



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9559020 del 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	09 de junio de 2026
OBJETO	Contratar la compra de equipos para la modernización del taller de gastronomía del Centro Agroempresarial Y Turístico De Los Andes, vigencia 2026.
CONTRATISTA	GLOBAL INGENIERIA SUMINISTROS Y TECNOLOGIA BIOMEDICA S.A.S
CC o NIT	900483816-1
LUGAR DE EJECUCIÓN	Granja los Andes, ubicada en la finca Ventaquemada de la vereda Calichal por el kilómetro 3.5 vía a Cúcuta
FECHA DE INICIO	11/08/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	60 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	79.082.060 COP
PRÓRROGA NRO. N/A	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	11/08/2026
ADICIÓN NRO. N/A	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	79.082.060 COP
FORMA DE PAGO	El Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes del SENA, pagará al contratista mediante unico pago, el valor correspondiente, conforme a los valores ofertados, previa suscripción de las respectivas actas o informes y acreditación del cumplimiento de los requisitos de ley para cada pago. El pago se realizará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la presentación de la factura con todos los documentos soporte, certificación a entera satisfacción por el supervisor del contrato y una vez cumplimientos los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	01
PERIODO DEL INFORME	Desde el 11/06/2026 al 06/07/2026



1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	400 47 994000114966		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	12/06/2026		
FECHA APROBACIÓN	16/06/2026		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	11/06/2026	11/02/2027	\$7.908.206,00
Calidad del Bien	11/06/2026	11/12/2026	\$7.908.206,00

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

“No aplica”

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

“No aplica”

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

“No aplica”

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

“No aplica”

5. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

Durante el desarrollo del proceso de selección, el proponente GLOBAL INGENIERIA SUMINISTROS Y TECNOLOGIA BIOMEDICA S.A.S. resultó seleccionado al haber presentado la oferta de menor valor, realizando además una mejora en los precios de los ítems, lo cual permitió una mayor eficiencia en la estructuración financiera del contrato y la proyección de una eventual adición.



La adición propuesta se justifica en la necesidad de garantizar el adecuado cumplimiento del objeto contractual, toda vez que, en el marco de la ejecución, se evidencia la conveniencia de fortalecer y complementar algunas actividades previstas inicialmente, con el fin de optimizar el alcance del proyecto y asegurar el logro de los resultados esperados.

La adquisición y utilización de equipos de cocina permiten optimizar los procesos de producción, reducir los tiempos de preparación y mejorar el aprovechamiento de los recursos disponibles. Su implementación también favorece la estandarización de los procesos culinarios, asegurando la consistencia en la calidad de los productos elaborados. En el desarrollo de las actividades deportivas y turísticas surgió la necesidad de ampliar el alcance de las acciones contempladas, incluyendo la realización de actividades complementarias, el fortalecimiento de la logística, la atención de un mayor número de participantes y la cobertura de necesidades operativas necesarias para el correcto desarrollo del proyecto.

En este sentido, se requiere realizar prorroga a fin de que se cumpla a cabalidad con la adición prevista. Así mismo, la adición permitirá asegurar la continuidad de la ejecución contractual, optimizar la prestación de los servicios, fortalecer la calidad de las actividades programadas y garantizar el cumplimiento de los objetivos institucionales, en beneficio de la comunidad participante y de los fines del programa de cocina.

En consecuencia, la misma responde a criterios de necesidad, conveniencia y oportunidad, en tanto los recursos adicionales son indispensables para culminar satisfactoriamente el objeto del contrato, manteniendo los principios de eficiencia, economía, planeación y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

Lo anterior, se cuenta con saldo presupuestal del CDP No. 10826 del 24/04/2026, por lo tanto, se relacionan a continuación cómo quedaría la adición del presente contrato:

