



PROCESO					
CONTRATACIÓN BIENES Y SERVICIOS					
NOMBRE DEL FORMATO					
SOLICITUD DE CONTRATACIÓN - SIP-ANT-CSGE-0020-2026					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☒	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

DE: Area de Gastronomía, Centro de Servicio y Gestión Empresarial.

PARA: SERGIO MARCEL DUARTE CASTRO
Subdirector (E) Centro de Servicios y Gestión Empresarial.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Desde el artículo 2 de la Constitución Política, se señala como fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en ella; a su vez, el artículo 54, que impone al Estado la obligación de ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran; el artículo 67, que consagra la educación como un derecho de la persona y un servicio público con función social; y el artículo 209, conforme al cual la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones, se requiere adelantar el proceso de contratación para la adquisición de equipos de cocina destinados al fortalecimiento de los ambientes de formación adscritos a este Centro

En tal sentido, El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, en cumplimiento del mandato constitucional y su misión institucional definida en la Ley 119 de 1994, orientada a la formación profesional integral del talento humano colombiano, desarrolla programas de formación en niveles técnico, tecnológico y complementario a través del Centro de Servicios y Gestión Empresarial, en áreas como cocina, pastelería, panificación, entre otros. Estos programas se ejecutan bajo la estrategia pedagógica institucional basada en formación por proyectos, la cual exige el desarrollo permanente de actividades prácticas, talleres, simulaciones y producción de bienes y servicios en ambientes de aprendizaje.

Así mismo, el artículo 25 del Decreto 249 de 2004 establece que los Centros de Formación Profesional son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral y de los servicios tecnológicos asociados, mientras que el numeral 28 del artículo 27 de la misma norma asigna a las Subdirecciones de Centro la función de administrar y ejecutar los



procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento y control de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos y de información necesarios para el funcionamiento del respectivo Centro.

Es así que, la necesidad concreta obedece a que los ambientes de formación en los que se desarrollan los programas de gastronomía (cocina, panadería, mesa y bar y afines) del Centro de Servicios y Gestión Empresarial presentan obsolescencia técnica de los equipos existentes, cumplimiento de su vida útil y/o deterioro por uso continuo, situación que limita el desarrollo de las competencias específicas previstas en los diseños curriculares, afecta el cumplimiento de los resultados de aprendizaje y compromete las condiciones de seguridad, higiene y manipulación de alimentos exigidas por la normatividad sanitaria aplicable.

La adquisición proyectada adquiere una relevancia adicional si se considera que los ambientes de formación del área de gastronomía del Centro de Servicios y Gestión Empresarial constituyen el soporte material sobre el cual se ejecutan las estrategias de atención diferencial adoptadas por el Consejo Directivo Nacional del SENA en desarrollo del artículo 54 de la Constitución Política y de los objetivos que el artículo 3º de la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004 asignan a la entidad y a sus Centros de Formación. En efecto, mediante el Acuerdo 0003 de 2023 el Consejo Directivo Nacional creó la Estrategia CampeSENA y el Programa de Formación Especializada para la Economía Campesina (FEEC), con el objetivo de generar y articular mecanismos de atención diferencial, integral e incluyente para las campesinas y los campesinos, atendiendo sus particularidades sociales, culturales, económicas y territoriales, estrategia dirigida a la población campesina de todas las regiones del país, así como a las asociaciones, cooperativas y organizaciones que la representan; y mediante el Acuerdo 0009 de 2023 creó la Estrategia de Economía Popular – Full Popular y el Programa de Formación Especializada para la Economía Popular, con el propósito de facilitar a este sector el acceso a los programas de formación y demás servicios institucionales de la entidad, beneficiando a emprendedores, micronegocios y unidades productivas personales, familiares, domésticas y comunitarias. A lo anterior se suma el deber legal de atención prioritaria a la población víctima del desplazamiento forzado, en tanto el artículo 51 de la Ley 1448 de 2011 ordena priorizar, facilitar y garantizar el acceso de las víctimas a los cupos de formación que imparte el SENA, y su artículo 130 dispone que la entidad dará prioridad y facilidad para el acceso de jóvenes y adultos víctimas a sus programas de formación y capacitación técnica, mandato hoy reforzado por la Ley 2421 de 2024, que amplió dicha obligación con enfoque interseccional y la extendió al acceso preferente a las convocatorias del Fondo Emprender, todo ello en el marco del seguimiento que la Corte Constitucional adelanta desde la Sentencia T-025 de 2004. La formación en gastronomía, cocina, panadería y manipulación de alimentos es una de las líneas de mayor demanda y mayor impacto en estas tres poblaciones, porque permite agregar valor a la producción primaria del campesinado, tecnificar las unidades productivas de alimentos de la economía popular y ofrecer a la población desplazada una alternativa concreta de generación de ingresos y de reconstrucción de



