PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL ETAPA PRECONTRACTUAL FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Coordinación académica titulada
ORDENADOR DEL GASTO	Henry Armando Morales Fernández
OBJETO	930710-0442 CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente, y autonomía administrativa; Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia. Ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

En el marco de la implementación de la estrategia institucional de Cafeterías como Ambientes de Formación, prevista en la fase de Alistamiento (2025) y posterior puesta en marcha (2026), se hace necesaria la adquisición de equipos especializados que permitan garantizar el funcionamiento adecuado del ambiente productivo real y el desarrollo efectivo de la Formación Profesional Integral (FPI).

De acuerdo con el fundamento conceptual del proyecto, las cafeterías no solo prestan un servicio institucional, sino que constituyen ambientes pedagógicos dotados de recursos técnicos y tecnológicos, donde los aprendices desarrollan competencias en programas asociados a gastronomía, panadería, repostería, barismo, administración y atención al cliente, bajo el enfoque de “Saber, Ser y Hacer”.

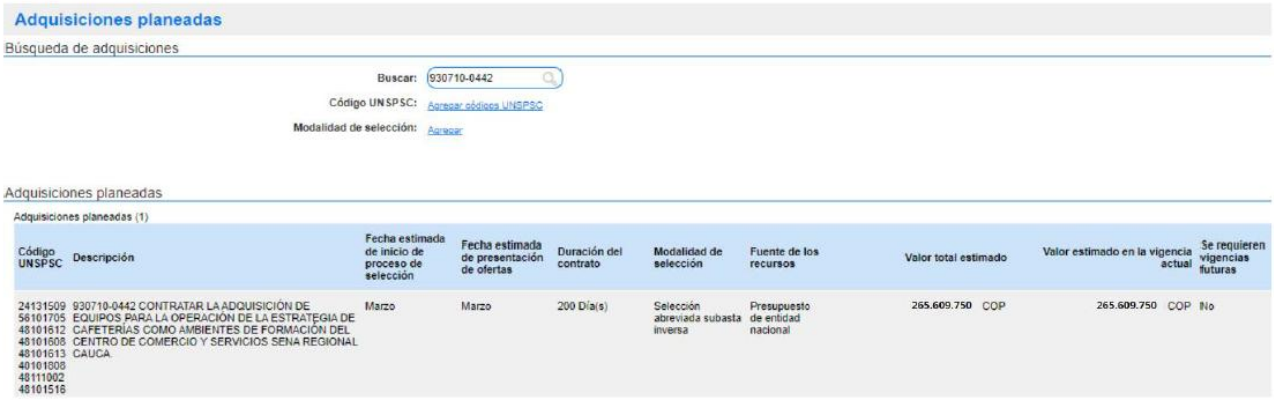
La adquisición de equipos resultan indispensables para: Garantizar condiciones técnicas adecuadas para la manipulación segura de alimentos, conforme al Programa de Inocuidad Alimentaria, así mismo desarrollar procesos formativos en un entorno real que simule dinámicas empresariales, Cumplir con los estándares de seguridad y salud en el trabajo, Permitir la implementación del modelo de formación dual (in-house) y Asegurar la prestación de un servicio institucional de calidad a la comunidad educativa.

En consecuencia, la adquisición de los equipos proyectados es técnica, pedagógica y normativamente procedente, ya que permite materializar la estrategia nacional de cafeterías como ambientes de aprendizaje,

fortalece la pertinencia de la formación profesional integral y contribuye a la sostenibilidad operativa del proyecto.

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

TOMA DE PANTALLA PLAN DE ADQUISICIONES:



Adquisiciones planeadas

Búsqueda de adquisiciones

Buscar: 930710-0442

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	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras
24131509 56101705 48101612 48101608 48101613 40101606 48111002 48101516	930710-0442 CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA.	Marzo	Marzo	200 Día(s)	Selección abreviada subasta inversa	Presupuesto de entidad nacional	265.609.750 COP	265.609.750 COP	No

2. OBJETO

"930710-0442 CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA".

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa

Otro:	Describa cual.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

EQUIPOS DE CAFETERIA				PROMEDIO - VALOR TECHO		
Item	**Código UNSPSC**	**NOMBRE**	DESCRIPCION	**Unidad de medida**	**Cant.**	**Valor unitario con IVA**
1	24131509	Mesón refrigerado horizontal de tres puertas	Mesón Refrigerador Horizontal de 3 Puertas Descripción del Producto: Mesón horizontal congelador de 3 puertas Entrepaño tipo rejilla interior para crear 2 espacios Sistema Auto-Defrost y evaporación por condensación de Agua Compresor europeo con gas refrigerante ecológico R290 Puertas con cierre automático con función de apertura a 90º grados Cerraduras y llaves incluidas. Ruedas con freno, para mejor movilidad y manejo Material acero inoxidable 304 interior y 430 exterior Características Técnicas: Capacidad 470 Litros Peso91 Kg Voltaje110V/60Hz Potencia1/4HP – 4.2Amp Eficiencia energética1.7 kw/24 horas Dimensiones184 × 76 × 94cm Temperatura0°C a 8°C Power: 506 w Consumo etiqueta energética Tipo B/C Medidas equipo: 1830 x 760 x 895 mm A-F-A Peso Neto: 155 kgs Peso Bruto: 165 kgs Equipos con certificación CE , ETL y DOE	UNIDAD	1	$ 11.380.750
2	24131509	Congelador vertical de dos puertas, capacidad 1223 L	Congelador vertical dos puertas en acero inoxidable Dimensiones: 131 x 80 x 198 cm *altura con ruedas: 213 cm. Temperatura: -17ºC a -22ºC. Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado. Control de temperatura digital Junta de puerta magnética para cierre hermético. Incluye 6 parrillas plastificadas: 53x63 cm Cerradura con llave para control de inventarios. Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. Esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. Luz LED interna. Sistema de refrigeración por aire forzado. Refrigeración por ducto descendente para garantizar	UNIDAD	1	$ 13.490.000

