostenibilidad del equipo durante su vida útil.</p>		
--	--	--	---	--	--

GRUPO 2 – EQUIPOS DE MESA Y BAR

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	41111507	Gramera digital	<p>Las medidas perfectas hacen una preparación perfecta. La balanza de goteo de café V60 mide en incrementos de 0.1 gramos para la mayor precisión. Diseñado para acompañar perfectamente tus goteros de café Hario V60 temporizador incorporado</p> <p>Detalles del producto: W120xD190xH29mm Capacidad máxima de 2,000g Utiliza 2 pilas AAA (incluidas)</p>	UN	1
2	40101825	Calentador de agua	<p>Calentador que dispensa agua caliente para preparación o limpieza de alimentos. No requiere conexión a la red de agua, es totalmente portátil de llenado manual.</p> <p>Su diseño y tamaño de tan solo 6.6 "(16.8 cm) de ancho y 16.9" (42.9 cm) de alto lo hacen ideal para ahorrar espacio y adaptarse a cualquier mostrador, con un tanque de 6.6 "(16.8 cm) para agua caliente.</p> <p>Sus acabados de alta calidad en acero inoxidable tanto en el tanque como en el exterior, fácil de limpiar, con una larga vida útil lo hacen un equipo confiable. Incluye bandeja de goteo. Puede obtener agua caliente en cualquier momento, incluso inmediatamente después de volver a llenar para una preparación rápida taza tras taza .</p> <p>Dimensiones: Ancho 16,8 cm x Profundidad 27,4 cm x Alto 42,9 cm Voltaje: 110 V</p>	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>Watts: 1040 W Amperios: 8,6 Amp Capacidad: 0,6 Gal (1,9L) Peso: 6 Kg</p>		
3	48101608	Licudadora	<p>Capacidad máxima 3,8 litros Potencia del motor 2.5hp, USO RUDO Velocidad variable hasta 3.200RPM. Dimensiones: 35x28x53cm Peso: 6,1Kg Rodamientos Japoneses. Velocidad variable. Función de impulsos. Ahora con soporte de cuchilla en bronce para larga duracion Cuchilla de 6 aspas en acero inoxidable. Ideales para triturar cubos de hielo. Protección de sobrecalentamiento</p>	UN	1
4	48101505 48101506	Máquina de Goteo de 1.9 a 2.5L	<p>Cafetera de método filtrado o de café por goteo completamente portátil y no requiere conexión directa a la red de agua. El sistema SplashGard del portafiltros evita que el agua caliente salpique. Sus componentes internos están contruidos en acero inoxidable. Tiene capacidad para termos BUNN de 1.9 a 2.5L que se transportan fácilmente a salas de reuniones, barras de desayuno, etc. Incluye 1 termo Dimensiones: Ancho 22,1 cm x Profundidad 40,4 cm x Alto 67,6 cm Voltaje: 110 V Watts: 1375 W Amperios: 11,5 Amp Capacidad: 3,8 Gal (14,4 L) / hora Peso: 11,1 Kg</p>	UN	1
5	48101506	Máquina Espresso	<p>Semi automatica, trabajo liviano sistema de termosifono con pre-infusor y doble intercambiador de flujo, uno en la caldera y uno en cada grupo, para altos consumos (sistema dtc -opcional). luz de iluminacion, led varios colores (opcional) regulacion de encendido y apagado control de temperatura de la caldera caldera de 3 lts bomba interna manómetro doble escala (tem/pres). 1 salida de vapor,1 de agua, 1 café potencia: 2000 W, 110 V. dimensiones 41 x 57 x 52 cm peso aprox 40 KG se incluye filtros para agua origen italia</p>	UN	1
6	52151631	Molino para café	<p>Mol. para grano de café variac de granulometría velocidad y presion en molienda automatico, dosificacion por demanda</p>	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
 Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>ajuste electrónico de dosis cuchillas planas de 64 mm. función de molienda continua (máx. 3 minutos). regulación de la dosis de café mediante la programación del tiempo de molienda. contador de dosis única, contador de dosis doble, contador de dosis total tiempo de molienda dosis 7.5g: 3 seg. capacidad molienda: 8.5 kg/h velocidad 1350 rpm potencia: 350 watt, 110 v / 60 hz dimension 20 x 35 x 57 cm peso 13.8 k</p>		
7	41111951	Medidor de Humedad para café	<p>Fácil de usar Mide tanto los granos de café verde como los de pergamino. Más precisos que los medidores de tipo cuchara. Modo básico sencillo o modo de calibración de precisión avanzada para adaptarse a los medidores de humedad de sobremesa locales. La función de cálculo de promedios muestra el promedio móvil de las pruebas. Pantalla retroiluminada El circuito capacitivo de alta frecuencia garantiza la precisión. Rango de humedad – Café verde: del 7% al 40%, dependiendo del grano analizado. Rango de humedad – Café pergamino: del 8% al 40%, dependiendo del grano analizado. Rango de humedad – Cacao: del 4% al 20%, dependiendo del cacao analizado. Rango de temperatura: 32° a 113°F (0° a 45°C) Repetibilidad y precisión: ± 0,5 % en el rango normal de humedad para grano almacenado. Resolución de pantalla: 0,1% de humedad Dos pilas de 9 voltios incluidas</p>	UN	1
8	48101500	Aeropress	<p>Modo de operación Manual Capacidad 10 Onzas Dimensiones del artículo (profundidad x ancho x alto) 1,87"prof. x 1,87"an. x 4,63"al. Pulgadas</p>	UN	1
9	48101500	Chemex	<p>Capacidad 6 Tazas Dimensiones del producto 6,3"prof. x 9,6"an. x 1,35"al. Pulgadas Tipo de material Vidrio de borosilicato Cordon en cuero café Incluye caja de filtros</p>	UN	1
10	48101505 48101506	Cafetera Ibrik	<p>Capacidad 3 tazas Color cobrizo. Es uno de los métodos más antiguos y tradicionales para preparar café,</p>	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			originario del Imperio Otomano. Consiste en una pequeña jarra de cuello estrecho y mango largo, usualmente hecha de cobre, acero inoxidable o latón, diseñada para preparar café molido superfino, directamente en el fuego.		
11	48101907	Jarra Cuello de Ganso	Control preciso de temperatura de ± 1 °F: el ajuste inteligente de potencia mantiene el agua a ± 1 °F de tu objetivo, por lo que cada infusión es precisa de café y está llena de sabor. Boquilla fina de cuello de cisne de 0.354 in: flujo suave y constante para vertidos que saben tan bien como se ven. Perfecto para tu ritual matutino o compartir café con amigos. 2 horas de retención de temperatura: mantiene el agua a la temperatura ideal hasta 2 horas. Sin recalentamiento, sin esperas, simplemente vierte cuando la inspiración golpee. Interruptor °F / °C: alterna con un solo toque entre Fahrenheit y Celsius. Mantenga "temp" y "-" durante 3 segundos para cambiar unidades, hechas para cocinas estadounidenses y recetas globales. Interior 100% acero inoxidable: acero inoxidable 304 de grado alimenticio, sin BPA y resistente al óxido. Incluso la sonda de temperatura no contiene plástico, por lo que cada taza es pura y segura.	UN	1
12	48101500	Lámpara Calentadora Halógena	fuelle de calor es estable diseño a largo plazo de aproximadamente 6000 horas Potencia: 400 W Voltaje: 110V Tipo de elemento calefactor Radiante Tipo de fuente de energía Eléctrico Componentes incluidos 1 quemador de calentador de haz halógeno, 1 bombilla de repuesto	UN	1
13	48101500	Método Dripper V60	Kit dripper V60 server hario 600 ml 40 filtros y cuchara medidora para café	UN	1
14	48101500	Método Sifón	Capacidad para preparar 360 ml , 12 oz de bebida de café, 3 tazas. Balón en vidrio, soporte de nuez, vaso superior en vidrio con tapa plástica, con sujetador en latón. Mechero de alcohol. Fabricada en vidrio de alta resistencia térmica 120°C , con sello de silicona entre los dos recipientes de vidrio, hermoso brazo de soporte. Filtro en acero inoxidable y cuchara medidora en polipropileno.	UN	1
15	48101500	Prensa Francesa	Componentes incluidos 1 cuchara medidora, 1 manual de usuario	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			(idioma español no garantizado), 1 prensa francesa Capacidad 34 Onzas Color Plateado Dimensiones del producto 6,65"prof. x 4,13"an. x 8,39"al. Pulgadas fabricada con acero inoxidable 304 y silicona de grado alimenticio, nuestra prensa francesa mantiene todas las superficies de preparación libres de plástico, sin BPA, sin olor y sin partículas de plástico en su café. Seguro y sin preocupaciones filtro de acero inoxidable de 4 capas (placa en espiral, placa transversal y dos mallas finas) que atrapa los posos finos y prepara café suave, sin lodos, con sabor claro, rico aroma y sabor completo		
16	40102004	Quemador de Alcohol	Material : aleación de aluminio y acero inoxidable Tamaño: 18 x 18 x 8 cm/7,7 x 7,1 x 3,1 pulgadas Interruptor de empujar y tirar para ajustar fácilmente la potencia de fuego según sus necesidades. No necesita electricidad, simplemente añade un bloque de alcohol (no incluido)	UN	1
17	48101907	Server Hario	Hario V60 "Clear" Jarra de vidrio para servir, 600 ml Fácil de usar y limpiar Vidrio a prueba de calor Apto para microondas Diseñado y fabricado en Japón	UN	1
18	40161502	Sistemas Filtro para agua	Capacidad de filtración de agua. Máximo 3.34 gpm (12.6 Lpm) Capacidad total. 18,000 galones (70,138 L). Presión del agua. 10 –125 psi (0.7 – 8.6 bar). Composición del Coldrink II. Cartucho de repuesto EV9612-56 EC210 y 2 Prefiltro de repuesto: EV9534-26 MC2.	UN	1
19	48101500	Tostadora de Café	Tostadora de Café 5 kilos electrica (rendimiento 30 libra/hora) totalmente en acero inoxidable, con sistema de ruedas, sin software para curvas de tostión. Consumo de electricidad: a 220 Voltios y 40 Amperios (para movimientos del tostador y del enfriador). Temporizador electrónico portátil para poder realizar curvas de toston haciendo anotaciones entre temperatura contra tiempo, ciclón incorporado que permite estar descargando diariamente los residuos de cisco para un mejor funcionamiento del equipo y evitar posibles incendios por falta de limpieza PARA 220 V	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