su proyecto de vida en el entorno urbano. Sin embargo, ese propósito solo se materializa si los ambientes cuentan con equipos que reproduzcan las condiciones reales del sector productivo: cadena de frío para el manejo seguro de materias primas, línea caliente para el desarrollo de las competencias de cocción, equipos de transformación y conservación que habiliten la agregación de valor, e instrumentos de control de calidad e inocuidad que permitan formar bajo los estándares de Buenas Prácticas de Manufactura exigidos por la normatividad sanitaria vigente. La dotación que se pretende adquirir responde precisamente a esa exigencia y garantiza que la atención diferencial ordenada por los Acuerdos 0003 y 0009 de 2023 y por la Ley 1448 de 2011 no se quede en la formalidad de la matrícula, sino que se traduzca en formación pertinente y de calidad para las poblaciones que el ordenamiento ha priorizado.

Así mismo, esta contratación permitirá atender aproximadamente a 400 aprendices durante la vigencia 2026, matriculados en las siguientes fichas de formación titulada: **3370886, 3234111, 3404110, 3228048, 3313021, 3408214, 2997079, 3366181, 3169059, 3209654, 3190218, 3147929, 3412734, 3412735, 3410723, 3410673, 3412736, 3410699, 3410693** bajo los siguientes programas: Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas, Técnico en Cocina, Técnico en Pastelería, Técnico en Panificación, Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Auxiliar en Servicios Bartender y aproximadamente 2500 aprendices matriculados en formación complementaria.

Dicha contratación cuenta con la respectiva disponibilidad presupuestal y se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones del Centro. La modalidad de selección aplicable será selección abreviada por subasta inversa atendiendo a la naturaleza de los bienes de características técnicas uniformes y de común utilización y a la cuantía del proceso, conforme a los criterios previstos en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

En consecuencia, se concluye que la adquisición de los equipos de cocina descritos resulta necesaria, conveniente y oportuna para el cumplimiento de la misión institucional del SENA, se ajusta a las competencias funcionales del Centro de Servicios y Gestión Empresarial y se adelantará con plena sujeción al ordenamiento constitucional y legal que rige la contratación estatal en Colombia.

Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad
--

5_9402_437

2. OBJETO

MODERNIZACION AMBIENTES: 5_9402_437 Contratar la compra de equipos de cocina para el fortalecimiento de los ambientes de formación del Centro de Servicios y Gestión Empresarial del SENA.
--



2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Para ejecutar el compromiso contractual el contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los bienes solicitados por la entidad.

El oferente deberá garantizar de primera calidad los bienes, y ajustar las cantidades según indique la entidad, hasta el valor total del presupuesto, los entregará debidamente empacados y rotulados, en las instalaciones del SENA.

El Centro de Servicios y Gestión Empresarial requiere realizar acciones encaminadas a fortalecer y modernizar los ambientes de formación mediante la adquisición de equipos de cocina, con el propósito de mejorar las condiciones técnicas y prácticas para el desarrollo integral de los aprendices. Estas acciones buscan garantizar ambientes adecuados, funcionales y acordes con las necesidades de los programas de formación, permitiendo el desarrollo de actividades prácticas, demostrativas, experimentales y de aprendizaje aplicado en el área de cocina y gastronomía.

La adquisición de estos equipos permitirá fortalecer las competencias técnicas y prácticas de los aprendices, facilitar el desarrollo de preparaciones y procesos propios de la formación, promover la innovación y la exploración de nuevas técnicas culinarias, así como contribuir al mejoramiento de la calidad de los procesos formativos. De igual manera, se busca propiciar espacios de aprendizaje que respondan a las necesidades actuales del sector productivo, favoreciendo el desarrollo de habilidades para el desempeño laboral y el fortalecimiento de las capacidades técnicas, creativas y personales de los aprendices

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de OCHOCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES SEIS CIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$842.000.674,00,00)	
El valor estimado del contrato se determinó así:	De acuerdo con las necesidades del centro de formación.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Sesenta (60) días, sin exceder el 30 de diciembre de 2026

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	Código UNSPC	Descripción	Unidad	Cant. Inicial
1	41103011	CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS ACERO INOXIDABLE "Congelador Vertical 2 Puertas Modelo: TG1400F2A 110 Voltios Características: Congelador profesional vertical de 2 puertas Estanterías interiores para almacenamiento de bandejas y GN Pans	UN	2