			distribución uniforme del aire. Compresor ubicado en la parte superior del equipo. Trabajo con gas refrigerante ecológico R290. Estructura exterior: Acero inoxidable 430. Estructura interior: Acero inoxidable 430. Capacidad: 1223 Litros Tipo de refrigeración: No frost (aire forzado) Energía: 110V / 60hz Potencia: 830 W Peso: 200 kg. Tiempo de envío: 7 días hábiles Incluye cierre d elas puestas con llaves			
3	56101705	Vitrina refrigerada para repostería, capacidad 708 L	Vitrina Repostera Refrigerada 708L de Capacidad Optimiza la exhibición y conservación de tus productos de repostería con la Vitrina Repostera Refrigerada. Diseñada para negocios de alto tráfico como pastelerías, panaderías y cafeterías, esta vitrina ofrece una amplia capacidad de 708 litros, asegurando que tus postres y productos se mantengan frescos y a la temperatura ideal. CARACTERÍSTICAS DESTACADAS: Dimensiones: 177 x 73 x 115 cm (Frente-Fondo-Alto) Materiales de alta calidad: Interior y exterior en acero inoxidable, garantizando durabilidad y resistencia. Exhibición perfecta: Paneles de vidrio frontal, superior y laterales para una máxima visibilidad. Vidrios antiempañantes: Mantén siempre visible tu repostería mientras reduces el consumo de energía. Espacio de almacenamiento: Incluye 2 entrepaños de vidrio para una organización eficiente. Iluminación LED: Mejora la presentación y el atractivo visual de los productos. Movilidad y seguridad: Ruedas con freno para fácil desplazamiento y estabilidad. Refrigeración eficiente: Sistema de aire forzado para una distribución uniforme del frío. Control preciso de temperatura: Sistema electrónico que ajusta la temperatura entre 0°C y 8°C. Gas refrigerante ecológico: Funciona con R134a, con opción a R290 para mayor eficiencia. Voltaje: 110V/60Hz 1 Phase. Incluye cerradura cin llave	unidad	1	$ 15.039.336
4	48101612	Procesador de alimentos y picadora de vegetales	Procesador de Alimentos y Picadora de Vegetales, Procesador de Alimentos de Acero Inoxidable de GAlimentario con 2 Orificios de Alimentación, 6 Cuchillas Desmontables, Trituradora de 3mm COLOR: Plateado PESO: 58.42 libras DESCRIPCIÓN Contiene 6 cuchillas versátiles: este procesador de alimentos multifuncional viene equipado con 6 cuchillas afiladas fabricadas en acero inoxidable 2Cr13 duradero. Incluye dos cuchillas de corte 2 mm	UNIDAD	1	$ 4.308.495

			y 4 mm y cuatro cuchillas de trituración 3 mm, 5 mm, 7 mm y 10 mm, permitiéndote procesar una variedad de verduras, frutas y otros ingredientes para satisfacer tus necesidades. Picado rápido con un botón: Impulsado por un motor de 750W con una velocidad promedio de RPM, este procesador de alimentos y picador de verduras maneja rápidamente ingredientes de diferentes texturas con solo presionar un botón, ayudándote a agilizar tu preparación de alimentos. Dos agujeros de alimentación: Diseñado con dos agujeros de alimentación para acomodar diferentes tamaños, este procesador ofrece agujero de alimentación 1 165mm 6.5 in y agujero de alimentación 2 54mm 2.1 in, permitiéndole trabajar con varias formas y tamaños de ingredientes según sus necesidades. Material de grado alimenticio: todas las piezas en o con los alimentos están hechas de acero inoxidable de grado alimenticio. Las cuchillas y los accesorios son desmontables y aptos para lavavajillas, lo que hace que la limpieza sea sin complicaciones. Amplia aplicación: Compacto y elegante, este procesador de alimentos picador se adapta fácilmente a cualquier espacio de cocina, por lo que es ideal para su uso en hoteles, bares de ensaladas, tiendas de aperitivos y cocinas de restaurantes. INCLUSIÓN OBLIGATORIA EN EL PRECIO: seis (6) cuchillas desmontables compatibles: dos (2) de corte de 2 mm y 4 mm y cuatro (4) de trituración de 3 mm, 5 mm, 7 mm y 10 mm.			
5	48101608	Licuadora industrial de velocidad variable, 2 L	Licuadora industrial con velocidad variable, pulsador y vaso con capacidad de 2 litros. Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg.	unidad	3	$ 3.132.150
6	48101613	Amasadora espiral industrial, 30 L	Amasadora rápida a espiral de 30 litros Calidad industrial pesada Fácil limpieza y mantenimiento Reforzada para trabajo continuo Equipo compacto para producir homogéneamente Rejilla de protección con switch de seguridad Funcionamiento monofasico 110v, silencioso y bajo mantenimiento Batea y espiral en Acero Inoxidable Dos velocidades. Trasmision Mixta Reforzada para trabajo continuo Equipo compacto para producir homogéneamente Rejilla de protección con switch de seguridad Funcionamiento monofasico 110v.silencioso y bajo mantenimiento Batea y espiral en Acero Inoxidable Dos velocidades, trasmision mixta	unidad	1	$ 6.149.950

