



ANÁLISIS DEL SECTOR

De conformidad con los lineamientos contenidos en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública — Colombia Compra Eficiente (ANCP-CCE) en su versión 2025, así como de las disposiciones del Estatuto General de Contratación Pública, el Estudio del Sector constituye un instrumento esencial de planeación contractual que permite identificar el contexto del proceso de contratación, conocer las condiciones del mercado, determinar los riesgos previsibles, establecer los requisitos habilitantes y ponderables, y diseñar el proceso de adquisición de tal manera que se garantice el mayor valor por dinero público. La profundidad del análisis es independiente para cada entidad y depende de la complejidad del proceso de contratación, por lo que su aplicación no debe realizarse de manera mecánica, sino atendiendo a las particularidades propias del objeto a contratar.

FUNDAMENTO NORMATIVO

La obligación de realizar el Análisis de Sector como parte integrante de los estudios y documentos previos encuentra su sustento en el siguiente bloque normativo:

Referencia normativa	Contenido aplicable
Ley 80 de 1993 Art. 25, Núms. 7 y 12	Consagra el principio de economía en la contratación estatal, según el cual las entidades deben cumplir etapas previas a la apertura del proceso de selección, realizar estudios y diseñar pliegos de condiciones con la precisión suficiente para evitar declaratorias de desierta o nulidades. Establece además que la entidad debe conocer de antemano el bien o servicio que pretende adquirir.
Ley 1150 de 2007 Art. 8	Complementa el régimen de selección objetiva, exigiendo que la escogencia del contratista se realice con base en estudios de mercado que garanticen las mejores condiciones para la administración pública. Sirve como concordancia directa con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015.
Decreto 1082 de 2015 Art. 2.2.1.1.1.6.1	Establece de manera expresa el deber de las Entidades Estatales de realizar un análisis para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. Esta disposición es el eje central de la obligación de análisis de sector.
Decreto 1082 de 2015 Art. 2.2.1.1.2.1.1 (mod. Decreto 399/2021)	Define los estudios y documentos previos como el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones y el contrato. Establece que deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del proceso de contratación. El análisis de sector es parte integrante de estos documentos.
Guía para la Elaboración de Estudios del Sector ANCP-CCE, 2025	Instrumento de orientación expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública con fundamento en el artículo 3 del Decreto Ley 4170 de 2011, que desarrolla metodologías, buenas prácticas y recomendaciones para que las entidades estatales realicen el estudio de sector de manera estructurada, atendiendo a los aspectos generales del mercado, el análisis de demanda, el estudio de la oferta y el estudio de mercado.
Recomendaciones	La importancia de realizar el análisis de sector ha sido recalcada en las



**OCDE Gobierno
Nacional**

recomendaciones que la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) ha formulado al Gobierno Nacional, las cuales constituyen buenas prácticas en materia de promoción de la competencia en la contratación pública. Colombia, como país miembro de la OCDE, ha incorporado estas recomendaciones en su política de compras públicas.

ANÁLISIS DEL MERCADO

Según la división clásica de la economía, los sectores económicos de Colombia se dividen en tres: el sector primario (agrícola), el sector secundario (industrial) y el sector terciario (prestación de servicios).

Sector primario: El sector primario incluye la producción básica. También denominado sector agrícola, engloba aquellas actividades económicas que se relacionan con la obtención de bienes y productos que provienen directamente de la naturaleza. Es decir, se trata del producto “directo”, que no ha obtenido ninguna conversión. La agricultura es la principal actividad que se desarrolla dentro de este sector (agrícola), y se define como el conjunto de conocimientos y herramientas necesarias para la obtención de productos vegetales a través de su cultivo.

Sector secundario: El segundo de los sectores económicos de Colombia según la división clásica, es el sector secundario (industrial). La característica principal de este sector es que él forman parte todos aquellos procedimientos industriales que tienen el objetivo de transformar las materias primas obtenidas del primer sector (primario).

El producto final de estas transformaciones es aquel que ya se puede consumir. Dentro de este sector encontramos actividades económicas como: la minería, la construcción, las actividades textiles, etc.

La importancia del sector secundario radica en que este comprende el comienzo de la industrialización de la materia prima, lo cual es una necesidad para toda la población porque aporta no solo productos elaborados los cuales satisfacen determinadas necesidades, sino también productos semielaborados, en ocasiones indispensables para la ejecución de ciertos procesos productivos.

A su vez este sector provee grandes ingresos a la economía, aportando puestos de empleo, aumentando su tamaño económico, y fortaleciendo las relaciones interculturales que se forman a través de la exportación de productos.

Sector terciario: El tercer sector económico es el de prestación de servicios, e incluye las actividades que tienen relación con este fin. Así, incluye las actividades que ofrecen/prestan algún tipo de



servicio a la comunidad y a las empresas (es decir, a las personas en general). Algunas de las actividades que encontramos en el sector terciario son: la medicina, la enseñanza, el comercio, el turismo, las telecomunicaciones, las finanzas, etc.

Se trata de un sector importante para que la economía fluya. Así, resulta imprescindible su correcto funcionamiento para que los sectores económicos de Colombia ya mencionados resulten más productivos.

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

Sector perteneciente al objeto contractual:

No.	SECTOR	Marcar con una "X"
1	Sector primario o sector agropecuario	
2	Sector secundario o sector industrial	x
3	Sector terciario o sector de servicios	

Los bienes objeto del proceso son maquinaria y equipo manufacturado —principalmente de la industria metalmecánica, de la fabricación de maquinaria para la elaboración de alimentos y de la fabricación de equipos de refrigeración—, razón por la cual el origen del bien se ubica en el sector secundario. No obstante, la adquisición se realiza a través del canal de comercialización especializado, que pertenece al sector terciario, de manera que el proceso involucra de forma simultánea a fabricantes nacionales y a comercializadores e importadores.