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DETALLADA ELEMENTO O SERVICIO A ADQUIRIR	UNIDAD DE MEDIDA	VR. UNITARIO PROMEDIO	CANT ADICION	VR ADICIONAR
5	48101800	Amasadora Eléctrica	Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: (15/20 r.p.m.) Capacidad 12 Kg de masa con 60% de humedad o 8 Kg de masa con 40% de humedad. Controles análogos con switch de seguridad y temporizador. Dimensiones: Frente 0.435 / Fondo 0.75 Altura 0.90 mts. Peso: 100 Kg.	Unidad	6.997.300	1	6.997.300
6	40101800	Batidora de Pedestal	BATIDORA DE PEDESTAL: Motor de 1.3 caballos de fuerza (HP) ,diseño para operación continua en procesos largos DIMENSIONES : 45.2 x 43.9 x 49.3	Unidad	2.941.380	1	2.941.380



			CAPACIDAD : 7,6 Litros Toma eléctrico: 3X15. Monofásico: 120 V - polo a tierra. Gancho plano comercial de acero inoxidable Gancho comercial para masa Batidor globo de 11 alambres Tazón de acero inoxidable 8 Qt (7,6 Lt				
7	48101500	Horno Microondas	HORNO MICROONDAS:Capacidad: 25 Litros. Voltaje: 110V polo a tierra. Toma eléctrico: 3X15. Consumo: 9 Amp. Potencia:Entrada: 1500w y salida: 1000w. Certificación: CE. Cámara interior con acabado en cerámica. Dimensiones: Frente 0.511 / Fondo 0.431 / Altura 0.311 mts. Peso: 14.6 Kg.	Unidad	1.696.950	1	1.696.950
9	48101600	Procesador de Alimentos y Cutter	Procesador de alimentos y Cutter Trabajo pesado. Sólida construcción. Boca de entrada de productos con empujador en resina de alta dureza. Botón pulsador. Discos de corte incluidos: 1 Cuchilla picadora (cutter). 1 Disco rebanador. 1 Disco Rallador Dimensiones: 18 x 25 x 46 cm. Capacidad: Mínima de 3 Litros. Potencia: 600 Wh., 110 V.	Unidad	3.268.200	1	3.268.200
						VR ADICION	14.903.830

Atendiendo a lo anterior, a continuación, se relaciona la oferta final con adición al presente contrato

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DETALLADA ELEMENTO O SERVICIO A ADQUIRIR	UNIDAD DE MEDIDA	VR. UNITARIO PROMEDIO	CANT TOTAL CON ADICION	VR TOTAL CON ADICION
1	24131500	Refrigerador Vertical con Puerta de Vidrio	Refrigerador vertical con puerta de vidrio. Construcción exterior e interior en acero inoxidable. Termostato electrónico digital y pantalla LED de temperatura . Refrigerante libre de CFC, Auto-cierre de la puerta. . 4 Parrillas mínimo plastificadas. Capacidad: 23 pies cúbicos (651 L). Rango de temperatura: 32 °F a 41°F (0°C a 5°C). Dimensiones aproximadas: Frente 0.68 / Fondo 0.816 /Altura 2.10 mts. Consumo: 6 Amp. Refrigerante: R-134A. Potencia:	Unidad	6.997.300	2	13.994.600,00