7	40101808	Autoservicio caliente a gas con vitrina y pasabandejas	Marco superior y tanque en acero inoxidable cl 18, mueble con laterales, espaldar y piso en acero inoxidable cl 20, repisa deslizadora de bandejas en acero inoxidable, mueble con ruedas para trabajo pesado de 3", funcionamiento a gas con quemador tipo flauta, valvula de paso de gas y perilla, registro de desagüe, cuenta con vidrio anti estornudos templado de seguridad de 6mm con dilatadores en acero inoxidable. 6 azafates en acero con su respectiva tapa en acero inoxidable. Módulo cerrado frontal Compartimiento inferior de almacenamiento Área técnica ventilada Cubierta superior porta-azafates Vitrina superior protectora fija Repisa superior de servicio Panel inferior frontal liso Sistema baño maría húmedo Control de temperatura regulable Protección térmica de seguridad temperatura entre 80 y 100 grados Aislamiento térmico interno Tubos redondos de soporte estructural 4 rodachines industriales para movilidad Las patas del equipo están equipadas con niveladoras fabricadas en acero, lo que facilita la nivelación y la estabilidad del producto en superficies irregulares. Frente: 200 cm Fondo: 95 cm Alto: 90 cm sin el vidrio protector hacia arriba Potencia: 30,000 BTU/h.	unidad	1	$ 9.895.000
8	48111002	Dispensador refrigerado de bebidas, dos tanques de 18 L	Dispensadora de Jugos, Avena y Leche - 2 tanques x 18 litros, para un total de 36 Litros de producto:Capacidad: Cada tanque tiene una capacidad de 18 litros. Diseño y Material: Normalmente están fabricados en materiales resistentes y fáciles de limpiar, como acero inoxidable o plástico de alta calidad. Sistema de Dispensación: Cuenta con grifos o válvulas que facilitan la dispensación controlada de las bebidas. Tipo : Máquinas de hielo •Ancho : 48 cm •Alto : 69 cm •Profundidad : 43 cm	UNIDAD	1	$ 3.117.400
9	24131509	Mesón refrigerado de tres puertas con cubetas y pasabandejas	Material de Fabricación: Acero inoxidable 304. Patas: Niveladoras de plástico de alta resistencia. Cuba con medidas Gastronorm (2 recipientes). Para cubetas de 150 mm de profundidad. Incorpora bodega refrigerada. Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3. La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura	UNIDAD	1	$ 7.923.450

			ambiente de 32 °C, es de +1 °C a +5 °C. El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital. Evaporación automática de la condensación. Incluye pasabandejas. Incluye 2 azafates o cubetas de las dimensiones de los orificios. Frente: 180 cm Fondo: 95 cm Alto: 90 cm Voltaje: 110V/60hz 1 Phase Power: 506 w Consumo etiqueta energética Tipo B/C Incluye cerradura con llave.			
10	48101516	Horno combinado profesional para panadería y pastelería, 10 bandejas 60 x 40 cm	Horno combinado profesional de uso gastronómico, destinado a procesos de panadería, pastelería y preparación de alimentos, con capacidad mínima para diez (10) bandejas de formato 60 × 40 cm. El equipo deberá permitir realizar procesos de cocción mediante convección, vapor y combinación de calor seco y vapor, garantizando una distribución uniforme de temperatura y humedad al interior de la cámara. Características y especificaciones técnicas mínimas: Tipo: horno combinado profesional para uso gastronómico, panadería y pastelería. Capacidad: mínimo diez (10) bandejas de 60 × 40 cm. Distancia entre niveles: aproximadamente 80 mm o configuración equivalente que permita el adecuado ingreso, circulación de aire y manipulación de las bandejas. Alimentación: eléctrica trifásica. Tensión de alimentación compatible con redes de 380–415 V, 3N~, o configuración equivalente técnicamente compatible con la instalación disponible. Frecuencia: 50/60 Hz. Potencia eléctrica: adecuada para garantizar el funcionamiento simultáneo de los sistemas de calentamiento, ventilación y generación de vapor. Rango de temperatura de trabajo: mínimo de 30 °C hasta 260 °C o superior. Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable de grado apto para uso alimentario, resistente a las condiciones de temperatura, humedad y limpieza propias del equipo. Interior de la cámara con esquinas y superficies diseñadas para facilitar la limpieza y evitar acumulaciones de residuos. Puerta con vidrio de seguridad de aislamiento térmico y sistema que reduzca la transferencia de calor hacia el exterior. Iluminación interior mediante tecnología LED o	UNIDAD	1	$ 64.260.000