ANÁLISIS COMERCIAL DEL SECTOR

El sector formal del bien o el servicio requerido es el siguiente:

No.	SECTOR	Marcar con una "X"
1	Agropecuario	
2	Servicios	
3	Industrial	x
4	Transporte	
5	Comercio	x
6	Financiero	
7	Construcción	
8	Minero y Energético	
9	Solidario	
10	Comunicaciones	
11	Administración Pública	
12	Otros	



Se marcan dos sectores porque la oferta disponible en el mercado nacional está compuesta tanto por fabricantes de equipos en acero inoxidable (industrial) como por distribuidores e importadores de equipos especializados de marca (comercio), y ambos perfiles pueden concurrir válidamente al proceso.

ANÁLISIS DEL SECTOR EN MATERIA LEGAL

No.	DEFINICIÓN	Marcar con una "X"
1	Precio regulado por el gobierno	
2	Precio no regulado por el gobierno	X

ANÁLISIS DEL SECTOR EN MATERIA AMBIENTAL

No.	DEFINICIÓN	SÍ	NO	OBSERVACIONES
1	Regulado por norma ambiental	X		Sí. Buena parte de los bienes son equipos de refrigeración que operan con gases refrigerantes (R290, R134a, R404 y R-448A) sometidos al Protocolo de Montreal y a la Enmienda de Kigali sobre reducción gradual de hidrofluorocarbonos. La importación de equipos de refrigeración y aire acondicionado está sujeta al visto bueno ambiental y a la certificación de protección de la capa de ozono. Al finalizar su vida útil, estos equipos constituyen residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) en los términos de la Ley 1672 de 2013, lo que obliga a prever su gestión posconsumo.
2	Regulado por reglamento técnico de seguridad	X		Sí. Los equipos que funcionan con gas combustible (estufa de mesa, plancha de mesa, parrilla de mesa, horno a gas y salamandra) se encuentran cobijados por la reglamentación técnica sobre artefactos que emplean gases combustibles y por el Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de Gas Combustible (Resolución 90902 de 2013 del Ministerio de Minas y Energía), por lo que su instalación debe ser realizada y certificada por personal competente. Los equipos eléctricos deben cumplir el Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE) en lo relativo a su conexión, y los equipos de refrigeración cobijados por el Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ) deben portar la etiqueta de eficiencia energética correspondiente.
3	Regulado por norma sanitaria y de inocuidad	X		Sí. La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social exige que los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos estén fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, no porosos, de superficies lisas y de fácil limpieza y



No.	DEFINICIÓN	SÍ	NO	OBSERVACIONES
				desinfección, lo que sustenta la exigencia de acero inoxidable grado alimenticio contenida en las especificaciones técnicas. Los instrumentos de control de calidad del agua (medidor de pH, colorímetro para cloro libre y sistema de filtración) se relacionan con los parámetros de la Resolución 2115 de 2007 sobre calidad del agua para consumo humano.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESENCIALES:

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 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	UN	2
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 x 37 x 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 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).	UN	2
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 5 pulgadas. Sistema de inyección de aire: bomba de aire. Batidor de plástico. Tolla de acero inoxidable. Refrigerante R290 (amigable con el medio ambiente).	UN	2
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 t 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	UN	2



		1 x Cesta 1 x Tapa 1 x Placas Para Residuo		
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 .058 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 Levantar 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

1. ASPECTOS ECONÓMICOS DEL SECTOR

El objeto a contratar no corresponde a una única actividad económica, sino que se ubica en la intersección de varias divisiones de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU Rev. 4 A.C.): la División 25, relativa a la fabricación de productos elaborados de metal, en la que se ubica buena parte de la manufactura nacional de mobiliario y equipo en acero inoxidable; la División 28 y, en particular, la clase 2825 (fabricación de maquinaria para la elaboración de alimentos, bebidas y tabaco) y la clase 2819, correspondientes a la fabricación de los equipos de cocción, procesamiento y refrigeración comercial; la clase 4659 (comercio al por mayor de otros tipos de maquinaria y equipo n.c.p.), que corresponde a la actividad principal de los potenciales proveedores; la clase 3312 (mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo), asociada al soporte técnico y a la garantía de los bienes; la clase 5611 (gasto a la mesa de comidas preparadas), que constituye el sector productivo hacia el cual se orienta la formación; y la División 85 (Educación), en cuanto actividad final a la que sirven estos equipos. Esta pluralidad de actividades explica que el comportamiento de precios del objeto contractual responda simultáneamente a las dinámicas de la industria metalmeccánica, del comercio especializado de maquinaria, del precio internacional del acero y de la tasa de cambio.



En el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas, los bienes se distribuyen principalmente entre el segmento 48, correspondiente a maquinaria y accesorios para servicio de comida, hotelería y tiendas al por menor; el segmento 52, en el que se clasifican los electrodomésticos mayores de refrigeración; y el segmento 41, que agrupa los equipos de laboratorio, medición y ensayo bajo los cuales se ubican el medidor de pH, el colorímetro, el termómetro y las básculas.

