PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA CONTRATO # CO1.PCCNTR.9555417

Santiago de Cali.
Señor
CARLOS ANDRES CRUZ RAMIREZ
CC 1.115.074.422
SOLUCIONES EMPRESARIALES OCUPACIONALES SAS
NIT. 900832259
gerencia@tiendasolucionesempresariales.com
Santiago de Cali

Asunto: Aceptación de oferta
Referencia: Proceso de selección de mínima cuantía nro. MC-VLL-CGTS-0009-2026

Cordial saludo, señor

De conformidad con lo previsto en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, me permito comunicarle la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por usted, teniendo en cuenta lo establecido en los Estudios previos, la Invitación pública y las condiciones de la oferta presentada y cuyo objeto es: Contratar el servicio de mantenimiento preventivo, correctivo y limpieza profunda de redes hidrosanitarias, cajas de inspección y sistemas de pretratamiento (trampas de grasas internas y general) del Centro de Gestión Tecnológica de Servicios y en su sede Escuela de la Cultura Gastronómica para la vigencia 2026. En ese sentido, es importante aclarar que los referidos documentos, junto con el clausulado que se adjunta a esta comunicación conforman el contrato.

ESPECIFICACIONES TECNICAS A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Mantenimiento (Limpieza) de nueve (9) trampas de grasa para el SENA Escuela Gastronómica. incluido la disposición final de lodos domésticos en sitio autorizado por autoridad ambiental. Requisitos Técnicos: Los límites máximos permisibles de los Detergentes y Jabones serán máximo del 3,0% de fósforo (equivalente a 6,9% de pentóxido de fósforo). Se debe realizar empaquetadura de tapas y cajas de trampas de grasa, que garanticen la hermetización de las mismas.	7	UN	$ 2.191.266	$15.338.862
2	Mantenimiento (Limpieza) de 4 trampas de grasa para el Complejo Salomia. incluido la disposición final de lodos domésticos en sitio autorizado por autoridad ambiental. Requisitos Técnicos: Los límites máximos permisibles de los Detergentes y Jabones serán máximo del 3,0% de fósforo (equivalente a 6,9% de pentóxido de fósforo).	3	UN	$ 1.412.612	$4.237.836
3	Revisión, prueba y sondeo de sifones y bajantes la red de las nueve (13) trampas de grasa (9 en escuela gastronómica y 4 en Salomia), el sondeo debe realizarse con elementos mecánicos que garanticen el desbloqueo completo y eliminación de la obstrucción.	3	UN	$2.179.859	$6.539.577
4	Mantenimiento preventivo y correctivo del sistema trampa de grasa general de la escuela de la cultura gastronómica Incluye: - retiro de sólidos, nata de grasa y demás elementos que se encuentren en su interior, con bomba tipo blower, manguera y accesorios de dragado incluido la disposición final de lodos domésticos en sitio autorizado por autoridad ambiental. - retiro de lodos sedimentados. - limpieza y desinfección de la trampa de concreto. - Inoculación de bacterias y/o enzimas específicas para control de olores y biodegradación de las grasas y materia orgánica. - Sellado hermético del sistema de trampa de grasas, incluyendo el sellado de la caja principal.	3	UN	$3.814.099	$11.442.297
5	Mantenimiento con equipo especializado de arrastre Jetter y Rota sonda, vactor para el sondeo de tubería interna hacia la caja principal. Se debe garantizar el arrastre de sedimientos y limpieza de la red principal. En la escuela de la cultura gastronómica.	2	UN	$2.220.714	$4.441.428

Valor total: $ 42.000.000

Finalmente, me permito informar que el supervisor del contrato Carlos Alberto Restrepo Fernandez – Coordinador Académico

.

Sin otro particular,



MARIA CRISTINA MURILLO GOMEZ
SUBDIRECTORA DE CENTRO (E)

Elaboró: Jordan Steve Pino Camacho – Apoyo contratación de bienes y servicios