			equivalente. Sistema de ventilación con distribución uniforme del aire caliente dentro de la cámara. Ventiladores con posibilidad de regulación de velocidad y/o funcionamiento reversible, con el propósito de mejorar la uniformidad de cocción. Sistema de generación e incorporación de vapor que permita realizar cocciones con humedad controlada. Control independiente o programable de temperatura y humedad durante el proceso de cocción. Capacidad de configurar diferentes etapas dentro de un mismo ciclo de cocción, permitiendo modificar temperatura, tiempo y condiciones de humedad. Programación y almacenamiento de ciclos de cocción mediante panel de control digital. Panel de control mediante pantalla digital o táctil, de tamaño suficiente para visualizar y modificar los parámetros de operación. Temporizador digital para programación de los tiempos de cocción. Posibilidad de realizar procesos de cocción manuales y mediante programas previamente configurados. El sistema de control deberá permitir la repetición de los parámetros programados para garantizar uniformidad entre diferentes ciclos de producción. Debe permitir procesos tales como cocción por convección, cocción al vapor, cocción combinada, horneado, asado, regeneración y otros procesos gastronómicos compatibles con la naturaleza del equipo. Deberá contar con sistema de control de humedad que permita incrementar, mantener o reducir la humedad de la cámara según el proceso seleccionado. Deberá disponer de sistema de drenaje y recolección de condensados que facilite las labores de limpieza. Sistema de limpieza de la cámara mediante procedimiento automático, semiautomático o asistido, siempre que permita realizar adecuadamente las labores de mantenimiento e higiene. El sistema de limpieza deberá ser compatible con productos de limpieza destinados específicamente para equipos de cocción profesional. Soportes o guías interiores para las diez (10) bandejas, con sistema de sujeción que permita introducir y retirar las bandejas de forma segura. Sistema de seguridad que reduzca el riesgo de apertura accidental de la puerta durante la operación. Aislamiento térmico adecuado para uso profesional continuo. El equipo deberá contar con sistemas de protección y seguridad eléctrica acordes con su alimentación y potencia.			

			Deberá permitir la visualización de los principales parámetros de operación, como mínimo temperatura y tiempo restante del ciclo. El equipo podrá incorporar conectividad inalámbrica o mediante red para funciones de monitoreo, actualización, transferencia de programas o registro de información, siempre que estas funciones no sean indispensables para la operación básica del horno. Deberá permitir, cuando corresponda, la gestión y registro de parámetros relacionados con procesos de control de calidad e inocuidad alimentaria. Las dimensiones exteriores deberán ser compatibles con una instalación profesional y permitir el acceso, operación, mantenimiento y ventilación adecuados. Peso y dimensiones: de acuerdo con la configuración y capacidad ofertada, siempre que se garantice el cumplimiento de todas las características funcionales y de capacidad requeridas. Accesorios y elementos incluidos: Diez (10) bandejas de 60 × 40 cm compatibles con el equipo. Sistema de soporte o base para instalación del horno, con capacidad para soportar el peso total del equipo en condiciones normales de operación. Guías o portabandejas integradas en el soporte, cuando aplique. Elementos necesarios para la conexión y puesta en funcionamiento del equipo. Manual de operación y mantenimiento en idioma español. Documentación técnica y de seguridad correspondiente. Accesorios necesarios para el funcionamiento de los sistemas de vapor y limpieza, cuando estos requieran elementos adicionales. Garantía mínima de un (1) año contra defectos de fabricación y funcionamiento.			
11	48101813	Batidora de pedestal comercial, 7,6 L	Modo de fabricación Industrial Forma de uso Batidoras de pedestal Cuidado del producto Seguir el manual de usuario e indicaciones, en el mismo producto encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad y advertencias. Recomendaciones de uso Asegúrate de que el recipiente esté bien colocado. No pongas en funcionamiento sin ingredientes. Comienza con velocidades bajas para evitar salpicaduras. No introduzcas utensilios mientras esté en funcionamiento. Limpia después de cada uso. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Incluye 1 Alto 41.9 cm	Unidad	2	$ 5.918.900