1.1 Contexto macroeconómico general

La economía colombiana muestra en 2026 una aceleración frente al año anterior. El Producto Interno Bruto creció 2,6 % en 2025 frente a 2024; en el primer trimestre de 2026 la expansión fue de 2,2 % y en el segundo trimestre alcanzó 3,5 % frente al mismo periodo de 2025, cifra superior a las proyecciones del mercado. Con ello, el crecimiento acumulado del primer semestre de 2026 se situó en 2,9 %. La actividad que más contribuyó al resultado del segundo trimestre fue el grupo de administración pública y defensa, educación y actividades de atención de la salud humana, que creció 10,0 % y aportó 1,7 puntos porcentuales a la variación anual del valor agregado, impulsado por el proceso electoral y por la vinculación de nuevos docentes a la educación pública. Por el lado de la demanda, el gasto de consumo final del gobierno general creció 12,2 % y el de los hogares 2,8 %.

En materia de precios, el proceso de desinflación observado entre 2022 y 2025 se revirtió durante 2026. La variación anual del Índice de Precios al Consumidor pasó de 13,12 % en 2022 a 9,28 % en 2023, 5,20 % en 2024 y 5,10 % en 2025; en agosto de 2026 se ubicó en 6,24 %, con una variación mensual de 0,39 % y una variación año corrido de 5,35 %. La cifra anual es 1,14 puntos porcentuales superior a la registrada en agosto de 2025 y confirma un repunte inflacionario que se venía observando desde el primer semestre. Para efectos de la planeación contractual, ello implica que las cotizaciones obtenidas pierden vigencia con mayor rapidez que en las dos vigencias anteriores, por lo que se recomienda un margen prudencial entre la fecha de las cotizaciones y la fecha de publicación del proceso.

Debe considerarse adicionalmente que el salario mínimo mensual legal vigente para 2026 se fijó en \$1.750.905, con un incremento del 23 % frente a 2025. Este ajuste incide directamente sobre la estructura de costos de los fabricantes nacionales de equipos en acero inoxidable, actividad intensiva en mano de obra de soldadura, pulido y ensamble, y sobre el costo de los servicios de transporte, instalación y puesta en marcha que acompañan la entrega de los equipos.

1.2 El sector gastronómico como sector productivo de destino de la formación

El eslabón de servicios hacia el cual se orienta la formación —restaurantes, cafeterías, panaderías, hoteles y servicios de catering— es especialmente relevante para dimensionar la demanda de formación en cocina y, por esa vía, la necesidad de dotación de los ambientes. Las estimaciones gremiales sitúan en cerca de 132.000 el número de establecimientos gastronómicos en el país, de los cuales aproximadamente 54.100 son formales, lo que ubica la informalidad del sector en torno al 59 %. Se trata de un sector que atravesó un periodo de dificultad entre 2023 y 2024, con cierre de establecimientos y caída de ventas, y que a partir de 2025 mostró señales de recuperación en ventas, aunque acompañadas de un fuerte incremento de los costos operativos.



El comportamiento de precios de la división Restaurantes y hoteles confirma esa presión: en agosto de 2026 registró la mayor variación anual de todas las divisiones del IPC, con 9,36 %, y una variación año corrido de 7,10 %. La alta informalidad y la presión de costos refuerzan el papel del SENA en la formación técnica y en la certificación de competencias como mecanismo de cualificación y formalización de la fuerza laboral del sector, y justifican que los ambientes de formación cuenten con equipos equivalentes a los de una cocina profesional en operación.

2. MERCADO DE EQUIPOS DE COCINA PROFESIONAL

2.1 Estructura del mercado

La oferta de equipos de cocina profesional en Colombia combina tres perfiles empresariales claramente diferenciados. El primero está integrado por fabricantes nacionales de equipos y mobiliario en acero inoxidable —mesones, campanas de extracción, lavaplatos industriales, estufas, planchas, parrillas y freidoras—, empresas de perfil metalmecánico ubicadas principalmente en Bogotá, Medellín, Cali y Barranquilla, que trabajan por pedido y ofrecen fabricación a medida. El segundo corresponde a importadores y distribuidores de marca, que atienden las líneas de equipo especializado que no se fabrican en el país o cuya fabricación local no resulta competitiva: hornos combinados, lavavajillas de arrastre de canastillas, abatidores de temperatura, termocirculadores de inmersión, máquinas de helado, empacadoras al vacío y cubicadoras de hielo. El tercero está conformado por comercializadores integrales de equipamiento para el canal HORECA, que consolidan en una sola oferta productos de fabricación nacional y de importación, y que son los que habitualmente concurren a los procesos de contratación pública de dotación de ambientes.

Esta estructura tiene una consecuencia directa para la estructuración del proceso: al tratarse de una canasta heterogénea que mezcla bienes de fabricación nacional con bienes necesariamente importados, es previsible que los oferentes sean comercializadores integrales antes que fabricantes puros, y que la competencia se dé por la capacidad de consolidar la totalidad de los ítems en una sola oferta. Ello aconseja evaluar si conviene estructurar el proceso por lotes o grupos técnicos —línea de frío, línea caliente, procesamiento e instrumentación— con el fin de ampliar la pluralidad de oferentes, o si, por el contrario, la entrega integral y la unidad de la garantía justifican mantener un único grupo.

2.2 Comercio exterior y estructura arancelaria

El comercio exterior incide de manera determinante en el precio de esta canasta. Colombia es importador neto de equipos de refrigeración y congelación de uso no doméstico, cuyas compras externas provienen principalmente de China, Estados Unidos e Italia, mientras que las exportaciones colombianas del mismo rubro se dirigen sobre todo a Ecuador, Estados Unidos y Venezuela. En las líneas de equipo de cocción profesional de alta gama —hornos combinados en particular— la participación de origen europeo es predominante.