20	23181801	Trilladora de muestras	<p>Excelente pulido de la película apergaminada sin elevar la temperatura del grano. Tablero electrónico con tiempo de trilla programable y pulsador reversar del eje para asegurar el descargue total de la muestra. Permite la trilla de 200 gramos en un tiempo de 2 (dos) minutos. Construcción sólida. Acabados en pintura electrostática, acero inoxidable y cromo.</p> <p>Producción: 200 - 300 gramos Motor eléctrico: 1/2 H.P. 110 V Peso: 22 Kilos Dimensiones: (44 x 30 x 55 cms) Alto/Ancho/Largo</p> <p>Excelente pulido de la película pergaminada sin elevar la temperatura del grano.</p> <p>Tolva para expulsión de cisco y bandeja para descargue de café verde en acero inoxidable Construcción sólida. Acabados en acero inoxidable y cromo.</p>	UN	1
21	23181801	Zaranda Laboratorio Café	<p>Zaranda Eléctrica para tamizado automático de café de Tamices cargados con 300gr de Café. Zaranda seleccionador por tamaño para café tipo almendra.</p> <p>La zaranda para café realizan el proceso de selección por medio del juego de mallas de diferentes perforaciones (según norma técnica para café #12, #13, #14, #15, #16, #17, #18)</p> <p>El movimiento de las mallas es eléctrico para el tamizado automático del café.</p>	UN	1
22	56101500	Mueble exhibidor para botellas	<p>Elaborado en lámina de HR con acabado en pintura electrostática Dimensiones: 2,5 m frente x 0,4 m fondo x 0,8m alto</p> <p>Mueble cerrado Con puertas Fabricado en lámina de acero inoxidable AISI 304 Calibre 18 Ruedas en teflón para fácil desplazamiento Dimensiones: 130cm frente x 47cm fondo x 80cm alto</p>	UN	1
23	56101500	Mueble diagonal	<p>Fabricado en lamina de acero inoxidable AISI 304 Calibre 18 Con puertas de correr Chapa de seguridad Ruedas en teflon para facil desplazamiento Dimensiones: 160cm frente x 47cm fondo x 80cm alto</p>	UN	1
24	56101500	Estacion para bar con repiza supertor con canaletas	<p>Estacion para bar con repiza supertor con canaletas cubierta con poceta de lavado y poceta hielera. repiza frontal para botealas cajones en la parte inferior con ruedas en</p>	UN	1