		Modo de refrigeración: ventilado Rango de temperatura de – 18° a – 22° C Auto de Frost y evaporación por condensación de agua Control digital de temperatura / termostato Compresor Europe con Gas Refrigerante ECOLOGICO R290 Voltaje: 110 / 60 Hz 1 Phase Potencia: 730 watts Medidas: 1400-1500 x 870-900 x 2050-2100 mm Ancho-Fondo-Alto Medidas Embalaje: 143 x 90 x 210 cm Ancho-Fondo-Alto		
2	41103011	NEVERA REFRIGERADOR VERTICAL DE 2 PUERTAS ACERO INOXIDABLE "NEVERA REFRIGERADOR VERTICAL DE 2 PUERTAS ACERO INOXIDABLE 304 ANTIACIDO Especificaciones técnicas Dimensiones totales 132-180 x 80-100 x 210-250 cm (frente, profundo, alto) Maxima Temperatura ambiente 26 ° C / 60% HR Potencia 300W 1/3 Hp Corriente 4 amperios Voltaje 110v Capacidad 1100-1550 Rango de temperatura +4°C a + 8 ° C Estructura Acero inoxidable Control de Temperatura digital Full-gauge Refrigerante R134a Nevera Refrigerador vertical 2 puertas acero inox	UN	2
3	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL "Lavamanos de Pedal En Acero Inoxidable 3 El lavamanos de Pedal está fabricado en acero inoxidable grado alimenticio calibre 16-20, es ergonómico y muy fácil de manejar. Características: Fabricado en Acero inoxidable grado alimenticio Calibre del acero #16-20 Medidas Externas: alto entre 70 a 100cm-frente 30 a 60cm-fondo 25-50cm Posee pedal con grifería Viene para Chazar al piso	UN	2
4	47101514	SISTEMA DE FILTRACIÓN DE AGUA 300GPH, "Sistema de Filtración de agua 300GPH, 3 carcasas Slim 4 Etapas Luz Ultravioleta 25W La capacidad de filtración de este sistema es: 5 Galones por minuto = 19 LPM litros por minuto. Capacidad de filtración por hora: 300 GPH (galones por hora) = 1.140 LPH (litros por hora). Conexión a tuberías de 3/4 pulgada NPT. Fabricados en polipropileno reforzado. Tapa en polipropileno. 20 pulgadas de longitud. MEDIDAS: El tubo de 25w mide: 40 a 50cm. El contenedor de acero inoxidable mide: 40 a 60 cm de largo x 5 a 15 cm de diámetro.	UN	2
5	42271802	NEBULIZADOR ELÉCTRICO Nebulizador en frío eléctrico portátil capacidad del tanque: 4 litros Partículas 20-50mm Motor eléctrico 110/120v 50/60hz Tanque de solución (en cm) 25 cable de conexión aprox en (m) 3 Dimensiones (L x An x Al): 36 × 37 × 49 cm Peso 4kg	UN	2
6	41115603	MEDIDOR DE PH "Medidor de pH Digital Precisión: 0,01 Resolución: 0.01 Rango de medición: 0,00 ~ 14,00 Temperatura de funcionamiento: 0~80°C Fuente de alimentación: 2 pilas de 1,5 V. Tamaño: 155*29*16mm Diseño pequeño y compacto De pilas Calibrado de fábrica Incluye: 6 un Solución pH 7,01, 500 ml. c/certificado 6 un. Solución de pH 4,01, 500 ml. c/certificado 6 solución de almacenamiento electrodos 500mL 6 solución de limpieza de aceites 3 solución de pH 4,01, 500 ml. c/certificado "	UN	2
7	41115318	COLORIMETRO "Colorímetro Portable Hanna para Cloro Libre Rango 0.00 a 5.00 mg/L (ppm) Resolución 0.01 mg/L de 0.00 a 3.50 mg/L (ppm); 0.10 mg/L por encima de 3.50 mg/L (ppm) Precisión @ 25°C (77°F) ±0.03 mg/L ±3% de lectura Fuente de luz lámpara de tungsteno Detector de luz fotocélula de silicio con filtro de interferencias de banda estrecha @ 525 nm	UN	2