La estructura arancelaria influye directamente en la composición de la oferta. Los bienes de capital y los insumos suelen acceder a niveles arancelarios bajos o nulos, y las importaciones originarias de países con acuerdos comerciales vigentes pueden beneficiarse de preferencias, siempre que se



acredite el certificado de origen. Sobre el valor en aduana se liquidan el arancel y el IVA del 19 %, calculado este último sobre la suma del valor en aduana más el arancel. Un elemento nuevo de la vigencia 2026 es el Decreto 0264 del 16 de marzo de 2026, que estableció un arancel del 35 % a la importación de determinados productos siderúrgicos y metalmecánicos originarios de países con los que Colombia no tiene acuerdos comerciales vigentes. Aunque la medida recae sobre subpartidas de insumos —barras, perfiles, alambres y tubos— y no sobre el equipo terminado, encarece la materia prima de los fabricantes nacionales que se abastecen de esos orígenes y puede trasladarse, con rezago, al precio de los equipos fabricados en el país.

2.3 Dimensionamiento económico del sector

Variable	Dato	Periodo
Crecimiento del PIB nacional	2,6 %	2025
Crecimiento del PIB nacional	3,5 % (II trimestre); 2,9 % acumulado del primer semestre	2026
Variación anual del IPC	6,24 %	Agosto de 2026
Variación anual del IPC — división Restaurantes y hoteles	9,36 % (la mayor de todas las divisiones)	Agosto de 2026
Variación año corrido del IPC — división Muebles y artículos para el hogar	6,26 %	Enero – agosto de 2026
Establecimientos gastronómicos en Colombia	Cerca de 132.000, de los cuales unos 54.100 son formales (41 %)	Estimación gremial reciente
Informalidad estimada del sector gastronómico	Cercana al 59 %	Estimación gremial reciente
Salario mínimo mensual legal vigente	\$1.750.905 (+23 % frente a 2025)	2026
Tasa representativa del mercado	\$3.100,45 por dólar (–20,45 % frente al mismo día de 2025)	16 de septiembre de 2026

3. Índice de Precios al Consumidor (IPC) aplicable al sector

En agosto de 2026 la variación mensual del IPC fue 0,39 %, la variación año corrido 5,35 % y la variación anual 6,24 %. Esta última es 1,14 puntos porcentuales superior a la registrada en el mismo periodo del año anterior, cuando se ubicó en 5,10 %.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación mensual, año corrido y anual
Total nacional
2025 - 2026 (agosto)

IPC	Agosto					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,19	0,39	4,22	5,35	5,10	6,24

Fuente: DANE, IPC



Para el objeto de esta contratación las divisiones más relevantes son Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar —que agrupa los aparatos y equipos de uso duradero— y Restaurantes y hoteles, en cuanto refleja la presión de costos del sector productivo de destino. En lo corrido de 2026 la división Muebles y artículos para el hogar registró una variación de 6,26 %, superior al promedio nacional del periodo, y Restaurantes y hoteles alcanzó una variación anual de 9,36 %, la más alta de todas las divisiones.

Periodo	IPC total anual	Muebles y artículos para el hogar	Restaurantes y hoteles
2022	13,12 %	n/d en esta serie	n/d en esta serie
2023	9,28 %	n/d en esta serie	n/d en esta serie
2024	5,20 %	n/d en esta serie	n/d en esta serie
2025	5,10 %	n/d en esta serie	n/d en esta serie
Julio 2026 (anual)	6,03 %	n/d en esta serie	9,53 %
Agosto 2026 (anual)	6,24 %	6,26 % (año corrido)	9,36 %

El comportamiento descrito tiene dos implicaciones para la estructuración del presupuesto. La primera es que la inflación general retomó una senda ascendente durante 2026, de modo que no resulta prudente proyectar el presupuesto de este proceso con base en precios de contratos de vigencias anteriores sin aplicar la actualización correspondiente. La segunda es que los bienes duraderos para dotación se están ajustando por encima del promedio nacional, lo que aconseja que entre la fecha de las cotizaciones y la fecha de publicación del proceso transcurra el menor tiempo posible y que se exija a los oferentes una vigencia expresa de la oferta.

4. Volatilidad de la tasa de cambio (TRM) y su efecto en el sector

Una parte relevante de la canasta —hornos combinados, lavavajillas de arrastre, abatidores de temperatura, termocirculadores, máquinas de helado, empacadoras al vacío, cubicadoras de hielo e instrumentación de laboratorio— corresponde a equipo importado o con componentes de costo dolarizados, particularmente compresores, controles electrónicos y refrigerantes. Adicionalmente, el acero inoxidable que emplean los fabricantes nacionales es un insumo cuyo precio se forma en el mercado internacional. Por esta razón, el comportamiento de la Tasa Representativa del Mercado incide de manera directa en el costo de adquisición de estos bienes.

Fecha	TRM (COP/USD)	Observación
1 de julio de 2026	\$3.443,59	Cotización de referencia de mediados de año
22 de agosto de 2026	\$3.048,12	Nivel más bajo en más de siete años
1 de septiembre de 2026	\$3.213,97	Repunte al inicio del mes, con un alza cercana a \$70 en dos certificaciones consecutivas
3 de septiembre de 2026	\$3.140,55	Corrección a la baja tras el repunte de inicio de mes
16 de septiembre de 2026	\$3.100,45	Descenso de 20,45 % frente al mismo día de 2025 y de 0,9 % frente al mes anterior



El comportamiento reciente de la TRM configura un escenario favorable, pero no exento de riesgo, para la adquisición de bienes con componente importado. La apreciación del peso colombiano ha sido pronunciada y sostenida: a mediados de septiembre de 2026 la tasa se ubicaba más de veinte por ciento por debajo del nivel registrado un año atrás. Este movimiento abarata en pesos los equipos importados y, en principio, favorece la capacidad adquisitiva del presupuesto asignado.