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			teflon para facil desplazamiento fabricacion en acero inox ref 304. calibre 18. forrada en formica parte frontal. dimensiones: 3,4m frente x 1,5m alto x 0,7m fondo		
25	56101500	Base para lavadora	Fabricada en acero inoxidable AISI 304 Dimensiones: 70cm frente x 70 cm fondo x 50cm alto	UN	1
26	24131600	Congelador Horizontal Dos Cuerpos	Fabricado interior y exteriormente en acero inoxidable tipo 304, con 2 puertas y volumen neto de 1200 litros. rango de temperatura de -18 a -22 °c, para operación en temperatura ambiente de 43 °c y 65 % de humedad relativa. cuenta con control de temperatura digital, compresor de 700 w y refrigerante r404a/r507. dimensiones exteriores: 1420 mm de frente x 700 mm de fondo x 2030 mm de alto. sistema de enfriamiento ventilado y descongelación automática, con condensador y evaporador. voltaje de operación: 220 v. debe contar con certificaciones de seguridad eléctrica (iec, iecee y cb), seguridad alimentaria (eac food safety) y sostenibilidad energética (eac elr), así como certificación de calidad ce. incluye regulador con protector de descargas, 4 ruedas para fácil desplazamiento y puertas con llave y chapa de seguridad.	UN	1
27	24101501	Carro transportador 4 canastillas – Trabajo Pesado	Carro transportador de canastillas y materias primas, entre otros servicios, fabricado en acero inoxidable, con manija en acero inoxidable para el manejo de productos. dimensiones: frente 0,65 m / fondo 0,85 m / altura total con manija 0,97 m. equipado con 4 ruedas para trabajo pesado y capacidad de carga de 300 kg.	UN	1

Nota 1: Se deberá OFERTAR la totalidad de los ítems señalados en el presente documento ya que la adjudicación del presente proceso será total y a un solo oferente **por monto agotable** bajo la modalidad de sobre único en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, con la descripción, presentación, unidad de medida y cantidad establecida en la presente relación y de conformidad con lo establecido en el presente documento.

Nota 2: Los bienes objeto de la presente contratación corresponden a **Equipos para la Formación**, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital deja constancia que las cantidades por producto se podrán aumentar, teniendo en cuenta las necesidades reales del Centro de Formación, que son susceptibles de cambio debido a variaciones en la Oferta Educativa sin que ellos afecten las condiciones Económicas pactadas en el futuro Contrato; por lo que el proponente y futuro Contratista está en la obligación de atender esta condición.

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



Nota 3: En cumplimiento del Decreto No 248 de 2021 se evidencia que los bienes objeto del presente proceso de contratación **NO** pertenecen a la definición de *Insumo o Producto Agropecuario* precisada por el Art. 2.20.1.1.1 de la norma en cita para efectos del presente proceso de selección.¹

Nota 4: La propuesta debe hacerse claramente, discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la entrega del material. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los materiales que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

Nota 5: No se aplica marcas específicas en los bienes solicitados ya que es un imperativo legal, si se logra evidenciar alguna por error de transcripción u omisión hacer caso omiso y acreditar elementos equivalentes de óptima calidad que cumplan con las condiciones solicitadas.

NOTA 6: Dado que la ejecución se realizará por **monto agotable**, la Entidad Estatal se reserva el derecho de determinar la cantidad de elementos, teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal y las necesidades formativas.

Especificaciones Técnicas Adicionales que deben cumplir los Bienes/Servicios/Obras.

En términos generales, las presentes Especificaciones Técnicas Adicionales se refieren a requisitos complementarios *integrales* que los bienes deben cumplir además de las especificaciones del numeral anterior.

- **Fichas Técnicas**

El proponente deberá aportar junto con su propuesta las fichas técnicas² de conformidad con la relación establecida previamente y reseñada por la Entidad Estatal en el presente documento. Las fichas técnicas deberán contener como mínimo la siguiente información:

- No. Del ítem
- Nombre del Producto
- Descripción del Producto
- Unidad de Medida
- **Marca del Producto**³
- **Imagen de referencia**

¹ Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023, **Temas:** LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones. **Radicación:** Respuesta a consulta P20230825014516 "... En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones, mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligados a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007..."

² Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-720 de 2024, **Temas:** SUBSANABILIDAD – Aplicación – Regla general – Excepciones / SUBSANABILIDAD – Circunstancias posteriores – Cierre del proceso- Ley 1882 de 2018 / SUBSANABILIDAD – Proceso de selección abreviada de mínima cuantía – Ficha técnica – Subsanabilidad – Oportunidad. **Radicación:** Respuesta a Consulta con Radicado No. P20241010010338 "... Por otra parte, con respecto a la ficha técnica, en los procesos de selección abreviada de subasta inversa o mínima cuantía deben solicitarle al oferente que subsane la ficha técnica cuando no fue presentada o cuando tenga defectos, porque si bien contiene los aspectos técnicos del bien o servicio a contratar, este requisito no es objeto de puntaje, pues es factor determinante para la adjudicación del contrato es menor el valor y no el contenido de la ficha técnica, sin embargo, debe tenerse en cuenta que la subsanabilidad de la ficha técnica no puede modificar el precio de la oferta, pues en este caso no podrá subsanarse por estar incurso en una posible mejora de la oferta... En este orden de ideas, debe tenerse en cuenta los supuestos en que la ficha técnica puede afectar un requisito puntuable como lo puede ser el precio, en relación al precio se puede ejemplificar lo siguiente: i) si en un proceso de contratación se pide por ejemplo, adquirir mesas blancas con características técnicas específicas y el proponente ofrece sillas anexando la ficha técnica de estas, al permitirse presentar o corregir la no oferta de mesas, se estaría haciendo una mejora de la oferta, en la medida en que se está haciendo una nueva oferta que evidencia el precio de las mesas que no se encontraban en la oferta inicial, y por lo tanto la presentación de la ficha técnica de las mesas afecta el requisito puntuable, razón por la que la ficha técnica no podrá subsanarse; ii) teniendo en cuenta el ejemplo anterior, si el proponente ofrece mesas negras anexando la ficha técnica de éstas, es posible que se subsane la ficha técnica para las mesas blancas siempre que mantengan el mismo valor de la oferta de las mesas negras; y iii) si el oferente ofrece mesas, sin anexar la ficha técnica que permita observar si estas cumplen con las características técnicas exigidas por la entidad, el proponente podrá subsanar la ficha técnica, siempre que no afecte el precio de la oferta inicial..."

³ Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-721 de 2024, **Temas:** REQUISITOS HABILITANTES – Noción / REQUISITOS HABILITANTES – Carácter enunciativo / REQUISITOS HABILITANTES – Autonomía de la voluntad de las entidades estatales para establecerlos / REQUISITOS HABILITANTES – Especificaciones técnicas – Posibilidad de exigir – Marcas. **Radicación:** Respuesta a la consulta con radicado No. P20241010010343 "... Las Entidades Estatales, en su discrecionalidad administrativa, podrán exigir marcas si no están prohibidas en acuerdos y tratados comerciales, en las que sean destinatarios, pero garantizando el principio de proporcionalidad, que exige que dichos requisitos o condiciones sean razonables, es decir, que guarden congruencia con el objeto, necesidad de la contratación, alcance, valor, plazo del contrato, entre otros aspectos, que sean necesarios y no restrinjan injustificadamente la libre concurrencia y pluralidad de oferentes. En este sentido, la discrecionalidad del comité de contratación y, en último término, del ordenador del gasto o el delegado en contratación de cada entidad está condicionada a la proporcionalidad de las decisiones que toma en aras de garantizar la pluralidad de oferentes y la selección objetiva..."

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



Nota: Es pertinente aclarar que las fichas técnicas solicitadas **NO** son el formato establecido por la Entidad Estatal y publicado dentro junto con el cuadro de Especificaciones Técnicas del presente documento; la ficha técnica es la aquella que describe con los parámetros establecidos en precedencia cada uno de los bienes o elementos que los proponentes ofertan; la cual debe cumplir mínimo con las especificaciones demarcadas en el presente numeral.

- **Sistema De Transporte Adecuado**

El Transporte de los Elementos, estará a cargo del proponente o futuro contratista hasta el lugar donde se ejecutará el contrato, y deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y proteger de alteración del producto. El proponente o futuro contratista está en la obligación de entregar las unidades solicitadas con el empaque, embalaje y características exigidas en cada una de las fichas técnicas o cuadros de referencia.

- **Especificaciones Estándar y Embalaje de Productos**

Los elementos deberán cumplir con las normas de calidad estándar aplicables al sector, garantizando condiciones óptimas de higiene, resistencia, funcionalidad y presentación. Asimismo, deberán encontrarse en perfecto estado al momento de la entrega.

El embalaje deberá asegurar la adecuada protección de los productos durante el transporte, manipulación y almacenamiento, evitando daños, contaminación, humedad o deterioro. Además, deberá cumplir con los requisitos técnicos, sanitarios y de seguridad aplicables según la naturaleza de cada producto.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

- **Obligaciones generales del contratista:**

- 1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
- 2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- 3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
- 4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
- 5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
- 6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
- 7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
- 9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



- 10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
 - 11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
 - 12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
 - 13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
 - 14) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las mujeres, las basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA
 - 15) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
 - 16) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.
- **Obligaciones específicas del contratista**
 - 1) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad, calidad, seriedad, responsabilidad y profesionalismo, dando cumplimiento a todas las especificaciones y características técnicas del servicio requerido, señaladas en los pliegos de condiciones o el que haga sus veces, estudios previos y adendas, si llegaren a sobrevenir, lo cual nunca podrá ser inferior o diferente al establecido por el SENA.
 - 2) Suministrar, transportar, instalar y poner en funcionamiento los elementos objeto del contrato, garantizando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, condiciones de calidad y demás requisitos establecidos por la entidad, así como entregar los bienes en óptimas condiciones de operación, realizar las pruebas de funcionamiento correspondientes, brindar capacitación básica para su adecuado uso y hacer entrega de los manuales, garantías y documentación técnica requerida. Igualmente, el contratista deberá garantizar el adecuado embalaje y transporte de los equipos, cumplir con los tiempos de ejecución establecidos, observar las normas de seguridad industrial aplicables y responder por cualquier daño, defecto o incumplimiento derivado de la ejecución contractual.
 - 3) Entregar los *Materiales* en los tiempos establecidos en los documentos del proceso de conformidad con las cantidades definidas por el Servicio Nacional de Aprendizaje- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital en los documentos del proceso. En caso que aplique, para los *Materiales precederos* se debe programar con antelación y por intermedio del Supervisor del contrato designado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, las entregas con estricta sujeción el Plazo del Contrato debido a que estas por su composición requieren alistamiento y bodegaje de carácter predeterminado obedeciendo a las necesidades de la oferta educativa del Centro de