			3/8HP- 3200 BTU. Voltaje: 110V. Toma eléctrico: 3x15.				
2	24131500	Congelador Puerta de Vidrio Templado	Congelador puerta de vidrio templado automático, elaborado adentro y afuera totalmente en acero inoxidable. 4 ruedas giratorias Dimensiones aproximadas: Frente: 70cm Fondo: 86.4cm Alto: 204cm Hertz: 60 Voltaje: 110V Poder: 550W Consumo: 5.3 AMP Caballos de fuerza: 3/4 Refrigerante: R290 Incluya mínimo de 3 parrillas de acero inoxidable. Unidad de de 1/2 HP. / 7.8amperios. Rango de temperatura de -0 grados centígrados -18 grados centígrados	Unidad	10.726.400	2	21.452.800,00
3	23152900	Maquina Empacadora y Selladora al Vacio	MAQUINA EMPACADORA Y SELLADORA AL VACIO Consumo 1.0kw Voltaje 110V/60HZ 1 Fases Volumen de la Cámara 280*390*60mm Tamaño de sellado Sellado Barra Sencilla Películas compatibles Todo Tipo de material para Vacío Velocidad de Empaque 1 a 4 ciclos x min. Dimensión externa de la maquina 485*340*345mm	Unidad	3.875.750	1	3.875.750,00
4	48101800	Batidora Planetaria	Batidora planetaria para pasteler modelo de piso. Estructura fabricada en fundición de hierro con pintura electrostática, olla en acero inoxidable de capacidad 20 lt (3 kg de harina). 3 velocidades. Incluye gancho, globo y pala. Potencia 0,5 HP, tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 50x56xH82 cm, peso neto 90 kg.	Unidad	6.410.700	2	12.821.400,00
5	48101800	Amasadora Electrica	Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: (15/20 r.p.m.) Capacidad 12 Kg de masa con 60% de humedad o 8 Kg de masa con 40% de humedad. Controles análogos con switche de seguridad y temporizador. Dimensiones: Frente 0.435 / Fondo 0.75 Altura 0.90 mts. Peso: 100 Kg.	Unidad	6.997.300	2	13.994.600,00
6	40101800	Batidora de Pedestal	BATIDORA DE PEDESTAL: Motor de 1.3 caballos de fuerza (HP) ,diseño para operación continua en procesos largos DIMENSIONES : 45.2 x 43.9 x 49.3 CAPACIDAD : 7,6 Litros Toma eléctrico: 3X15. Monofásico: 120 V - polo a tierra. Gancho plano comercial de acero inoxidable	Unidad	2.941.380	3	8.824.140,00



			Gancho comercial para masa Batidor globo de 11 alambres Tazón de acero inoxidable 8 Qt (7,6 Lt)				
7	48101500	Horno Microondas	HORNO MICROONDAS: Capacidad: 25 Litros. Voltaje: 110V polo a tierra. Toma eléctrico: 3X15. Consumo: 9 Amp. Potencia: Entrada: 1500w y salida: 1000w. Certificación: CE. Cámara interior con acabado en cerámica. Dimensiones: Frente 0.511 / Fondo 0.431 / Altura 0.311 mts. Peso: 14.6 Kg.	Unidad	1.696.950	2	3.393.900,00
8	48101500	Estufa a Gas	Estufa a gas de 6 puestos con horno. Mueble fabricado en acero inoxidable con frente amplio y espaldar con repisa, 6 quemadores superiores individuales y removibles en hierro fundido de fácil limpieza. Quemadores de 30000 BTU/H cada uno. Horno con termostato ajustable de 31000BTU/H. Rejillas de fundición para trabajo pesado con cabezales despegables. 3 posiciones de rack y 2 rejillas incluidas. Dimensiones: Frente 0.915 / Fondo 0.829 / Altura 1.52 mts. Potencia Total: 210000 BTU/H.	Unidad	9.092.300	1	9.092.300,00
9	48101600	Procesador de Alimentos y Cutter	Procesador de alimentos y Cutter Trabajo pesado. Sólida construcción. Boca de entrada de productos con empujador en resina de alta dureza. Botón pulsador. Discos de corte incluidos: 1 Cuchilla picadora (cutter). 1 Disco rebanador. 1 Disco Rallador Dimensiones: 18 x 25 x 46 cm. Capacidad: Mínima de 3 Litros. Potencia: 600 Wh., 110 V.	Unidad	3.268.200	2	6.536.400,00
						VR TOTAL CON ADICION	93.985.890,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Adicionar al valor del contrato la suma de **CATORCE MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE (\$14.903.830)**, para un valor total del contrato de **NOVENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE (\$93.985.890)**.

PRORROGAR el plazo de ejecución en 30 días, con lo cual la fecha de finalización será el 11 de septiembre de 2026.



7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico hasta el momento el proveedor ha estado en continuo contacto para la correcta ejecución del contrato No. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026.

8. OBSERVACIONES

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita: Autorización para adicionar y prorrogar el contrato CO1.PCCNTR.9559020 del 2026.

