SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL SANTANDER
CENTRO AGROTURÍSTICO

Fecha:	19 de agosto de 2026
Solicitante:	Vilmer Andres Mendez Murcia - Paula Andrea Bautista Vesga
Área o Dependencia:	Centro Agroturístico - Coordinación Académica
Objeto:	Adquirir a título de compraventa equipos y maquinaria industrial para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación en el Centro Agroturístico Regional Santander
Plazo de ejecución:	Treinta (30) días calendario, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución (expedición del registro presupuestal y aprobación de garantías) , sin exceder vigencia fiscal 2026.

Justificación de la adquisición del bien y\o servicio: La Subdirección del Centro Agroturístico Regional Santander, en cumplimiento de su misión institucional de impartir formación profesional integral con calidad, pertinencia y enfoque práctico, requiere adelantar la adquisición de equipos destinados a la implementación y fortalecimiento de la estrategia de cafeterías como ambientes de formación. Esta necesidad responde a la importancia de disponer de espacios pedagógicos que reproduzcan condiciones reales de operación del sector productivo, permitiendo a los aprendices desarrollar y fortalecer competencias técnicas, operativas, administrativas de servicio, mediante experiencias formativas contextualizadas y alineadas con las exigencias del mercado laboral. Las cafeterías como ambientes de formación constituyen escenarios de aprendizaje donde los aprendices tienen la oportunidad de aplicar conocimientos teóricos en situaciones reales relacionadas con la preparación, conservación, exhibición, comercialización y servicio de productos alimenticios y bebidas. Para garantizar el adecuado desarrollo de estas actividades, es indispensable contar con equipos especializados que permitan la ejecución de los procesos de manera eficiente, segura y conforme a las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para este tipo de establecimientos. La ausencia o insuficiencia de estos equipos limita significativamente la capacidad operativa de los ambientes de formación, afectando el desarrollo de las prácticas, el cumplimiento de los resultados de aprendizaje y la adquisición de competencias requeridas por los programas de formación que se benefician de esta estrategia. Asimismo, dificulta la recreación de condiciones reales de trabajo, reduciendo las oportunidades de aprendizaje experiencial y el acercamiento de los aprendices a los estándares de calidad y productividad propios del sector de alimentos y bebidas. La adquisición de los equipos requeridos permitirá garantizar condiciones adecuadas para la preparación de productos, fortaleciendo aspectos fundamentales como la inocuidad alimentaria, la seguridad de los usuarios, la eficiencia operativa y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. De igual manera, contribuirá a optimizar los procesos formativos, promoviendo el desarrollo de habilidades prácticas relacionadas con la operación de equipos especializados, la organización del trabajo, el control de procesos y la atención al cliente.

Adicionalmente, esta inversión se encuentra alineada con los objetivos institucionales orientados al fortalecimiento de los ambientes de formación y al mejoramiento continuo de la calidad educativa, permitiendo ofrecer a los aprendices herramientas y condiciones similares a las que encontrarán en su desempeño laboral. De esta forma, se favorece el aprendizaje significativo, la formación basada en proyectos y el desarrollo de competencias pertinentes para responder a las necesidades del sector productivo regional y nacional.