		Fuente de energía 9V batería Autopagado después de 10 minutos de no-uso en modo de medición; después de 1 hora de no-uso en modo de calibración; con un recordatorio Ambiental 0 a 50°C (32 a 122°F); HR máx. 95% sin-condensación Dimensiones 192 x 104 x 69 mm (7.6 x 4.1 x 2.7") Peso 360 g (12.7 oz.) Método adaptación de la USEPA método 330.5 y Método Estándar 4500-Cl G Incluye: Reactivo Cloro Libre polvo (300 tesis).		
8	41112214	TERMÓMETRO Termómetro para Refrigerador o congelador tipo tubo. Cuenta con una ventosa para fijarlo en cualquier superficie del refrigerador o congelador. Rango de temperatura de -26 a 86°F / -30 a 30°C. Dimensiones: Frente 1 a 3 cm cm / Altura 3 a 10 cm	UN	4
9	48101500	ESTUFA MESA A GAS 6 QUEMADORES Especificaciones: Fabricada en acero inoxidable calibres 16.18 o 20 y 18. 6 parrillas superiores en hierro fundido. 6 Quemadores de 30 x 30,35x35 o 40 x40cm de alta resistencia. Piloto y perillas de control manual para operar los quemadores de forma independiente. Conexión ubicada en la parte posterior de 3/4 pulg. Equipo adaptado desde fabrica para trabajo con Gas Natural Dimensión: 61 X 70 X 33,5	UN	2
10	48101511	GRILL "Grill de Contacto Profesional Doble Plancha Características: Control simple de la temperatura del dial Radio se calienta Bandeja extraíble de recogida de grasas. Placas superiores giratorias ajustables Especificaciones: Sanduchera de contacto eléctrico (2 placas) Material: placa de hierro del soporte de acero inoxidable Dimensiones: entre 500 a 600mm x 390-450mm x 180a210Mm Potencia: 3600W Voltios: 220-240V Rango de temperatura: 50-300 ° c	UN	2
11	48101507	HORNO COMBI PRO-10 "Horno iCombi - 1/1 / Entre 8 a10 bandejas longitudinales para accesorios de 1/1 GN Bastidor colgante estándar extraíble con 68 mm de distancia entre bandejas Gran selección de accesorios para varios procesos de cocción como asado a la parrilla, horneado o estofado. Para el uso con accesorios de 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN MODO DE VAPORIZADOR COMBINADO Vapor 30 °C – 130 °C Aire caliente 30 °C – 300 °C Combinación de vapor y aire caliente 30 °C – 300 °C ESPECIFICACIONES Capacidad: 10 x 1/1 GN Medidas: Ancho (85 cm) Alto (90 a120 cm) Largo (70 a 100 cm) (Equipo a Gas) Cantidad máxima de carga / inserto: 4.5 kg Cantidad máxima de carga total: 45 kg SE INCLUYE: Conexión para iCombi mesa de soporte con bandejas 4 a 6 und	UN	2
12	48101500	MAQUINA TERMO CIRCULADORA DE INMERSIÓN (SOUS VIDE) 25 LT "Sous vide maquina 25L DISVCM0001 Dimensiones 350x550x320 mm Potencia 1 KW Voltaje 230 V Rango de temperatura 45 °C a 100 °C	UN	2
13	48101511	PLANCHA DE MESA A GAS Plancha de Mesa a Gas Características Fabricada en acero inoxidable- Sistema de encendido piezoeléctrico para una puesta en marcha rápida- Cuatro quemadores con sistema de encendido termopila y piloto- Dos válvulas para control independiente de la temperatura en la superficie de cocción Colector de grasa de ancho para facilitar la limpieza-	UN	2
14	48101708	GRANIZADORA 2T Descripción: Máquina Granizadora doble con sistema de enfriamiento rápido y estructura de acero inoxidable resistente a la corrosión. Diseñada para la preparación, conservación y dispensado de bebidas congeladas o granizados. Especificaciones: Cuenta con dos tanques independientes de alta resistencia, cada uno con una capacidad de 8 a 10 litros de producto. sistema de regulación del granizado chasis en acero inoxidable recipiente en policarbonato gabinete en acero inoxidable luz led en la tapa para trabajo pesado colores rojo y negro dimensión: entré 30- 40x45-53x70-84 cm. voltaje 110 v / 60 hz.	UN	2
15	48101707	MAQUINA PARA HACER HELADO MAQUINA PARA HACER HELADO Características Capacidad 13 a 18L 1 dispensador. Control	UN	2