			Número de velocidades 10 Ancho 33.8 cm Capacidad 7.6 lt Garantía 1 año Condición del producto Nuevo Peso del producto 13 kg Dimensiones 41,9 cm x 33,8 cm x 37,1 cm Material de electrodomésticos Acero inoxidable,Metal Potencia 500 W Tipo de batidora Batidoras de pedestal Profundidad 37.1 cm			
12	95141708	Cocina industrial a gas de seis puestos con plancha y horno	Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos. Una plancha asadora con gratinador. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable. Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos. Una plancha asadora con gratinador. Horno con termostato de seguridad. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas en tubo de acero inoxidable. Dimensiones: 150 cm x 88 cm altox 87 cm profundidad. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas	unidad	1	$ 8.645.000
13	48101509	Freidora industrial a gas, 18 a 20 L	Especificaciones técnicas Capacidad de tanqueMínimo 18L y Máximo 20L de aceite EstructuraAcero inoxidable GasNatural o propano Temperatura de calentamientoMáximo 200°C Consumo de gas0.81 kw/h Dimensiones 39 x 106 x 76 cm (frente, alto y profundo) Peso39 Kg Fabricada en acero inoxidable, con control de temperatura de hasta 200 °C. Panel de control inteligente Rejillas en acero inoxidable La freidora incluye rejillas resistentes en acero inoxidable, diseñadas para soportar altas temperaturas y el uso intensivo en cocinas profesionales. Salida de aire integrada La freidora cuenta con un sistema de salida de aire superior que permite liberar el calor y el vapor generados durante el proceso de fritura.	unidad	1	$ 4.323.550

14	48101505	Cafetera automática profesional con pantalla táctil	Pantalla Táctil HD de 7 pulgadas Interfaz moderna, intuitiva y fácil de usar. Permite seleccionar bebidas, ajustar recetas y controlar funciones. Bomba de 19 bares Molino integrado con ajuste de grosor Un solo toque: 2 tazas simultáneas Espumador de leche automático Sistema de autolimpieza Personalización avanzada Ajustes de: Temperatura Cantidad de café molido Volumen de agua Cantidad de leche Nivel de espuma Especificaciones Técnicas Pantalla: 7" táctil a color Capacidad del tanque de agua: 1.7 L – 2 L Capacidad del depósito de granos: 250 g Molino: Cerámico, 5–12 niveles Potencia: 1350 W – 1500 W Funciones: Autolimpieza, autodescalcificación, modos programables Bebidas: 20 Salida doble: Sí, para 2 tazas	UNIDAD	1	$ 5.637.452
15	41104307	Cámara de fermentación de 10 bandejas de 60 x 40 cm	Voltaje220-240V Potencia1,2 Kw Capacidad10 bandejas 60x40 cm Distancia entre las bandejas6,8 cm Carga max. alimentos50 kg Temperatura máx50°C Dimensiones80x86,6x79,2 cm (Ancho x Alto x Profundidad) Capacidad: La cámara puede albergar hasta 10 bandejas de tamaño estándar de 60×40 cm. Control electrónico Control de humedad Construcción duradera Sistema de aislamiento Incluye su propio soporte portabandejas en acero inoxcidable Alturasugerida 800 mm. Posicionamiento en el suelo	UNIDAD	1	$ 7.061.400
16	52141509	Nevera exhibidora vertical panorámica de una puerta	Producto: Nevera exhibidora vertical. Motor: Compresor Europeo (Ecólogico). Medidas: 740 x 890 x 2050 mm. Temperatura: +1°C a +5°C (Sistema ventilado). Material: Acero Inoxidable SS 430 y SS 201. Voltaje: 110V / 60Hz.	UNIDAD	1	$ 6.857.325
17	52161505	Televisor 55 pulgadas UHD 4K con barra de sonido	Televisor inteligente de 55 pulgadas con tecnología de pantalla de alta definición UHD 4K y resolución nativa mínima de 3.840 x 2.160 píxeles, acompañado de barra de sonido de dos (2.0) canales con sistema de reproducción de graves integrado. El conjunto deberá permitir la reproducción de contenidos audiovisuales en alta resolución y ofrecer	unidad	18	$ 31.948.200

			conectividad mediante interfaces digitales y conexión inalámbrica. 1. Televisor Tipo de pantalla: LED, QLED o tecnología equivalente o superior. Tamaño de pantalla: 55 pulgadas. Resolución nativa: UHD 4K, mínimo 3.840 x 2.160 píxeles. Frecuencia de actualización: mínimo 60 Hz. Relación de aspecto: 16:9. Capacidad de recepción y reproducción de contenido en alta definición 4K. Tecnología de procesamiento y optimización de imagen para mejorar la calidad de contenidos de menor resolución, mediante escalamiento a 4K o tecnología equivalente. Compatibilidad con contenidos de alto rango dinámico (HDR), preferiblemente con soporte para estándares HDR10 o equivalente. Sistema operativo Smart TV integrado que permita la instalación y ejecución de aplicaciones de contenido audiovisual, navegación y servicios de streaming. Conectividad inalámbrica Wi-Fi integrada. Bluetooth integrado. Mínimo tres (3) puertos HDMI. Mínimo un (1) puerto USB. Puerto Ethernet/LAN para conexión a red cableada. Entrada para señal de televisión terrestre y/o cable. Función de duplicación o proyección de pantalla desde dispositivos compatibles. Sintonizador digital terrestre compatible con el estándar utilizado en Colombia (DVB-T2) o equivalente técnicamente compatible. Salida de audio digital que permita conexión con sistemas de sonido externos. Compatibilidad con HDMI-CEC y canal de retorno de audio ARC o eARC. Parlantes integrados de mínimo 2 canales. Potencia de salida de audio del televisor: mínimo 20 W RMS. Control remoto incluido. Soporte/base de mesa incluido. Compatibilidad con montaje VESA para instalación en pared. Alimentación eléctrica: 100-240 V AC, 50/60 Hz o compatible con la red eléctrica colombiana. Incluye cable de alimentación, manual de usuario y accesorios necesarios para su funcionamiento. 2. Barra de sonido Tipo: barra de sonido para televisión. Configuración de canales: 2.0 canales como mínimo. Sistema de reproducción de graves integrado en la propia barra, sin requerir subwoofer externo. Mínimo cuatro (4) unidades de altavoz o configuración equivalente que permita obtener			