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



Formación, sin que la tipología contractual pierda su naturaleza jurídica como **Contrato de Compraventa**.⁴

- 4) Contar con la capacidad de proveer las cantidades requeridas en este documento por parte del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital.
- 5) Entregar los productos en buen estado y óptimas condiciones, por ello deberá abstenerse de entregar Materiales en estado defectuoso o dañado, en caso que se llegare a presentarse esta situación deberá retirar y reemplazar oportunamente aquellos materiales que presenten defectos o daños atribuibles al proveedor y no al manejo realizado por el personal del Servicio Nacional de Aprendizaje - Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.
- 6) Garantizar las condiciones adecuadas de transporte, embalaje, protección y entrega de los materiales, de manera que estos lleguen al lugar de destino en óptimas condiciones; así mismo, deberá retirar y reemplazar oportunamente aquellos materiales que presenten defectos o daños atribuibles al proveedor y no al manejo realizado por el personal del Servicio Nacional de Aprendizaje – Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.
- 7) Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA - Regional Distrito Capital cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones, escisiones, adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
- 8) Cumplir con los compromisos laborales salariales, prestacionales y demás emolumentos, con el personal que utilice para atender la ejecución del contrato en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA Regional Distrito Capital. Este personal no tiene ninguna clase de vínculo laboral con la Entidad Estatal. El personal debe ser idóneo y tener todos los elementos, herramientas y materiales para la correcta ejecución del contrato.
- 9) *Mantener* actualizada la información requerida por el Sistema Integrado de Información Financiera (SIIF) Nación.
- 10) Informar al Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones, escisiones, adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
- 11) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la Entidad Estatal o a terceros en los términos del Art. 52 de la Ley 80 de 1993.
- 12) Cumplir con los términos, condiciones y deberes de Protección de Datos Personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y Decretos Reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.
- 13) Entregar y/o suministrar la información requerida por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital para registrar al Proveedor en sus sistemas de pago.
- 14) Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
- 15) Tramitar oportunamente el pago ante la Entidad, presentando la factura o documento equivalente junto con los soportes requeridos para tal fin de conformidad con los pliegos de condiciones o equivalente, y demás documentos exigidos por la normatividad vigente y por la Entidad. En caso de estar obligado a facturar electrónicamente, deberá expedir y radicar la factura electrónica de venta conforme a la normatividad vigente expedida por la DIAN, cumpliendo los requisitos técnicos y legales establecidos. Si no estuviere obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar el documento equivalente que corresponda conforme a la normativa tributaria aplicable.

⁴ Cf. Servicio Nacional de Aprendizaje- Dirección General- Grupo de Conceptos Jurídicos y Producción Normativa- Concepto 23 de 2016; ASUNTO: Solicitud de Concepto Diferencias entre el Contrato de Compraventa y el Contrato de Suministro ¿en el contrato de compraventa es viable la entrega por partes, dentro de la ejecución del contrato? Bogotá DC.



- 16) Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 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...” en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA “... Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios...” para tal fin el Contratista incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y Sujetos de Especial Protección Constitucional (Entiéndase por Sujetos de Especial Protección Constitucional, aquellas personas que “... debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva...”. En tal sentido, se encuentran entre otros: 1. Víctimas del conflicto armado interno, 2. Mujeres cabeza de familia, 3. Adultos mayores, 4. Personas en condición de discapacidad, 5. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. Entre otros). Situación que verificara la Entidad Estatal durante el plazo de ejecución del contrato a través del Supervisor designado para tal efecto. El no atender la precitada obligación dará lugar a la aplicación del procedimiento administrativo sancionatorio.
- 17) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

- **Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo**

- 1) Cumplir con todo lo establecido en el marco legal vigente en riesgos laborales. De conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 “... Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA...” y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 07.**

- **Obligaciones ambientales del contratista**

- 1) Cumplir con la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales. De conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 “... Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA...” y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 07.**

- **Obligaciones del SENA**

- 1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- 2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
- 3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
- 4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
- 5) Suscribir juntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

- 7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
- 8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El término de ejecución del negocio jurídico será de **6 MESES**. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

VIGENCIA DEL CONTRATO:

La vigencia del negocio jurídico será el año fiscal 2026. Es decir, no podrá sobrepasar el 31 de diciembre de 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El lugar de ejecución del presente contrato será, para los equipos destinados al ambiente de lavandería (sótano), el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 #15-53 en la ciudad de Bogotá D.C. Asimismo, los equipos correspondientes a los ambientes de mesa y bar, barismo y economato serán instalados en el Centro de Talento Creativo Bronx del SENA (primer piso), ubicado en la localidad de Los Mártires en Bogotá D.C., entre la Avenida Caracas y las calles 10 y 9, en el marco de los procesos de fortalecimiento de ambientes de formación y transformación territorial impulsados por la entidad.

PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN:

En la pre-cotización se debe discriminar el precio por cada bien o servicio el cual debe quedar así:

GRUPO 1 – EQUIPOS DE LAVANDERIA								
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	47111500 47111502	Lavadora industrial	Lavadora industrial Lavadora industrial de anclaje rígido, con capacidad mínima de 50 lb (≈22,7 kg) de carga seca, alimentación eléctrica 220 V, 60 Hz (configuración monofásica o trifásica), equipada con canasta envolvente de alto rendimiento y construcción en acero inoxidable tanto en tambor como en paneles exteriores para garantizar resistencia a la corrosión y uso intensivo. Deberá incorporar control electrónico con interfaz de pantalla táctil (HMI) para programación y monitoreo de ciclos, así como sistema de consumo inteligente de agua, energía y detergentes. Incluye jabonera de mínimo cuatro (4) compartimentos para dosificación de químicos y sistemas de seguridad integrados como bloqueo de puerta en operación, control	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>automático de nivel de agua y protección contra sobrecargas. El suministro del equipo deberá incluir instalación, puesta en marcha y pruebas de funcionamiento en el ambiente de lavandería del CNHTA. El centro cuenta con disponibilidad de acometidas y condiciones técnicas para conexión a sistemas de vapor, gas y electricidad, según los requerimientos operativos del equipo. Asimismo, el proveedor deberá garantizar disponibilidad de soporte técnico, mantenimiento y cadena de suministro para repuestos originales, asegurando la continuidad operativa y sostenibilidad del equipo durante su vida útil.</p>					
2	47111503	Secadora Industrial	<p>Secadora industrial con capacidad de carga entre 50 y 75 lb, equipada con control electrónico mediante pantalla táctil (HMI), sistema de giro reversible y convertidor de frecuencia (VFD) para optimización del desempeño y eficiencia energética. El equipo deberá contar con canasta y paneles exteriores en acero inoxidable (excepto panel posterior), con diseño de perforaciones por embutido que garantice mayor delicadeza en el tratamiento de las prendas. Incorporará sistema de secado combinado radial y axial para un secado uniforme y eficiente, junto con control inteligente de humedad residual y sistema de recirculación de aire tipo AIR RE-CYCLE, que optimiza el consumo energético. Deberá incluir filtro de motas con malla de acero inoxidable de fácil limpieza, sistema de protección contra incendios integrado y ser apta para operación en procesos de wet cleaning, asegurando altos estándares de seguridad, eficiencia y cuidado textil.</p> <p>El suministro del equipo deberá incluir instalación, puesta en marcha y pruebas de funcionamiento en el ambiente de lavandería del CNHTA. El centro cuenta con disponibilidad de acometidas y condiciones técnicas para conexión a sistemas de vapor, gas y electricidad, según los requerimientos operativos del equipo. Asimismo, el proveedor deberá garantizar disponibilidad de soporte técnico, mantenimiento y cadena de suministro para repuestos originales, asegurando la continuidad</p>	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
 Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			operativa y sostenibilidad del equipo durante su vida útil.						
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO									