Por lo anterior, se hace necesaria la adquisición de los equipos requeridos para el adecuado funcionamiento de las cafeterías como ambientes de formación del Centro Agroturístico Regional Santander, garantizando la continuidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje, el cumplimiento de los resultados de formación, el fortalecimiento de la estrategia institucional de cafeterías y el uso eficiente de los recursos destinados al mejoramiento de la calidad de la formación profesional integral.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ELEMENTO Y/O SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	INSTALACIONES	DOCUMENTOS Y CERTIFICACIONES	GARANTIAS Y SERVICIOS POSVENTAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	24131500	Congelador industrial	Congelador vertical industrial de dos puertas tipo batiente, diseñado para la conservación y almacenamiento seguro de productos congelados en temperaturas entre -18°C y -22°C. con medidas de 140 x 201 x 86 cm (ancho, alto y profundo) El equipo deberá contar con sistema de refrigeración ventilado, control digital de temperatura y sistema automático de descongelación. Fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión, con estructura robusta para trabajo continuo en cocinas institucionales, cafeterías y establecimientos de alimentos. Debe incluir estanterías internas removibles y ajustables en acuetro nivles, puertas con cierre automático y cerradura de seguridad, ruedas industriales con freno para fácil desplazamiento, compresor de alto rendimiento con gas refrigerante ecológico y funcionamiento eléctrico a 110V. El equipo deberá ser apto para operación en ambientes de alta temperatura y uso intensivo, garantizando eficiencia energética, conservación uniforme y fácil mantenimiento.	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación en la sede de Socorro del centro Agro turistico junto con la pruebas de funcionamiento y verificación del correcto desempeño del sistema de congelación.	Ficha técnica del equipo. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificaciones de calidad y eficiencia del equipo. Documento que certifique que el equipo es nuevo y original de fábrica. Certificación de uso de gas refrigerante ecológico.	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Servicio técnico especializado y soporte posventa. Disponibilidad de repuestos. Atención a fallas técnicas durante el período de garantía.	1	Unidad
2	24131500	Refrigerador industrial de dos puertas	Refrigerador industrial vertical de dos puertas con capacidad mínima de 1000 a 1100 litros, con medidas 1.30 metros de ancho x 0.80 metros de fondo x 2.05 metros de alto. rango de temperatura de 0°C a 5°C, apto para uso continuo en cocinas institucionales, restaurantesy áreas de almacenamiento de alimentos. El equipo deberá cumplir como mínimo con las siguientes especificaciones técnicas: Sistema de enfriamiento ventilado para distribución uniforme del frío. Sistema de refrigeración tipo No Frost. Control digital de temperatura con visor externo. Iluminación interior LED de bajo consumo. Funcionamiento eléctrico compatible con 110V o 220V. Bajo consumo energético y alta eficiencia operativa. Compresor de alta potencia y trabajo continuo. Gas refrigerante ecológico y amigable con el medio ambiente. Estructura exterior en acero inoxidable satinado. Interior fabricado en acero brillante resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Parrillas o compartimientos removibles y ajustables de alta resistencia. Puertas con cierre hermético y empaques magnéticos. Aislamiento térmico de alta densidad. Ruedas industriales con sistema de freno para fácil desplazamiento. Cerradura de seguridad con llave. Alta resistencia para trabajo pesado y uso institucional. Fácil mantenimiento y limpieza. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Equipo completamente nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones.	El proveedor deberá garantizar la instalación completa del equipo en la sede del Socorro del Centro Agroturistico , incluyendo las pruebas de funcionamiento, verificación de temperatura y correcta operación del sistema de refrigeración. El equipo deberá entregarse totalmente operativo y en condiciones óptimas de funcionamiento.	Ficha técnica del equipo. Certificado de garantía del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de eficiencia energética . Registro o certificación de calidad del fabricante. Documento que acredite que el equipo es nuevo y original de fábrica	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Servicio técnico especializado. Disponibilidad de repuestos. Asistencia posventa. Instalación y puesta en funcionamiento . Atención a fallas técnicas durante el período de garantía.	1	Unidad