		5 pulgadas. Sistema de inyección de aire: bomba de aire. Batidor de plástico. Tolla de acero inoxidable. Refrigerante R290 (amigable con el medio ambiente).		
16	48101511	PARRILLA DE MESA A GAS Aspectos técnicos Especificación Largo 230-360 mm Ancho 300-485 mm Alto 130-180 mm Potencia 16.17 kW Incluye kit de conversión de gas natural. Frente y lados fabricados en acero inoxidable, completamente soldados Cuenta con estaciones de parrilla, de cuatro quemadores, separados por dos sistemas de combustión independientes Las parrillas son de hierro forjado, Patatas con nivel ajustable de 4 a 5".	UN	2
17	48101608	LICUADORA Y PROCESADOR INDUSTRIAL Descripción. cocción/calentamiento. Motor ultra poderoso con 2200 W* de potencia y vaso de 2.5 L, licuadora Especificaciones Interface Panel digital Medidas (Alto x Ancho x Largo) entre 35.00a 45.00 cm x20.00 a 31.75 cm x 25.00 31.91 cm, tecnología Motor Reversible Si Función de Pulso Si Material de la jarra/vaso resistente Capacidad de la jarra/vaso 1.5 a 3 l L Número de Aspas 6 Velocidades 5 Programas automáticos Si	UN	2
18	48101517	HORNO A GAS DE 10 BANDEJAS "Horno a Gas CAPACIDAD 8 a 10 bandejas longitudinales para accesorios de 1/1 GN Bastidor colgante estándar extraíble Gran selección de programas para varios procesos de cocción como asado a la parrilla, horneado o estofado. Para el uso con accesorios de 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN MODO DE VAPORIZADOR COMBINADO Vapor 30 °C – 130 °C Aire caliente 30 °C – 300 °C Combinación de vapor y aire caliente 30 °C – 300 °C ESPECIFICACIONES a Gas Medidas: Ancho entre (75- 85 cm) Alto (90 a106.4 cm) Largo (70 a 84.2 cm) (Equipo a Gas) SE INCLUYE: mesa de soporte AZAFATES (6 a 8 und)	UN	2
19	48101509	FREIDORA ELÉCTRICA "Freidora Eléctrica Profesional Tanque 6 L Característica: Freidora de acero inoxidable para aplicaciones comerciales. Potencia 2500 W Fuente de alimentación 110V / 50Hz Interruptor de control de temperatura de 60 a 200 grados Con una capacidad de 4 a 6 Litros Tapa para evitar salpicaduras de aceite Cestas metálicas Termostato automatizado para mantener la temperatura programada Descripción: Esta freidora está hecha de acero inoxidable, cuenta con 1 tanque con capacidad para 6 Litros de aceite esto le permitirá freír diferentes alimentos y en gran volumen. Dimensiones: (Largo x Ancho x Alto) Dimensiones generales: entre 30 a 34 x 15 a 27 x 15 28 centímetros con seta escurridora Cable de conexión Incluido en la caja: 1 x Tanques de 6 litros cada uno 1 x Cesta 1 x Tapa 1 x Placas Para Residuo	UN	2
20	48101615	MAQUINA LAVAVAJILLAS Maquina Lavavajillas de acero inoxidable Funcionamiento Eléctrico trifásico 380V con potencia total de 28,5 KW/h., diseñada para trabajo en línea es decir con mesón de entrada y mesón de salida, posee sistema automático de avance, interruptor fin de carrera, lavado con estanque de 40 a 70 litros y enjuague con calderín de 8 a 14 litros, lava a 60°C y enjuaga a 82°C, capacidad de lavado 120 canastillos, 2 velocidades de lavado (60 y 120 canastillos/H) fácil limpieza, depósito con bordes redondeados, cuba con doble filtro, según catálogo, consumo agua 1,3 lit /canastillo, dimensiones 1150 x770 x 1565mm.	UN	2
21	48101535	SALAMANDRA Descripción: Equipo de calentamiento superior Fabricada en acero inoxidable calibres 16 y 18, incluye termostato regulable y una bandeja recoge grasas extraíble Especificaciones: Equipado con 2 quemadores infrarrojos, con potencia de 8.900 BTU/H cada uno. Dimensiones Parrilla: Frente 0.666 / Fondo 0.30 m. dimensiones: Frente 0.884 / Fondo 0.44 / Altura .0.58 m.3 posiciones para gratinado sistema de operación eléctrico.	UN	2