No obstante, deben considerarse dos elementos que matizan esa conclusión. El primero es que la transmisión de la apreciación cambiaria a los precios de lista no es inmediata ni completa: los distribuidores mantienen inventarios adquiridos a tasas anteriores y ajustan sus listas con rezago, de modo que la ventaja cambiaria observada puede no estar todavía reflejada en las cotizaciones disponibles. El segundo es la volatilidad intramensual, evidente en el repunte de más de cien pesos registrado entre el cierre de agosto y el inicio de septiembre de 2026. En consecuencia, se recomienda verificar la vigencia de las cotizaciones inmediatamente antes de fijar el presupuesto oficial y exigir que las ofertas mantengan precio firme durante toda la ejecución del contrato.

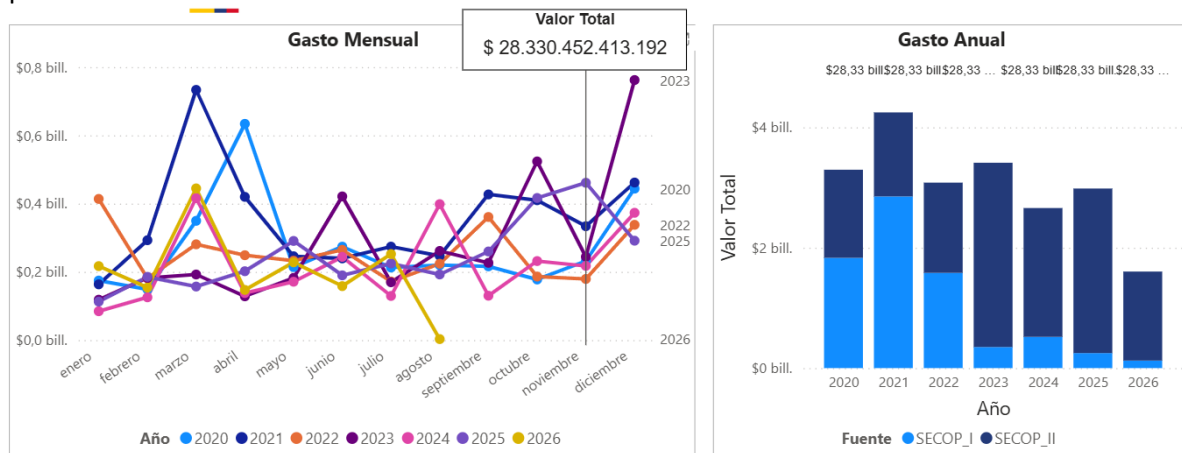
5. Análisis de la Demanda

Las entidades del estado colombiano para poder cumplir con su papel de proveedor de bienestar social y para la ejecución de sus diferentes políticas, planes y proyectos, algunos de sus servicios los debe contratar con proveedores privados como es el caso de eventos como el que aquí nos ocupa de compra de materiales de formación.

Colombia compra eficiente como ente rector de la contratación pública, nos brinda una herramienta en la que podemos visualizar históricos de oferta y demanda de los diferentes

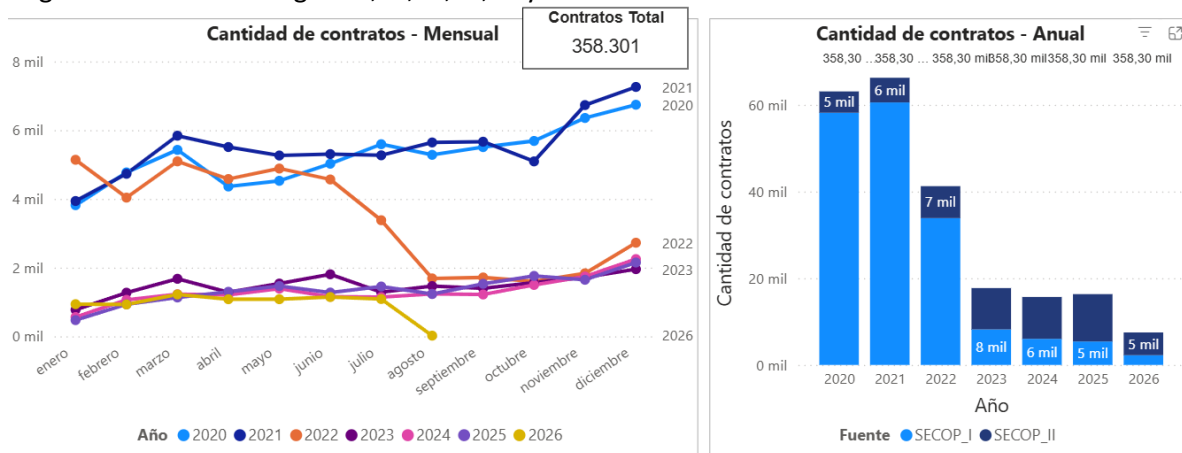


bienes y servicios que demandan las entidades del estado, de allí tomamos algunas estadísticas que nos muestran información relativa al gasto, números de contratos, proveedores y modalidades de selección utilizadas por las entidades para la escogencia de sus proveedores.