GRUPO 2 – EQUIPOS DE MESA Y BAR								
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	41111507	Gramera digital	Las medidas perfectas hacen una preparación perfecta. La balanza de goteo de café V60 mide en incrementos de 0.1 gramos para la mayor precisión. Diseñado para acompañar perfectamente tus goteros de café Hario V60 temporizador incorporado Detalles del producto: W120xD190xH29mm Capacidad máxima de 2,000g Utiliza 2 pilas AAA (incluidas)	UN	1			
2	40101825	Calentador de agua	Calentador que dispensa agua caliente para preparación o limpieza de alimentos. No requiere conexión a la red de agua, es totalmente portátil de llenado manual. Su diseño y tamaño de tan solo 6.6 "(16.8 cm) de ancho y 16.9" (42.9 cm) de alto lo hacen ideal para ahorrar espacio y adaptarse a cualquier mostrador, con un tanque de 6.6 "(16.8 cm) para agua caliente. Sus acabados de alta calidad en acero inoxidable tanto en el tanque como en el exterior, fácil de limpiar, con una larga vida útil lo hacen un equipo confiable. Incluye bandeja de goteo. Puede obtener agua caliente en cualquier momento, incluso inmediatamente después de volver a llenar para una preparación rápida taza tras taza . Dimensiones: Ancho 16,8 cm x Profundidad 27,4 cm x Alto 42,9 cm Voltaje: 110 V Watts: 1040 W Amperios: 8,6 Amp Capacidad: 0,6 Gal (1,9L) Peso: 6 Kg	UN	1			
3	48101608	Licuada	Capacidad máxima 3,8 litros Potencia del motor 2.5hp, USO RUDO	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>Velocidad variable hasta 3.200RPM. Dimensiones: 35x28x53cm Peso: 6,1Kg Rodamientos Japoneses. Velocidad variable. Función de impulsos. Ahora con soporte de cuchilla en bronce para larga duracion Cuchilla de 6 aspas en acero inoxidable. Ideales para triturar cubos de hielo. Protección de sobrecalentamiento</p>					
4	4810150 5 4810150 6	Máquina de Goteo de 1.9 a 2.5L	<p>Cafetera de método filtrado o de café por goteo completamente portátil y no requiere conexión directa a la red de agua. El sistema SplashGard del portafiltros evita que el agua caliente salpique. Sus componentes internos están contruidos en acero inoxidable. Tiene capacidad para termos BUNN de 1.9 a 2.5L que se transportan fácilmente a salas de reuniones, barras de desayuno, etc. Incluye 1 termo Dimensiones: Ancho 22,1 cm x Profundidad 40,4 cm x Alto 67,6 cm Voltaje: 110 V Watts: 1375 W Amperios: 11,5 Amp Capacidad: 3,8 Gal (14,4 L) / hora Peso: 11,1 Kg</p>	UN	1			
5	4810150 6	Máquina Espresso	<p>Semi automática, trabajo liviano sistema de termosifono con pre-infusor y doble intercambiador de flujo, uno en la caldera y uno en cada grupo, para altos consumos (sistema dtc - opcional). luz de iluminacion, led varios colores (opcional) regulacion de encendido y apagado control de temperatura de la caldera caldera de 3 lts bomba interna manómetro doble escala (tem/pres). 1 salida de vapor,1 de agua, 1 café potencia: 2000 W, 110 V. dimensiones 41 x 57 x 52</p>	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
 Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			cm peso aprox 40 KG se incluye filtros para agua origen italia					
6	5215163 1	Molino para café	Mol. para grano de café variac de granulometría velocidad y presion en molienda automatico, dosificacion por demanda ajuste electronico de dosis cuchillas planas de 64 mm. función de molienda continua (máx. 3 minutos). regulación de la dosis de café mediante la programación del tiempo de molienda. contador de dosis única, contador de dosis doble, contador de dosis total tiempo de molienda dosis 7.5g: 3 seg. capacidad molienda: 8.5 kg/h velocidad 1350 rpm potencia: 350 watt, 110 v / 60 hz dimension 20 x 35 x 57 cm peso 13.8 k	UN	1			
7	4111195 1	Medidor de Humedad para café	Fácil de usar Mide tanto los granos de café verde como los de pergamino. Más precisos que los medidores de tipo cuchara. Modo básico sencillo o modo de calibración de precisión avanzada para adaptarse a los medidores de humedad de sobremesa locales. La función de cálculo de promedios muestra el promedio móvil de las pruebas. Pantalla retroiluminada El circuito capacitivo de alta frecuencia garantiza la precisión. Rango de humedad – Café verde: del 7% al 40%, dependiendo del grano analizado. Rango de humedad – Café pergamino: del 8% al 40%, dependiendo del grano analizado. Rango de humedad – Cacao: del 4% al 20%, dependiendo del cacao analizado. Rango de temperatura: 32° a 113°F (0° a 45°C) Repetibilidad y precisión: ± 0,5 % en el rango normal de	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>humedad para grano almacenado. Resolución de pantalla: 0,1% de humedad Dos pilas de 9 voltios incluidas</p>					
8	48101500	Aeropress	<p>Modo de operación Manual Capacidad 10 Onzas Dimensiones del artículo (profundidad x ancho x alto) 1,87"prof. x 1,87"an. x 4,63"al. Pulgadas</p>	UN	1			
9	48101500	Chemex	<p>Capacidad 6 Tazas Dimensiones del producto 6,3"prof. x 9,6"an. x 1,35"al. Pulgadas Tipo de material Vidrio de borosilicato Cordon en cuero café Incluye caja de filtros</p>	UN	1			
10	48101505 48101506	Cafetera Ibrik	<p>Capacidad 3 tazas Color cobrizo. Es uno de los métodos más antiguos y tradicionales para preparar café, originario del Imperio Otomano. Consiste en una pequeña jarra de cuello estrecho y mango largo, usualmente hecha de cobre, acero inoxidable o latón, diseñada para preparar café molido superfino, directamente en el fuego.</p>	UN	1			
11	48101907	Jarra Cuello de Ganso	<p>Control preciso de temperatura de ± 1 °F: el ajuste inteligente de potencia mantiene el agua a ± 1 °F de tu objetivo, por lo que cada infusión es precisa de café y está llena de sabor. Boquilla fina de cuello de cisne de 0.354 in: flujo suave y constante para vertidos que saben tan bien como se ven. Perfecto para tu ritual matutino o compartir café con amigos. 2 horas de retención de temperatura: mantiene el agua a la temperatura ideal hasta 2 horas. Sin recalentamiento, sin esperas, simplemente vierte cuando la inspiración golpee. Interruptor °F / °C: alterna con un solo toque entre Fahrenheit y Celsius. Mantenga "temp" y "-" durante 3 segundos para cambiar unidades, hechas para cocinas estadounidenses y recetas globales.</p>	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			Interior 100% acero inoxidable: acero inoxidable 304 de grado alimenticio, sin BPA y resistente al óxido. Incluso la sonda de temperatura no contiene plástico, por lo que cada taza es pura y segura.					
12	48101500	Lámpara Calentadora Halógena	fuelle de calor es estable diseño a largo plazo de aproximadamente 6000 horas Potencia: 400 W Voltaje: 110V Tipo de elemento calefactor Radiante Tipo de fuente de energía Eléctrico Componentes incluidos 1 quemador de calentador de haz halógeno, 1 bombilla de repuesto	UN	1			
13	48101500	Método Dripper V60	Kit dripper V60 server hario 600 ml 40 filtros y cuchara medidora para café	UN	1			
14	48101500	Método Sifón	Capacidad para preparar 360 ml , 12 oz de bebida de café, 3 tazas. Balón en vidrio, soporte de nuez, vaso superior en vidrio con tapa plástica, con sujetador en latón. Mechero de alcohol. Fabricada en vidrio de alta resistencia térmica 120°C , con sello de silicona entre los dos recipientes de vidrio, hermoso brazo de soporte. Filtro en acero inoxidable y cuchara medidora en polipropileno.	UN	1			
15	48101500	Prensa Francesa	Componentes incluidos 1 cuchara medidora, 1 manual de usuario (idioma español no garantizado), 1 prensa francesa Capacidad 34 Onzas Color Plateado Dimensiones del producto 6,65"prof. x 4,13"an. x 8,39"al. Pulgadas fabricada con acero inoxidable 304 y silicona de grado alimenticio, nuestra prensa francesa mantiene todas las superficies de preparación libres de plástico, sin BPA, sin olor y sin partículas de plástico en su café. Seguro y sin preocupaciones filtro de acero inoxidable de 4 capas (placa en espiral, placa transversal y dos mallas finas) que atrapa los	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			posos finos y prepara café suave, sin lodos, con sabor claro, rico aroma y sabor completo					
16	4010200 4	Quemador de Alcohol	Material : aleación de aluminio y acero inoxidable Tamaño: 18 x 18 x 8 cm/7,7 x 7,1 x 3,1 pulgadas Interruptor de empujar y tirar para ajustar fácilmente la potencia de fuego según sus necesidades. No necesita electricidad, simplemente añada un bloque de alcohol (no incluido)	UN	1			
17	4810190 7	Server Hario	Hario V60 "Clear" Jarra de vidrio para servir, 600 ml Fácil de usar y limpiar Vidrio a prueba de calor Apto para microondas Diseñado y fabricado en Japón	UN	1			
18	4016150 2	Sistemas Filtro para agua	Capacidad de filtración de agua. Máximo 3.34 gpm (12.6 Lpm) Capacidad total. 18,000 galones (70,138 L). Presión del agua. 10 –125 psi (0.7 – 8.6 bar). Composición del Coldrink II. Cartucho de repuesto EV9612-56 EC210 y 2 Prefiltro de repuesto: EV9534-26 MC2.	UN	1			
19	4810150 0	Tostadora de Café	Tostadora de Café 5 kilos eléctrica (rendimiento 30 libra/hora) totalmente en acero inoxidable, con sistema de ruedas, sin software para curvas de tostión. Consumo de electricidad: a 220 Voltios y 40 Amperios (para movimientos del tostador y del enfriador). Temporizador electrónico portátil para poder realizar curvas de tostion haciendo anotaciones entre temperatura contra tiempo, ciclón incorporado que permite estar descargando diariamente los residuos de cisco para un mejor funcionamiento del equipo y evitar posibles incendios por falta de limpieza PARA 220 V	UN	1			
20	2318180 1	Trilladora de muestras	Excelente pulido de la película apergaminada sin elevar la temperatura del grano. Tablero electrónico con tiempo de trilla programable y pulsador	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			<p>reversar del eje para asegurar el descargue total de la muestra. Permite la trilla de 200 gramos en un tiempo de 2 (dos) minutos.</p> <p>Construcción sólida.</p> <p>Acabados en pintura electrostática, acero inoxidable y cromo.</p> <p>Producción: 200 - 300 gramos</p> <p>Motor eléctrico: 1/2 H.P. 110 V</p> <p>Peso: 22 Kilos</p> <p>Dimensiones: (44 x 30 x 55 cms) Alto/Ancho/Largo</p> <p>Excelente pulido de la película pergamina sin elevar la temperatura del grano.</p> <p>Tolva para expulsión de cisco y bandeja para descargue de café verde en acero inoxidable</p> <p>Construcción sólida.</p> <p>Acabados en acero inoxidable y cromo.</p>					
21	23181801	Zaranda Laboratorio Café	<p>Zaranda Eléctrica para tamizado automático de café de Tamices cargados con 300gr de Café.</p> <p>Zaranda seleccionador por tamaño para café tipo almendra.</p> <p>La zaranda para café realizan el proceso de selección por medio del juego de mallas de diferentes perforaciones (según norma técnica para café #12, #13, #14, #15, #16, #17, #18)</p> <p>El movimiento de las mallas es eléctrico para el tamizado automático del café.</p>	UN	1			
22	56101500	Mueble exhibidor para botellas	<p>Elaborado en lámina de HR con acabado en pintura electrostática</p> <p>Dimensiones: 2,5 m frente x 0,4 m fondo x 0,8m alto</p> <p>Mueble cerrado</p> <p>Con puertas</p> <p>Fabricado en lámina de acero inoxidable AISI 304 Calibre 18</p> <p>Ruedas en teflón para fácil desplazamiento</p> <p>Dimensiones: 130cm frente x 47cm fondo x 80cm alto</p>	UN	1			
23	56101500	Mueble diagonal	<p>Fabricado en lamina de acero inoxidable AISI 304 Calibre 18</p> <p>Con puertas de correr</p> <p>Chapa de seguridad</p> <p>Ruedas en teflon para facil</p>	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
 Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500