22	23152903	EMPACADORA AL VACÍO 5 LT Máquina de campana industrial para conservación, Longitudes barras de soldadura: Dos dobles de 420 mm. Presión vacío (máx.): 2 mbar. Ruido de fondo: 32 dB(A). Bomba de 20 m3 Alimentación: 60 Hz, voltaje 220 V Dimensiones: Largo 40.0 a 55.2 mm Ancho 63.4 mm Alto 51.3 mm	UN	2
23	41103020	ABATIDOR VERTICAL (ULTRA CONGELADOR) "Abatidor Vertical con puerta a la izquierda Frente, laterales, puerta e interior de acero inoxidable Capacidad neta 11.39 pies cúbicos / 322.53 litros 208-230 / 60 / 1 11 amperes Temperaturas objetivas del producto ajustables (40° a 32°F) 1 puerta con abertura Estantes de alambre recubiertos Dos modos de enfriamiento: enfriamiento duro y suave Refrigerante R-448A Dispositivo dosificador de válvula de expansión termostática Control digital fácil de usar para mayor precisión Medidas: 96.85 cm X 88.26 cm X 156.36 cm (Frente x Fondo x Alto)	UN	2
24	41103011	REFRIGERADOR HORIZONTAL DOS PUERTA Descripción: Mesa refrigerada horizontal de trabajo con dos puertas sólidas dotadas de sistema de auto cierre y apertura fija a 90°. Cuenta con sistema de control digital de temperatura, iluminación interna LED de alta intensidad y compresor de alta eficiencia. Especificaciones: Exterior e interior de acero inoxidable Controlador digital Mantiene temperaturas entre 0°C & 8°C Manija de puerta empotrada Juntas de puerta magnética correcto cierre de puerta Cuatro (4) parrillas plastificadas Refrigeración por aire forzado para garantizar distribución uniforme del aire. Capacidad: entre 300 a 487 Litros Energía: 110v / 60hz Potencia: 270 W Kg Dimensiones: 90 a 153x60a76.2x70 a 87cm	UN	2
25	41103011	CONGELADOR HORIZONTAL Congelador Horizontal de Dos Puertas Descripción: Mesa congeladora horizontal de conservación con dos puertas sólidas equipadas con sistema de auto cierre y apertura a 90°. Incluye sistema de control digital de temperatura, iluminación interna LED de alta intensidad y compresor de alta eficiencia. Especificaciones: Temperatura de trabajo: 7°C a 30°C (rango operativo ambiental). Compresor con refrigerante R290 ecológico. Exterior e interior de acero inoxidable Controlador digital Mantiene temperaturas entre -22°C & -17°C Manija de puerta empotrada Junta de puerta magnética correcto cierre de puerta. Refrigeración por aire forzado para garantizar distribución uniforme del aire. Un (1) parrilla preinstalada por sección. Capacidad: 300 a 490 Litros Energía: 110v / 60hz Potencia: 300 W Dimensiones: 120 a 153x60 a 76.2x80 a 94.5cm	UN	2
26	48101813	BATIDORA INDUSTRIAL 4.7 LT "BATIDORA DESCRIPCIÓN: ● Fabricada en Hierro Colado y Acero Inoxidable. ● Cambio de Velocidad hasta 10 Velocidades. ● Función de Leventar Cabezal para Cambio de Mezclador. ● Tres Mezcladores: Globo, Gancho y Pala. ● Capacidad Máxima de 4.7 Litros. ● Capacidad de Amase de 2.5 Kg. ● Base en Hierro Colado. ● Voltaje: 110 VAC – 1 Fase."	UN	2
27	41111509	BÁSCULA DIGITAL PEDESTAL 100 KG "Báscula Digital Pedestal 150Kg Peso mínimo soportado: 1 g. Peso máximo soportado: 100 kg. Diámetro de la superficie de apoyo: 30 cm. Ancho de la superficie de apoyo: 40 cm. Largo de la superficie de apoyo: 30 cm. Con mástil: Sí. Voltaje: 110V. Soporta hasta 100 kg. Pantalla LED. La bandeja es de acero inoxidable. Incluye la tecla Tara que posibilita restar el peso de los recipientes. Posee tecla cero para restablecer el valor de la balanza. Tipo de alimentación: ca.	UN	4



28	44102304	SELLADORA DE VASOS SELLADORA DE VASOS 999 SN 110V 60HZ 1PH Sellado de vasos por medio de calor usando una película plástica. Largo De 200 a 260 mm Ancho De 300 a 340 mm Alto De 600 a 640 mm Potencia 440 W Alimentación 60 Hz Voltaje 110 V Características Estructura en acero inoxidable 304. Sensor para detección de vaso. Puede utilizarse en modo de operación manual y automático. Panel digital de fácil uso. Cuchillas de corte reforzadas para un uso prolongado. Utiliza film o rollo de polipropileno. Distancia entre fotocelda: 11,5 cm. Admite rollos de hasta 260 m, con capacidad aproximada para 2.260 tapas. El equipo puede sellar vasos de 10, 12, 14 y 16 onzas. El diámetro de los aros para realizar el sellado de los vasos es de 9,2 cm y 9,5 cm. En caso de utilizar vasos de 10 onzas, dispone de un aro de 7,8 cm de diámetro interno.	UN	2
29	41111507	BÁSCULA DIGITAL BALANZA ANALÍTICA Báscula Digital Balanza Analítica de Laboratorio de Alta Precisión 0,1g 10kg 110V, Escala Electrónica Científica con Pantalla LCD y Plato de Pesaje de Acero Inoxidable, Función de Conteo y Tara Aprobado por la CE	UN	9
30	23181803	Cubicadora de hielo 68 KG SS150. Capacidad entre 50 a 75 kg / 24h. Alimentación 110V/60 Hz. Largo entre 580 a 615 mm. Ancho entre 540 a 600 mm. Alto entre 950 a 1030 mm. Capacidad de almacenamiento: entre 25 a 40 kg (depósito integrado). Refrigerante: R290 / R404. Tipo de hielo: cubo sólido (Square Ice). Peso por cubo: aproximadamente 8 gramos. Rango operativo de clima: 10 °C a 35 °C. Estructura en acero inoxidable y sistema de limpieza automática desde panel LED. Conexión a tierra obligatoria y presión de agua entre 130 y 550 kPa. Drenaje: salida por gravedad (requiere sifón o nivel de piso).	UN	3