			sonido estéreo con adecuada reproducción de frecuencias medias y bajas. Modos de sonido para reproducción estándar y expansión o ampliación del campo sonoro, o tecnología equivalente. Función de mejora o realce de voces para facilitar la inteligibilidad de diálogos. Modo nocturno para reducción de niveles de graves y adecuación del volumen para ambientes de baja sonoridad. Compatibilidad con formatos de audio digitales convencionales. Conectividad Bluetooth integrada. Versión de Bluetooth: 4.2 o superior. Salida HDMI con soporte para ARC como mínimo. Compatibilidad con HDMI-CEC. Entrada de audio óptico digital. Puerto USB para reproducción de archivos de audio. Control remoto incluido. Potencia de consumo en funcionamiento: aproximadamente 20 W o superior, sin que este parámetro limite el desempeño requerido. Alimentación eléctrica compatible con 100-240 V AC, 50/60 Hz. Dimensiones aproximadas de la barra: 641 mm de ancho x 67 mm de alto x 107 mm de profundidad, permitiéndose variaciones razonables que no afecten su instalación y funcionamiento. Peso aproximado: 2,1 kg o superior según configuración. Color: negro o equivalente. La barra deberá poder conectarse al televisor mediante Bluetooth y/o HDMI ARC/eARC y conexión óptica. 3. Elementos incluidos El suministro deberá incluir como mínimo: Un (1) televisor Smart TV UHD 4K de 55 pulgadas. Una (1) barra de sonido de configuración 2.0 canales. Un (1) control remoto para el televisor. Un (1) control remoto para la barra de sonido, cuando corresponda. Base o soporte para el televisor. Cable(s) de alimentación. Accesorios necesarios para la instalación y puesta en funcionamiento. Manual de usuario en español o inglés. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación.			
18	44101503	Impresora multifuncional empresarial a color de alto rendimiento	Características Principales Rendimiento de hasta 86,000 páginas en negro / 50,000 color Velocidad de impresión 25/24 ppm (negro/color) Pantalla táctil de 5 pulgadas	UNIDAD	2	$ 8.643.955

			Tecnología tecnología de impresión sin calentamiento o equivalente Escaneo dúplex de 45 ipm Conectividad WiFi integrada Impresión automática a doble cara Resolución hasta 1200 x 2400 dpi Memoria de 3081 MB Sistema de bolsas de tinta reemplazables Especificaciones Técnicas Característica Detalle Altura 64.1 cm Ancho 62.1 cm Capacidad de Memoria de Fax 550 pages Color del Producto Office White Consumo de Energía en Funcionamiento 0.16 kW Contenido del paquete: Impresora a color | Cable de alimentación | 4 bolsas de tinta de inicialización: negro, cian, magenta, amarillo Dispositivos Multifunción Copier/Fax/Printer/Scanner Duración de la Garantía Limitada 1 Year Impresión dúplex Automatic Memoria Estándar 3081 MB Peso (Aproximado) 60.4 kg Profundidad 65 cm Red LAN inalámbrica Yes Resolución Interpolada (ppp) 9600 Resolución Máxima de Impresión (ppp) 1200 x 2400 Resolución Óptica (ppp) 600 x 600 Tamaño de Pantalla 5" Tipo de Escáner ADF Tipo de Producto Inkjet Multifunction Printer Velocidad de Impresión en Color ISO (ppm) 24 Velocidad de Impresión Monocromática ISO (ppm) 25 Velocidad del Módem 33.6 kbit/s Volumen Máximo de Impresión Mensual Recomendado 16000			
19	44101503	Impresora multifuncional empresarial a color de bajo consumo	Características Principales Velocidad de impresión: 25 ppm color/negro Tecnología tecnología de impresión sin calentamiento o equivalente Pantalla LCD táctil de 4.3" Conectividad WiFi, Ethernet y USB Impresión automática doble cara Cartuchos XL: 10,000 páginas negro, 5,000 color Ciclo mensual: 75,000 páginas Resolución de escaneo: 2400 dpi 4-en-1: Impresora, Copiadora, Escáner, Fax Menor consumo energético de su clase Especificaciones Técnicas Característica Detalle Capacidad de Impresión a Color Color Ciclo de trabajo 75000 Color de copia Color Color de escaneo Color	unidad	1	$ 2.265.783