			desplazamiento Dimensiones: 160cm frente x 47cm fondo x 80cm alto					
24	561015 00	Estacion para bar con repiza supertor con canaletas	Estacion para bar con repiza supertor con canaletas cubierta con poceta de lavado y poceta hielera. repiza frontal para botealas cajones en la parte inferior con ruedas en teflon para facil desplazamiento fabricacion en acero inox ref 304. calibre 18. forrada en formica parte frontal. dimensiones: 3,4m frente x 1,5m alto x 0,7m fondo	UN	1			
25	561015 00	Base para lavadora	Fabricada en acero inoxidable AISI 304 Dimensiones: 70cm frente x 70 cm fondo x 50cm alto	UN	1			
26	2413160 0	Congelador Horizontal Dos Cuerpos	Fabricado interior y exteriormente en acero inoxidable tipo 304, con 2 puertas y volumen neto de 1200 litros. rango de temperatura de -18 a -22 °c, para operación en temperatura ambiente de 43 °c y 65 % de humedad relativa. cuenta con control de temperatura digital, compresor de 700 w y refrigerante r404a/r507. dimensiones exteriores: 1420 mm de frente x 700 mm de fondo x 2030 mm de alto. sistema de enfriamiento ventilado y descongelación automática, con condensador y evaporador. voltaje de operación: 220 v. debe contar con certificaciones de seguridad eléctrica (iec, iecce y cb), seguridad alimentaria (eac food safety) y sostenibilidad energética (eac elr), así como certificación de calidad ce. incluye regulador con protector de descargas, 4 ruedas para fácil desplazamiento y puertas con llave y chapa de seguridad.	UN	1			
27	241015 01	Carro transportador 4 canastillas – Trabajo Pesado	Carro transportador de canastillas y materias primas, entre otros servicios, fabricado en acero inoxidable, con manija en acero inoxidable para el manejo de productos. dimensiones: frente 0,65 m / fondo 0,85	UN	1			

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500





			m / altura total con manija 0,97 m. equipado con 4 ruedas para trabajo pesado y capacidad de carga de 300 kg.						
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO									

GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	Cumplimiento: Por el (40%) del Valor del Contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más . Contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: Por el (50 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más , contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
X	Póliza de Responsabilidad extracontractual: Por un valor asegurado de 200 SMLMV , con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

Cordialmente,

Kareen Johanna Vega Cordero
Subdirectora (E)

Revisó: Cheryl Zabala Correa – Abogada – Gestión Contractual – CNHTA-SENA-RDC 
VoBo: Enrique Murillo Pinto - Coordinador Administrativo CNHTA-SENA-RDC 

Regional Distrito Capital, Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 # 15-53, Ciudad Bogotá DC - PBX 57 601 5461500