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ELEMENTO Y/O SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	INSTALACIONES	DOCUMENTOS Y CERTIFICACIONES	GARANTIAS Y SERVICIOS POSVENTAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
3	24131500	Refrigerador industrial de 3 puertas	Refrigerador vertical industrial de tres (3) puertas tipo batiente Con medidas de 2 m x .75 m X 190 M, de alta capacidad y alto rendimiento, diseñado para la conservación eficiente de productos perecederos en temperaturas entre 0°C y 5°C, apto para uso continuo en cocinas institucionales, restaurantesy áreas de almacenamiento de alimentos. El equipo deberá cumplir como mínimo con las siguientes especificaciones técnicas: Capacidad de almacenamiento entre 1300 y 1500 litros. Sistema de enfriamiento ventilado para distribución uniforme del frío. Sistema de refrigeración tipo No Frost. Control digital de temperatura con visor externo. Iluminación interior LED de bajo consumo. Funcionamiento eléctrico compatible con 110V o 220V. Bajo consumo energético y alta eficiencia operativa. Compresor de alta potencia y trabajo continuo. Gas refrigerante ecológico y amigable con el medio ambiente. Estructura exterior en acero inoxidable satinado. Interior fabricado en acero brillante resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Parrillas o compartimientos removibles y ajustables de alta resistencia. Puertas con cierre hermético y empaques magnéticos. Aislamiento térmico de alta densidad. Ruedas industriales con sistema de freno para fácil desplazamiento. Cerradura de seguridad con llave. Alta resistencia para trabajo pesado y uso institucional. Fácil mantenimiento y limpieza. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Equipo completamente nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones.	El proveedor deberá garantizar la instalación completa del equipo en la sede principal San Gil-Centro Agroturíticos, incluyendo, pruebas de funcionamiento, verificación de temperatura y correcta operación del sistema de refrigeración. El equipo deberá entregarse totalmente operativo y en condiciones óptimas de funcionamiento.	Ficha técnica del equipo. Certificado de garantía del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de eficiencia energética . Registro o certificación de calidad del fabricante. Documento que acredite que el equipo es nuevo y original de fábrica.	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Servicio técnico especializado. Disponibilidad de repuestos. Asistencia posventa. Instalación y puesta en funcionamiento . Atención a fallas técnicas durante el período de garantía.	1	Unidad
4	52141500	Nevera	Nevera vertical de dos puertas tipo “congelador superior”, con capacidad aproximada de 400 litros, diseñada para la conservación de alimentos frescos y congelados en condiciones óptimas de temperatura. El equipo deberá operar con sistema de refrigeración No Frost y tecnología de enfriamiento por circulación de aire (multi air flow o similar), garantizando una temperatura uniforme en todos los compartimientos. La temperatura de operación deberá ser estable para refrigeración y congelación eficiente, con bajo consumo energético y alta eficiencia operativa. El equipo deberá contar con control digital de temperatura, iluminación interior tipo LED, bandejas en vidrio templado resistentes y ajustables, y compartimientos organizados para optimizar el almacenamiento. Su estructura deberá ser fabricada en materiales resistentes a la corrosión, con acabado exterior en acero o material de alta durabilidad y fácil limpieza, apto para uso doméstico o institucional. Debe incluir puertas con cierre hermético, sistema de ahorro energético mediante compresor de alta eficiencia tipo inverter o equivalente, funcionamiento a 110V, y diseño ergonómico para uso continuo. Medidas aproximadas: 1.85 metros de alto, 0.70 metros de ancho y 0.72 metros de fondo	El proveedor deberá realizar la entrega en la sede Principal - San gil, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad junto con las pruebas de enfriamiento, garantizando que el equipo quede completamente operativo al momento de la entrega.	Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en idioma español. Certificado de garantía del fabricante mínimo de un (1) año. Certificación de eficiencia energética clase A o superior (si aplica). Documento que acredite que el equipo es nuevo, original de fábrica y no reacondicionado. Certificación de uso de refrigerante ecológico.	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Garantía extendida del compresor según fabricante (hasta 10 años en algunos casos). Servicio técnico autorizado. Disponibilidad de repuestos. Soporte posventa para mantenimiento preventivo y correctivo durante el periodo de garantía.	1	Unidad
5	48101700	Granizadora	Granizadora equipada con dos (2) tanques independientes de 12 litros cada uno, permitiendo la preparación simultánea de dos sabores. El equipo debe contar Control mecánico de fácil operación. Sistema de refrigeración por compresor hermético (Embraco / Aspera / Tecumseh) con refrigerante R404A o equivalente ecológico. Sistema de abatimiento “DUAL” para evitar sobrecongelación del producto. Agitadores fabricados en poliacetal (POM) de alta resistencia. Transmisión mecánica de alto desempeño. Condensador por aire con ventilación doble. Gabinete y cilindros en acero inoxidable de alta durabilidad. Tanques en material resistente a bajas temperaturas. Dispensadores con retorno por resorte de fácil uso. Botones de encendido independientes por cada tanque. Iluminación LED incorporada en tapas. Bandeja recolectora de goteo desmontable. Funcionamiento continuo para uso institucional o comercial. Alimentación eléctrica 110V / 220V (según requerimiento)	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en el la sede principal. incluye seguridad eléctrica. Pruebas de funcionamiento de ambos tanques. Ajuste de temperatura y consistencia del producto. Capacitación básica para el uso y limpieza del equipo	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación en la sede de Socorro del centro Agro turistico. y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad.	Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación. Soporte técnico durante el período de garantía. Asistencia técnica en sitio en caso de fallas. Capacitación básica de operación y limpieza al usuario final.	1	Unidad