La gráfica refleja el gasto anual de las entidades públicas del país en la contratación de servicios comercialización de productos industriales de cocina.

En 2023 se dio un incremento de más del 100% en el gasto referente a la categoría de los servicios englobados con los códigos 23,30,41,42,44 y 48



5.1. Factores determinantes de la demanda

- Necesidad de pertinencia de la formación: la equivalencia entre los equipos del ambiente de formación y los que el aprendiz encontrará en el sector productivo es condición de calidad y pertinencia de los programas de cocina, panadería, pastelería y servicios de alimentación.
- Obsolescencia y desgaste de la dotación existente: los equipos de cocina profesional operan en condiciones de alta exigencia térmica, mecánica y sanitaria, y su uso intensivo por parte de grupos sucesivos de aprendices acelera el ciclo de reposición frente al de una cocina comercial convencional.



- Exigencias de inocuidad: la Resolución 2674 de 2013 impone condiciones de material, diseño y limpieza de los equipos que entran en contacto con alimentos, lo que obliga a reemplazar equipos que ya no cumplen esos estándares y explica la inclusión de instrumentos de verificación como el medidor de pH, el colorímetro de cloro libre y el termómetro de cámara.
- Incorporación de nuevas técnicas culinarias: la cocción a baja temperatura (sous vide), el abatimiento rápido de temperatura, la cocción combinada y el envasado al vacío se han incorporado de manera estable a la práctica profesional, de modo que la canasta de formación debe incluir estos equipos y no solo la línea caliente tradicional.
- Crecimiento y presión de costos del sector gastronómico: la recuperación de las ventas del sector y el fuerte incremento de sus costos operativos sostienen la demanda de personal formado que domine el uso eficiente de los equipos.
- Tasa de cambio favorable: la apreciación del peso observada en 2026 mejora, en el corto plazo, la capacidad adquisitiva del presupuesto para los ítems con componente importado.

5.2 Proyecciones de demanda

- Mantenimiento de la presión sobre la oferta formativa del área de gastronomía y servicios de alimentación, derivada tanto de la dinámica del sector productivo como de las metas institucionales de ampliación de cobertura previstas para la vigencia 2026.
- Continuidad del reemplazo de equipos de refrigeración por unidades con refrigerantes de bajo potencial de calentamiento global, tendencia que se acelerará en los próximos años por efecto de la reducción gradual de hidrofluorocarbonos y que incidirá en la disponibilidad de repuestos para los equipos que operan con gases en desmonte.
- Incorporación progresiva de contenidos de inocuidad, trazabilidad y control de calidad en los programas de formación, lo que implica que la canasta de dotación deberá incluir de manera estable instrumentación de medición y no solo equipos de cocción y conservación.

5.3. Análisis de Precios históricos

El siguiente es un histórico de procesos relacionados con el objeto contractual a contratar:

País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-00295-2025	5.483 compra de equipos para atención de necesidades de custodia documental en archivo central de la dirección Regional Antioquia...	Presentación de oferta	14/11/2025 1:00:40 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SASI-ANT-00290-2025 (Presentación de oferta)	5.390 COMPRA DE MOBILIARIO, ENSERES Y EQUIPOS PARA EL GIMNASIO DEL COMPLEJO CENTRAL DEL SENA. (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	15/10/2025 9:42:10 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SIP-ANT-CSGE-017-2025	COMPRA EQUIPOS COMUNICACIONES	Presentación de oferta	26/09/2025 2:32:06 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN N° 0039 2025	5.483 COMPRA DE EQUIPOS PARA ATENCION DE NECESIDADES DE CUSTODIA DOCUMENTAL EN ARCHIVO CENTRAL DE LA DIRECCION REGIONAL ANTIOQUIA.	Presentación de oferta	26/09/2025 6:39:03 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	CD-ANT-00286-2025_	5.480 Compra de Maquinaria, Herramientas y Equipos Agrícolas y Pecuarias para el fortalecimiento de los procesos de producción agropecuaria en el marco del proyecto "Validación Participativa de Abonos	Presentación de oferta	19/08/2025 4:41:54 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN No. 037 DE 2025	5.390 Compra de mobiliario, enseres y equipos para el gimnasio del complejo central del SENA	Presentación de oferta	9/07/2025 9:22:17 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SASI-ANT-CSGE-0002-2025 (Presentación de oferta)	COMPRA EQUIPOS TECNOPARQUE (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	27/06/2025 10:34:16 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-CSGE-0016-2024	COMPRA DE EQUIPOS TECNOCADENIA	Presentación de oferta	25/10/2024 9:26:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-CSGE-0010-2024	COMPRA EQUIPOS TECNOCADENIA	Presentación de oferta	10/09/2024 9:23:45 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-CSGE-0013-2023	COMPRA MAQUINAS Y EQUIPOS I+D+I TECNOPARQUE	Presentación de oferta	15/11/2023 3:34:32 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	MC-ANT-CSGE-0007-2023	COMPRA EQUIPOS ELECTRONICOS- SENNOVA	Presentación de oferta	5/09/2023 12:41:42 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	001	Tecnocadenia - Compra de Equipos	Presentación de oferta	12/07/2023 12:26:16 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
COLOMBIA	SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	SAMC-RANT-CSGE-0002-2022 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	COMPRA DE EQUIPOS LINEAS 70 Y 82 SENNOVA (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	7/05/2022 8:52:33 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito



6. Análisis de la oferta

6.1 Estructura de la oferta

La oferta está compuesta por fabricantes nacionales de equipos y mobiliario en acero inoxidable, por importadores y distribuidores autorizados de marcas internacionales de equipo especializado, y por comercializadores integrales del canal HORECA que consolidan ambas fuentes. Se trata de un mercado con un número amplio de participantes en el segmento de fabricación en acero inoxidable —con presencia de talleres metalmecánicos de tamaño pequeño y mediano en las principales ciudades— y con un número más reducido de participantes en el segmento de equipo especializado importado, donde la representación de marca opera como barrera de entrada.