- i. Este proceso de contratación se adjudicará en su totalidad, por lo que no se aceptarán propuestas parciales o alternativas.
- ii. Los precios presentados por los proponentes deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y cualquier otro costo asociado con el proceso de contratación, ya que estos serán responsabilidad del contratista.
- iii. El transporte será responsabilidad del proponente que resulte adjudicatario del contrato.
- iv. Considerando que las necesidades de la entidad podrían ser mayores a las especificadas en las condiciones técnicas, la entidad se reserva el derecho de ampliar las cantidades ofertadas hasta el monto total del presupuesto si es necesario. Si existe algún ahorro entre la presentación de la oferta y la adjudicación, la entidad podrá aumentar las cantidades hasta agotar el presupuesto en los ítems que considere apropiados.

ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES:

Los equipos ofertados deberán ser completamente nuevos, originales, de primera calidad, sin uso previo, sin reparaciones o remanufacturas, y cumplir con las especificaciones técnicas mínimas establecidas por el SENA.



El contratista deberá garantizar que todos los equipos suministrados correspondan a referencias de fabricación vigente, cuenten con respaldo del fabricante y disponibilidad de repuestos y servicio técnico en el territorio nacional.

Los equipos deberán entregarse con todos los accesorios, componentes, manuales de operación, instalación y mantenimiento, así como con los elementos necesarios para su correcto funcionamiento, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.

Los equipos eléctricos deberán operar con alimentación de 110 V o 220 V, según las características técnicas requeridas para cada equipo, y cumplir con las normas técnicas colombianas aplicables en materia de seguridad eléctrica.

Cuando aplique, los equipos destinados al procesamiento, preparación, almacenamiento o conservación de alimentos deberán estar fabricados con materiales aptos para contacto con alimentos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, preferiblemente en acero inoxidable grado alimenticio.

Todos los costos asociados al transporte, embalaje, cargue, descargue, instalación, puesta en funcionamiento, pruebas de operación y capacitación básica para el personal designado por la entidad estarán a cargo del contratista

Los equipos objeto de adquisición deberán cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones técnicas:

- Ser nuevos, originales y de fabricación reciente.
- Cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en las fichas técnicas elaboradas por la entidad para cada equipo.
- Estar libres de defectos de fabricación, materiales o funcionamiento.
- Contar con garantía mínima otorgada por el fabricante o distribuidor autorizado, de acuerdo con la naturaleza de cada equipo.
- Incluir manuales de operación, mantenimiento y recomendaciones de uso en idioma español o, en su defecto, en inglés con su respectiva traducción cuando sea requerida.
- Contar con placa de identificación del fabricante donde se indiquen, como mínimo, la marca, modelo, número de serie, capacidad, potencia, voltaje y demás características técnicas aplicables.



- Disponer de servicio técnico autorizado y suministro de repuestos dentro del territorio nacional durante el período de garantía.

Normatividad técnica aplicable

Cuando corresponda al tipo de equipo ofertado, estos deberán cumplir con la normatividad técnica y reglamentaria vigente, entre ellas:

- Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas – RETIE, cuando aplique.
- Normas Técnicas Colombianas (NTC) expedidas por ICONTEC relacionadas con equipos eléctricos, electromecánicos o de uso industrial, según corresponda.
- Reglamentos técnicos y normas de seguridad aplicables a equipos destinados al procesamiento y preparación de alimentos.
- Las disposiciones expedidas por la Superintendencia de Industria y Comercio relacionadas con garantía legal y calidad de bienes.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- a) Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
- b) Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas, financieras y características estipuladas en los estudios previos GCCON-F-046 correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.
- c) El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
- d) El SENA podrá cambiar de acuerdo con sus necesidades las fechas, sitios, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichos cambios. Previamente y con 24 horas de anticipación el SENA notificará por escrito o telefónicamente los cambios mencionados.
- e) Entregar los bienes en los tiempos establecidos en los documentos del proceso de conformidad con las cantidades definidas por la Entidad. Así como en los lugares de entrega.
- f) Entregar los bienes con las especificaciones técnicas aplicables a estos.