Para constancia se firma a los 06 días del mes de julio de 2026

 LUZ AMPARO SILVA Supervisor(a) del contrato	 MARIA LIYELCI VEGA Apoyo a la supervisión
---	--

Revisó: Andrea Catalina Torres – Jurídica de Contratación 

Elaboró: Luz Amparo Silva -Supervisor(a) del contrato 

RE: modificación y prorroga contrato No. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026

Desde Yadimir Oswaldo García Reyes <ygarciar@sena.edu.co>

Fecha Mar 7/07/2026 12:19 PM

Para Luz Amparo Silva <luzsilva@sena.edu.co>; Yenny Patricia Alean Castillo <ypalean@sena.edu.co>; Andrea Catalina Torres Villamizar <actorresv@sena.edu.co>

CC Gina Paola Salcedo Dominguez <gsalcedod@sena.edu.co>; Maria Liyelci Vega Florez <mvegaf@sena.edu.co>

Cordial saludo

De manera atenta se autoriza por favor realizar tramites pertinentes

Agradezco su atención

Cordialmente,



Yadimir Oswaldo García

Reyes

**Subdirector(e) Centro
Agroempresarial y Turístico de los
Andes**

ygarciar@sena.edu.co

3115884919

Cra 10 # 18a 12 Málaga



www.sena.edu.co

De: Luz Amparo Silva <luzsilva@sena.edu.co>

Enviado: martes, 7 de julio de 2026 10:40

Para: Yadimir Oswaldo García Reyes <ygarciar@sena.edu.co>; Yenny Patricia Alean Castillo <ypalean@sena.edu.co>; Andrea Catalina Torres Villamizar <actorresv@sena.edu.co>

Cc: Gina Paola Salcedo Dominguez <gsalcedod@sena.edu.co>; Maria Liyelci Vega Florez <mvegaf@sena.edu.co>

Asunto: RV: modificación y prorroga contrato No. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026

Cordial saludo

Ingeniero Yadimir,

La presente es para solicitar autorización en la adición y prorroga al contrato No. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026, Contratar la compra de equipos para la modernización del taller de gastronomía del Centro Agroempresarial Y Turístico De Los Andes, vigencia 2026 .", lo anterior, atendiendo a que se cuenta con saldo presupuestal del CDP No. 10826 del 24/04/2026

Quedo atenta, Muchas gracias.

De: Andrea Catalina Torres Villamizar <actorresv@sena.edu.co>

Enviado: martes, 7 de julio de 2026 10:23

Para: Luz Amparo Silva <luzsilva@sena.edu.co>; Gina Paola Salcedo Dominguez <gsalcedod@sena.edu.co>

Asunto: RE: modificación y prorroga contrato No. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026

Cordial Saludo

Me permito adjuntar documento con VoBo para contuniar con los tramites correspondientes.

Gracias.

De: Luz Amparo Silva <luzsilva@sena.edu.co>

Enviado: martes, 7 de julio de 2026 9:54 a. m.

Para: Andrea Catalina Torres Villamizar <actorresv@sena.edu.co>; Gina Paola Salcedo Dominguez <gsalcedod@sena.edu.co>

Asunto: modificación y prorroga contrato No. CO1.PCCNTR.9559020 del 2026

Cordial saludo

Apreciadas compañeras

De manera atenta me permito enviar adjunto la modificacion del contrato para su revisión y apoyo
quedo atenta



Luz Amparo Silva

Instructor área Pecuaria

Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes

luzsilva@sena.edu.co

57 (7) 3112142256

Carrera 11 #13-13, Málaga (Santander), Colombia



@SENAComunica

www.sena.edu.co



Luz Amparo Silva

Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes -
Instructor G20
luzsilva@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalcidudano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Andrea Catalina Torres Villamizar

Centro Agroempresarial Y Turístico De Los Andes -
Contratista
actorresv@sena.edu.co
3208400479
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalcidudano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Luz Amparo Silva

Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes -
Instructor G20
luzsilva@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Yadimir Oswaldo García Reyes

Centro Agroempresarial y Turístico de Los Andes -

Subdirector de Centro (E)

ygarciar@sena.edu.co

PBX: +(57) 601 5461500 Ext:

Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.