			Dispositivos Multifunción Copiadora/Fax/Impresora/Escáner Ethernet Sí Factor de forma De Escritorio Fax a Color Color Fuente de Alimentación Fuente de alimentación Impresión dúplex Automático Manejo de Medios 2 Red LAN inalámbrica Sí Resolución Óptica (ppp) 2400 Tamaño de Pantalla 10.9cm (4.3") Tecnología de Conectividad Inalámbrico Tecnología de Impresión Inalámbrica Wi-Fi Direct Tecnología Ethernet Ethernet Tipo de Copiadora De Superficie Plana Tipo de Escáner De Superficie Plana Tipo de medio Papel fotográfico semisatinado Tipo de Pantalla LCD Tipo de Producto Impresora de inyección de tinta multifunción USB Sí Uso Recomendado Papel para imprimir sencillo Velocidad de Impresión en Color ISO (ipm) 25 Velocidad de Impresión Monocromática ISO (ppm) 25 Velocidad de Primera Impresión 4,8 segundos Velocidad Máxima de Impresión a Color (ppm) 34 Velocidad Máxima de Impresión Monocromática (ppm) 34			
20	41111509	Báscula electrónica comercial, capacidad 40 kg	Peso máximo soportado: 40 kg Diámetro de la superficie de apoyo: 24 cm Ancho de la superficie de apoyo: 34 cm Largo de la superficie de apoyo: 24 cm Con mástil: No Voltaje: 110/220V De uso comercial Soporta hasta 40kg. Pantalla LED. Incluye la tecla Tara que posibilita restar el peso de los recipientes. Posee tecla cero para restablecer el valor de la balanza. La solución que tu negocio necesita. La duración de la batería depende del uso que se le de al producto.	unidad	3	$ 411.092
21	23101508	Cortadora manual de masa para pan, 36 divisiones	La Cortadora de Masa para Pan de 36 cortes está diseñada para optimizar el trabajo en panaderías. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad, fácil limpieza y resistencia a la corrosión. Ideal para quienes buscan precisión, higiene y productividad en su proceso de elaboración. ProductoCortadora de masa manual Cuchillas Acero inoxidable 304 grado alimenticio Taza o bowl de corteAcero inoxidable 304 Base Ángulo CR de 1 pulgada y media pintado	unidad	1	$ 2.282.250

			• Frente: 37 cm • Fondo: 45 cm • Alto: 130 cm			
22	43221708	Horno microondas comercial, 34 L y 1400 W	Horno microondas a 220V bifásico capacidad 34 litros , potencia de 1400 Vatios y exterior en acero inoxidable.Dimensiones: Frente 0.553 / Fondo 0.488 / Altura 0.343 mts. Peso: 21.2 Kg.	UNIDAD	1	$ 5.289.900
23	45111618	Proyector multimedia WXGA de 4000 lúmenes	Cuenta con 4000 lúmenes de brillo, facilitando la visualización de presentaciones, documentos y contenido multimedia sin necesidad de oscurecer completamente el espacio. Su resolución WXGA (1280 x 800) ofrece un formato panorámico adecuado para presentaciones, hojas de cálculo y contenido educativo. El equipo integra doble entrada HDMI, conectividad por red y altavoz incorporado, permitiendo una instalación flexible y un uso práctico en aulas, salas de reuniones y oficinas. Además, su lámpara ofrece una larga vida útil en modo ECO, reduciendo los costos de mantenimiento a largo plazo. CARACTERÍSTICAS : • Tecnología de proyección sistema de proyección de tres paneles o tecnología equivalente • Resolución nativa WXGA 1280 x 800 • Brillo de 4000 lúmenes • Entrada HDMI doble • Conectividad de red Ethernet • Altavoz integrado • Instalación en mesa o techo • Compatible con computadores y dispositivos multimedia • Uso recomendado aulas y oficinas • Color blanco	unidad	2	$ 7.100.800
24	52161551	Sistema inalámbrico UHF con micrófono de solapa direccional	Sistema de solapa con micrófono direccional micrófono lavalier direccional cardioide, selección automática del canal con menor interferencia encuentra automáticamente el canal más claro Configuración de canal sincronización/configuración de canal en un paso en un solo paso Micrófono lavalier direccional micrófono lavalier direccional cardioide Duración de la batería de 14 horas con dos pilas alcalinas AA Transmisor de metal resistente Chasis receptor de metal con montaje en rack opcional El transmisor de bolsillo metálico resistente del sistema es fácil de usar y funciona con dos baterías AA. Incluido con el sistema, el micrófono lavalier direccional cardioide es un micrófono lavalier de condensador direccional (cardioide) de alta calidad	unidad	1	$ 1.941.000