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ELEMENTO Y/O SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	INSTALACIONES	DOCUMENTOS Y CERTIFICACIONES	GARANTIAS Y SERVICIOS POSVENTAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
6	48101500	Vitrina Calentadora de Alimentos	Vitrina calentadora de alimentos de exhibición de 90 cm - 100 cm , diseñada para la conservación y mantenimiento de alimentos calientes listos para consumo en condiciones higiénicas y seguras. Ideal para cafeterías, panaderías y puntos de venta de alimentos preparados y con 3 niveles de exhibición, con diseño de vidrio curvo frontal que permite alta visibilidad del producto. El equipo deberá contar con las siguientes características mínimas: *Estructura en acero inoxidable de alta resistencia. * Vidrio templado curvo frontal y laterales para mayor visibilidad y seguridad. *Sistema de calentamiento eléctrico con control de temperatura regulable. *Rango de temperatura de trabajo entre 30°C y 85°C (hasta 90°C máximo). * Capacidad para mínimo 3 a 4 bandejas o recipientes tipo gastronorm (GN). * Sistema de humedad mediante bandeja inferior con agua para conservación de textura de alimentos. * Iluminación interior tipo LED para exhibición de productos. *Puertas traseras deslizables o abatibles para carga y servicio. *Bandejas removibles para fácil limpieza y manipulación. *Control de encendido/apagado y termostato ajustable. *Sistema de seguridad contra sobrecalentamiento. *Alimentación eléctrica: 110V / *Potencia aproximada: 1.6 kW. * Uso continuo para exhibición y mantenimiento de alimentos calientes. Dimensiones aproximadas: Frente: 90 a 100 cm X Fondo: 49 a 50 cm X Alto: 61 - 65 cm Peso neto aproximado: 50 kg	El proveedor deberá realizar la entrega la Sede Principal San Gil y Sede socorro, instalación y puesta en funcionamiento del equipo Incluye: Pruebas de calentamiento y estabilidad térmica. Ajuste de termostato y verificación de uniformidad de temperatura. Capacitación básica de uso, limpieza y mantenimiento.	Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de calidad del fabricante. Certificación CE o equivalente de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo	Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación.	4	Unidad
7	48101500	Horno	Horno combinado tipo industrial con funciones de convección, vapor y mixto, capacidad mínima de 5 bandejas, control digital programable, rango de temperatura entre 50°C y 250°C, sistema de inyección de vapor, estructura en acero inoxidable, conexión eléctrica o a gas, adecuado para procesos gastronómicos formativos dimensiones 60x47x59 cms (ancho, alto y fondo) Peso 22 Kg.	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal - San Gil y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad, incluyendo pruebas de funcionamiento y verificación del correcto desempeño	Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de calidad del fabricante. Certificación CE o equivalente de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo	Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación.	2	Unidad
8	48101700	Máquina de espresso de un grupo	Máquina de café espresso industrial de un (1) grupo, diseñada para la preparación profesional de bebidas a base de café en cafeterías, restaurantes y entornos de formación. Equipo de alto rendimiento, apto para operación continua con estabilidad térmica y presión constante. Máquina de espresso de 1 grupo profesional. Bomba de presión de mínimo 9 bares (preferible 15 bares nominal). Caldera de capacidad mínima de 2 litros Sistema de calentamiento con control de temperatura estable (termostato o PID). Funcionamiento manual o semiautomático. Estructura en acero inoxidable de alta resistencia. Portafiltro profesional con doble salida. Lanza de vapor (steam wand) para espumado de leche. Salida de agua caliente independiente. Bandeja recolectora de líquidos desmontable para fácil limpieza. Indicadores de presión y temperatura. molinillo de placas cónico cuenta con 25 ajustes de molienda, Sistema de seguridad contra sobrepresión y sobrecalentamiento. Funcionamiento eléctrico 110V Apta para uso continuo en entornos de alta demanda.	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal Incluye: Purga inicial del sistema y pruebas de presión. Prueba de extracción de café espresso. Prueba de sistema de vapor para espumado de leche. Capacitación básica al usuario en operación, limpieza y mantenimiento.	Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de calidad del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica. Documento que certifique equipo nuevo y original de fábrica Certificación de materiales aptos para contacto con alimentos (si aplica).	Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación.	2	Unidad
9	48101600	Licuadora	Licuadora industrial de alta potencia mínimo 1.800 Watts, vaso en Tritán libre de BPA resistente, transparente con capacidad mínima de 2 litros, cuchillas en acero inoxidable de alta resistencia, con 10 velocidades velocidades, sistema de seguridad en tapa, con tecnología que ajusta automáticamente la velocidad, el tiempo y la potencia de licuado basándose en los ingredientes detectados en el vaso y funcionamiento a 110V. Apta para preparación de bebidas, salsas, sopas y mezclas en procesos de formación gastronómica	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal	Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones. Certificación de materiales aptos para contacto con alimentos (libre de BPA).	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Soporte técnico durante el periodo de garantía. o. Capacitación básica para operación y limpieza del equipo al momento de la entrega.	2	Unidad