Para el presente proceso se obtuvieron cotizaciones de tres proveedores del Área Metropolitana del Valle de Aburrá, todos ellos comercializadores integrales con capacidad de consolidar la totalidad de los ítems: MCA Balder S.A.S. (NIT 901.349.914-4, Medellín), Disarmed Colombia S.A.S. (Itagüí) y Gara Colombia S.A.S. (NIT 901.300.355-5, Medellín). La concentración geográfica de las cotizaciones obtenidas no refleja la totalidad del mercado nacional, que cuenta con oferentes relevantes en Bogotá, Cali y Barranquilla.

6.2 Producción nacional e importaciones

El país cuenta con una industria metalmecánica consolidada capaz de fabricar localmente la línea de mobiliario y los equipos de cocción de tecnología convencional —estufas, planchas, parrillas, freidoras, salamandras, mesones, campanas y lavamanos—, con niveles de calidad y acabado adecuados para uso institucional y con la ventaja de ofrecer fabricación a medida y respuesta rápida en servicio posventa. En contraste, las líneas de mayor contenido tecnológico —hornos combinados con control electrónico, lavavajillas de arrastre, abatidores de temperatura, termocirculadores de inmersión, máquinas de helado y cubicadoras de hielo— se abastecen fundamentalmente mediante importación, principalmente desde China, Estados Unidos, Italia y otros orígenes europeos. La canasta objeto de este proceso combina ambas realidades, lo que explica su dispersión de precios y la conveniencia de verificar, en la etapa de evaluación, la existencia de representación o soporte técnico del fabricante en el país.

6.3 Tendencias de la oferta

- Transición hacia refrigerantes naturales y de bajo potencial de calentamiento global, particularmente el R290, que ya aparece como estándar en la mayoría de los equipos de refrigeración cotizados, en reemplazo progresivo de los hidrofluorocarbonos.
- Mayor exigencia de eficiencia energética, tanto por el aumento del costo de la energía como por la reglamentación de etiquetado, lo que incorpora compresores de alta eficiencia y mejores aislamientos como argumento comercial.
- Digitalización de los controles: los equipos de cocción y conservación incorporan de manera creciente controles electrónicos programables, registro de temperatura y conectividad, lo que aumenta el valor del soporte técnico especializado y de la capacitación al usuario final.



- Fortalecimiento del servicio posventa como factor de diferenciación: la disponibilidad de repuestos, la red de técnicos certificados y los tiempos de respuesta se han convertido en criterios determinantes para el comprador institucional, por encima del precio unitario.
- Ampliación del canal digital de distribución, que convive con la venta especializada tradicional y con la participación directa en procesos de contratación pública.

7. CONCLUSIONES Y CONSIDERACIONES PARA LA CONTRATACIÓN

- El objeto contractual se ubica en la intersección de la industria metalmecánica y de fabricación de maquinaria para alimentos, del comercio especializado de maquinaria y del sector gastronómico como destino de la formación, lo que obliga a considerar simultáneamente el precio internacional del acero, la tasa de cambio y la dinámica del canal de distribución al momento de fijar el presupuesto.
- La inflación general revirtió su tendencia descendente y se ubicó en 6,24 % anual en agosto de 2026, mientras que la división Restaurantes y hoteles registró la mayor variación de todas las divisiones (9,36 %). Ello desaconseja proyectar el presupuesto con base en precios de vigencias anteriores sin actualización y aconseja reducir al mínimo el tiempo entre la obtención de las cotizaciones y la publicación del proceso.
- La apreciación del peso colombiano durante 2026 —con una TRM más de veinte por ciento inferior a la de un año atrás— constituye una ventana favorable para la adquisición de los ítems con componente importado, si bien su volatilidad intramensual exige verificar la vigencia de las cotizaciones antes de fijar el presupuesto definitivo.
- La canasta es heterogénea: combina bienes de fabricación nacional con bienes necesariamente importados. Se recomienda evaluar, antes de la publicación, si la estructuración por grupos técnicos amplía la pluralidad de oferentes, o si la unidad de la entrega, la instalación y la garantía justifican mantener un único grupo.
- Varios de los bienes están sujetos a reglamentación técnica de obligatorio cumplimiento — artefactos que emplean gases combustibles, instalaciones eléctricas y etiquetado de eficiencia energética— y a normas de inocuidad alimentaria. Estos requisitos deben quedar expresamente incorporados como condiciones técnicas de cumplimiento en la invitación o pliego, con la exigencia de los certificados de conformidad correspondientes al momento de la entrega.
- Ninguna de las cotizaciones obtenidas precisa la vigencia de la oferta, el plazo de entrega, el alcance de la garantía, las condiciones de pago ni si el valor incluye transporte, instalación, puesta en marcha y capacitación. Estos elementos deben definirse en los estudios previos y exigirse de manera uniforme a todos los oferentes, por cuanto inciden de forma significativa en el valor real del bien adquirido.
- Se recomienda ampliar la muestra del estudio de mercado mediante la publicación de una solicitud de precotización en el SECOP II y la consulta de proveedores ubicados fuera del Área Metropolitana del Valle de Aburrá, de manera que el presupuesto oficial se sustente en una muestra representativa del mercado nacional.

8. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el área de gastronomía adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para la modernización de



ambientes de cocina es de OCHOCIENTOS C UARENTA Y DOS MILLONES SEIS CIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$842.000.674,00,00) M/CTE., tal como se evidencia en el documento anexo Estudio de mercado, el cual forma parte integral del presente documento. Con este fundamento se analizaron procesos contractuales con características similares adelantadas por el SENA y otras entidades, así mismo se publicó en www.colombiacompra.gov.co SECOP II la SOLICITUD PRECOTIZACIÓN N° SIP-ANT-CSGE-0026-2026: (Ver estudio de mercado).

Enlace:

community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10788169&isFromPublicArea=True&isModal=False

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Información

SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

Número del proceso: SIP-ANT-CSGE-0026-2026

Título: MODERNIZACIÓN DE AMBIENTE DE COCINA

Fase: Presentación de oferta

Estado: Proceso en evaluación y observaciones

Descripción: 5.5402.437 Contratar la compra de equipos de cocina para el fortalecimiento de los ambientes de formación del Centro de Servicios y Gestión Empresarial del SENA

Tipo de proceso: Substitución de información a los Proveedores

Datos del contrato

Duración del contrato: 45 (Cinco)

Fecha de terminación del contrato: 27 días para finalizar 19/05/2026 12:00:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

Dirección de ejecución del contrato: Calle 51 No 57-70 Medellín Antioquia COLOMBIA

Código UNSPSC: 48101000 - Equipos para preparado de alimentos

Lista adicional de códigos UNSPSC

Lotés? ☐ Sí ☒ No

Plantear una pregunta

10 . JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, relativo a los estudios y documentos previos en la contratación estatal, se establecen como elemento integrante de éstos, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección.

El procedimiento de selección del contratista se rige por los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones, siendo este último la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la Administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

La Ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (que modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (...)”

Así mismo, el numeral 3 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 indica “... para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.”

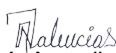


Dicho esto, la escogencia del contratista se realizará a través de la plataforma SECOP II por Selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica, según lo dispone el literal a), numeral 2, artículo 2, de la ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, toda vez que los bienes objeto de adquisición en el presente proceso, corresponden a bienes de características técnicas uniformes. Se determina la exclusión de la Bolsa Agropecuaria, conforme a lo estipulado en el literal f, numeral 2, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, debido a la imposibilidad de satisfacer la totalidad de los productos requeridos a través de dicha plataforma. La utilización de la Bolsa Agropecuaria en este contexto implicaría el fraccionamiento contractual, práctica que contraviene los principios de la contratación pública.

Asimismo, se constata la inexistencia de un acuerdo marco aplicable a la presente adquisición. En consecuencia, y considerando las características específicas de los productos y el monto presupuestal asignado, se establece que la modalidad de selección idónea para la adquisición de los bienes en cuestión será la Subasta Inversa.


SERGIO MARCEL DUARTE CASTRO

Subdirector (e) Centro de Servicios y Gestión Empresarial


Elaboró: Aracelly Valencia Sierra, Profesional G02 Gestión Contractual CSGE

FUENTES CONSULTADAS

- DANE — Producto Interno Bruto (PIB), comunicados de prensa de los resultados del primer y segundo trimestre de 2026.
- DANE — Índice de Precios al Consumidor (IPC), boletines técnicos de julio de 2026 y de agosto de 2026 (publicado el 7 de septiembre de 2026), y boletines de cierre de 2022, 2023, 2024 y 2025.
- Banco de la República de Colombia — Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM) y glosario de política monetaria.
- Superintendencia Financiera de Colombia — Certificación diaria de la TRM, julio a septiembre de 2026.
- Ministerio de Trabajo — Decretos 1469 y 1470 de diciembre de 2025, por los cuales se fijan el salario mínimo legal mensual y el auxilio de transporte para 2026.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo — Decreto 0264 del 16 de marzo de 2026, sobre arancel a productos siderúrgicos y metalmecánicos; Arancel de Aduanas y régimen de vistos buenos para equipos de refrigeración.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo — Reglamento Técnico para algunos gasodomésticos (Resolución 680 de 2015 y normas que la modifican).
- Ministerio de Minas y Energía — Resolución 90902 de 2013, Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de Gas Combustible; Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE) y Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ).
- Ministerio de Salud y Protección Social — Resolución 2674 de 2013 sobre requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento y expendio de alimentos; Resolución 2115 de 2007



sobre calidad del agua para consumo humano.

- Congreso de la República — Ley 80 de 1993, Ley 119 de 1994, Ley 1150 de 2007, Ley 1672 de 2013 (RAEE) y Ley 2069 de 2020.
- Presidencia de la República — Decreto 249 de 2004 y Decreto 1082 de 2015.
- Agencia Nacional de Contratación Pública — Colombia Compra Eficiente — Guía para la Elaboración de Estudios del Sector, versión 2025, y plataforma SECOP II.
- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica y Asociación de Gastronomía — cifras sobre número de establecimientos, formalidad y comportamiento de ventas del sector, 2024-2026.
- Información comercial de fabricantes, importadores y comercializadores de equipos de cocina industrial con operación en Colombia.
- Cotizaciones de MCA Balder S.A.S., Disarmed Colombia S.A.S. y Gara Colombia S.A.S., del 17 de septiembre de 2026, que hacen parte del Estudio de Mercado del proceso.