- g) Garantizar la calidad y funcionamiento de los bienes de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- h) Responder por las condiciones de Garantía de los bienes.
- i) Abstenerse de entregar productos defectuosos o dañados y tomar las medidas correctivas para retirar los productos defectuosos o dañados cuando se presenten estas condiciones.
- j) Entregar a la entidad las fichas técnicas de los bienes suministrados, en caso tal que la entidad lo requiera.
- k) Presentar factura detallando los bienes, conforme el objeto contractual y a las especificaciones técnicas en pesos colombianos, incluyendo los impuestos a que haya lugar.
- l) Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que EL CONTRATISTA haya de emplear para la ejecución del presente contrato.
- m) Atender los requerimientos presentados por el supervisor del contrato encargado de su control y vigilancia y las demás que sean inherentes al objeto de la presente convocatoria.
- n) Entrega técnica de equipos: Entregar los equipos con sus manuales de operación, certificados de calidad, guías de mantenimiento preventivo y correctivo, y accesorios originales según especificaciones técnicas del contrato.
- o) Capacitación del personal: Entrega con acta de los elementos a los instructores asignados con instrucciones básicas en el manejo, operación, limpieza y mantenimiento de cada equipo.
- p) Cumplimiento normativo: Asegurar que todos los equipos cumplan con las normas técnicas colombianas (NTC), certificaciones de calidad internacionales (ISO, CE, UL según aplique) y reglamentos técnicos del sector eléctrico y mecánico.
- q) Garantizar el transporte hasta el almacén del SENA: Entrega de los bienes en las condiciones técnicas acordadas en el Centro de Servicios y Gestión Empresarial, ubicado en la calle 51 No.57 - 70 Av. del Ferrocarril, de la ciudad de Medellín, en el almacén el día y hora acordados con el supervisor del contrato.
- r) Documentación técnica: Entregar al SENA el inventario detallado de los bienes adquiridos, incluyendo seriales, modelos, fechas de fabricación, certificados de garantía y protocolos de mantenimiento recomendados.



- s) Cumplimiento de cronograma: Ejecutar la entrega, instalación y puesta en marcha de los equipos dentro de los plazos contractuales establecidos, notificando oportunamente cualquier eventualidad que pueda afectar los tiempos acordados
- t) Conocimiento condiciones contractuales: Conocer a cabalidad el estudio previo, la propuesta y el contrato para realizar la ejecución de este con eficiencia y eficacia, cumpliendo con las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, financieras y comerciales presentadas en la propuesta.
- u) Garantía: Garantizar la entrega en óptimas condiciones de los elementos a suministrar, protegiéndolos contra todo daño o deterioro, respondiendo por los daños o pérdidas ocasionados antes de la entrega de estos en el punto de entrega o reemplazar durante el tiempo de la garantía ofrecida, los productos defectuosos. Para este efecto el supervisor comunicará al contratista enviando comunicación escrita, para que en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de envío de la comunicación, se proceda a la sustitución, esta garantía deberá ser por mínimo un año de cada uno de los productos que se e entreguen.
- v) Responsabilidad civil y penal: De conformidad con los artículos 52 y 56 de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la ejecución de este contrato.

Dado en Medellín, el 17 de septiembre de 2026

CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ MARIN
carodriguezma@sena.edu.co
Instructor Gastronomía

YOVANIS ENRIQUE RINCÓN PRETELL
yrincon@sena.edu.co
Instructor G20 – Coordinador Gastronomía



PANTALLAZO DEL OBJETO DENTRO DEL PAA PUBLICADO EN EL SECOP II

Adquisiciones planeadas

Búsqueda de adquisiciones

Buscar:

Código UNSPSC: [Agregar códigos UNSPSC](#)

Modalidad de selección: [Agregar](#)

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado
48101600	5_9402_437 Contratar la compra de equipos de cocina para el fortalecimiento de los ambientes de formación del Centro de Servicios y Gestión Empresarial del SENA	Julio	Julio	3 Mes (s)	Selección abreviada subasta inversa	Presupuesto de entidad nacional	850.000.000 COP

<https://community.secop.gov.co/Public/App/AnnualPurchasingPlanEditPublic/View?id=72995>

7