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ELEMENTO Y/O SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	INSTALACIONES	DOCUMENTOS Y CERTIFICACIONES	GARANTIAS Y SERVICIOS POSVENTAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
10	48101800	Batidora Industrial	Batidora tipo pedestal de uso institucional, diseñada para procesos de formación gastronómica, panadería y repostería. El equipo deberá contar con capacidad mínima de 4,5 litros y máxima de 5 litros, tazón removible en acero inoxidable de alta resistencia, motor con potencia mínima de 300 W y sistema de mezclado planetario que garantice una mezcla uniforme y eficiente de los ingredientes. Deberá disponer de mínimo diez (10) velocidades ajustables para adaptarse a diferentes tipos de preparaciones, desde mezclas ligeras hasta masas de consistencia media. El equipo deberá contar con cabezal reclinable o sistema equivalente que facilite el acceso al recipiente y el cambio de accesorios. Deberá incluir como mínimo batidor plano, batidor de globo y gancho amasador para masas, fabricados en materiales aptos para contacto con alimentos y resistentes al uso continuo. La estructura deberá ser robusta, estable y de fácil limpieza, adecuada para uso frecuente en ambientes de formación culinaria. Funcionamiento eléctrico a 110V. El equipo deberá ser nuevo, original de fábrica y apto para la preparación de masas, cremas, batidos, merengues y demás aplicaciones gastronómicas	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal	Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificación de calidad del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo y original de fábrica .	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Asistencia técnica y soporte posventa durante el periodo de garantía Capacitación básica para operación, limpieza y mantenimiento preventivo.	2	Unidad
11	48101500	Estufa de Inducción de 2 puestos	Estufa de inducción de sobreponer de dos (2) zonas de cocción independientes, diseñada para procesos de formación gastronómica y preparación de alimentos en entornos institucionales. El equipo deberá contar con potencia total mínima de 2.000 W, control táctil digital, mínimo nueve (9) niveles de potencia o temperatura ajustables, temporizador programable de hasta 180 minutos, sistema de bloqueo de seguridad para niños y apagado automático de protección. La superficie deberá ser fabricada en vidrio vitrocerámico o vidrio templado de alta resistencia, fácil limpieza y resistencia a altas temperaturas. Compatible con recipientes de fondo magnético aptos para inducción. Funcionamiento eléctrico a 110V. Diseño empotrable para instalación en mesón de trabajo. El equipo deberá ser nuevo, original de fábrica, apto para uso continuo y de fácil operación y mantenimiento.Dimensiones Frente 0.670mts / Fondo 0.400mts / Altura 0.065 mts.	El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal	ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica vigente. Documento que certifique que el equipo es nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones. Certificación de eficiencia energética	Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad. Verificación de funcionamiento de las zonas de cocción, control táctil y sistemas de seguridad. Soporte técnico durante el periodo de garantía. Capacitación básica para operación, limpieza y mantenimiento preventivo del equipo.	1	Unidad

Firma Solicitante :

Vilmer Andrés Méndez Murcia

Paula Andrea Bautista Vesga

CERTIFICO QUE LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y\O SERVICIOS SE ENCUENTRAN PROYECTADOS EN EL PLAN DE COMPRAS 68_9541_782	**CERTIFICO QUE NO EXISTE LOS BIENES CON LAS CARACTERISTICAS TECNICAS SOLICITADAS**
NOMBRE RESPONSABLE: LADY LEONELA ORTIZ VIVIESCAS	**NOMBRE RESPONSABLE: TULIO ALEXANDER BAUTISTA RODRIGUEZ**
Coordinadora Administrativa y Financiera	**Profesional Grado 06 - Almacen e Inventarios**
FIRMA RESPONSABLE:	**FIRMA RESPONSABLE:**

Diligenciar en caso de ir involucrados servicios:

EL PERSONAL DE PLANTA ES:

INEXISTENTE: ☐ ☐ INSUFICIENTE: ☐ SIN EL NIVEL DE ESPECIALIZACIÓN REQUERIDO

Firmado digitalmente por RODRIGUEZ MARTINEZ CELIA PATRICIA
Fecha: 2026.08.26 11:19:04 -05'00'

CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Subdirectora (e) Centro Agroturístico