			adecuado para refuerzo de sonido o grabación de voz, y permite a los usuarios la comodidad de una presentación o una experiencia de interpretación con manos libres.			
25	52161551	Amplificador de voz portátil con micrófono de diadema inalámbrico	Conectividad/conexión USB, Audio In, Mic Requiere Serial Number No Requiere IMEI No Entradas para micrófono Si Control remoto incluido Si Incluye micrófono Si Conexión NFC No Conexión WiFi No Forma de uso Encender el dispositivo y emparejar por Bluetooth o conectar mediante cable auxiliar. Ajustar volumen desde el altavoz o el dispositivo fuente. Dimensiones 13 cm x 9 cm x 4 cm Cantidad de entradas auxiliares de 3.5 mm 0 Modelo Potencia RMS 20 W Condición del producto Nuevo Cuenta con bluetooth Si Formato de reproducción USB, Bluetooth, Radio FM, Auxiliar 3.5mm Formato de reproducción de audio MP3, WMA Fuente de energía USB, Baterias Requiere IMEI No Tipo de altavoz Parlante Bluetooth Material Plastico Requiere Serial Number No Profundidad 1.18 inch Alto 4.52 inch Ancho 3.54 inch	unidad	1	$ 359.945
26	43211519	Registrador biométrico automático de asistencia	Características: 3 modos de asistencia: la máquina admite el modo de autenticación de huellas dactilares, rostros y contraseñas, admite parámetros de entrada de un solo modo o varios modos; puede contener 300 piezas de rostros, 1000 huellas dactilares, 1000 piezas de contraseña, 300 000 piezas de almacenamiento de datos de gran tamaño. Indicaciones de voz y varios idiomas: con voz humana indica el estado de activación y desactivación del reloj, tasa de falsos positivos solo del 0,0001%; admite inglés/chino (simplificado, tradicional) /portugués/español, con una cómoda pulsación de la tecla de entrada T9, fácil de usar. Conexión de disco USB: puede usar el disco USB para descargar informes de asistencia, descargar/cargar el formulario del empleado. Con una pantalla colorida de alta definición, clara e intuitiva, que es conveniente para los usuarios; cámara dual para capturar la cara, con luz de relleno para garantizar una imagen clara. Especificaciones: Material principal:	unidad	2	$ 814.193

			enchufe de plástico: entrada de la UE: AC100-240V Modo: formulario de informe de Excel de exportación de disco en U Idioma: chino, chino tradicional, inglés, español, portugués Desarrollo secundario: no admite voz: recordatorio de pronunciación vocal Botón: colector de soporte: colector óptico de reflexión total alta precisión Velocidad de asistencia: 200 ms/vez; huella digital 300 ms/vez, contraseña 50 ms/tiempo Tasa de falsos positivos: 0,0001% de caída: diseño para soportar caídas de 1,2 m sobre hormigón 3 veces Sellado: IP54 Temperatura de trabajo: 0-45 grados Temperatura de almacenamiento: 0-50 grados Celsius Luz ambiental: 1000 LUX Interfaz de comunicación: USB (sin unidad) Descarga de archivos de asistencia: disco USB Formato de disco USB: FAT32 Capacidad: -Rostro (empleado): 300 piezas -Huella digital: 1000 piezas -Contraseña: 1000 piezas Capacidad de almacenamiento de datos: 300 000 piezas Tamaño del artículo: 19,5 x 10,5 x 12 cm/7,7 x 4,7 pulgadas Peso del artículo: 395 g/13,9 oz Tamaño del paquete: 21,2 x 14,6 x 19 cm/8,3 x 5,7 x 7,5 pulgadas Peso del paquete: 642 g/22,6 oz			
27	43211518	Equipo todo en uno para punto de venta POS táctil con periféricos	Características del equipo: Pantalla: 15,6 pulgadas, multitáctil capacitiva resistente a salpicaduras Resolución de pantalla: 1920x1080. Memoria RAM: 4 GB / expandible a 8GB Disco duro: 64 GB SSD / expandible a 512GB Procesador: procesador de cuatro núcleos de desempeño equivalente o superior para operación POS. Interfaz de Comunicación: USB / Serie / HDMI / Ethernet / Bluetooth / Audio / RJ11. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi 2.4G (opcional). Montaje VESA: 75 x 75. Sistema operativo compatible: Windows y Linux. Garantía: 1 año. Color: Negro. Periféricos Integrados: 1. Impresora termica 80mm 2. Lector de Codigos de barra y QR 3. Segunda Pantalla posterior	unidad	1	$ 2.500.000

			1. Impresora térmica: Tecnología de impresión: Cabezal térmico, hasta 100 Km por impresión. Velocidad de impresión: 160 mm/s. Tamaño del papel: 80 mm (Ancho) / 66 mm (Diámetro). Autocortador: Corte automático, capacidad de hasta 1 millón de cortes. Interfaz: Conexión USB (On Board). 2. Lector de Códigos: Tecnología: Soporta códigos 1D y 2D. Codificación soportada: Código QR, Data Matrix, PDF417. Resolución: 640x480 CMOS. Velocidad de lectura: 350 mm/s. Interfaz: Conexión USB (On Board). Entrada de voltaje: CC 5 V ± 0,2 V (130 mA). 3. Pantalla (posterior): Tipo: Pantalla LCD de 10,1 pulgadas. Resolución: 800 (Horizontal) x 1280 (Vertical). Función táctil: No. Conexión: MIPI – a bordo. Compatibilidad de software: La serie de equipos es compatible con sistemas operativos como Windows, Linux y Ubuntu, asegurando un excelente funcionamiento con programas desarrollados en estas plataformas. Operación táctil: El equipo cuenta con tecnología multitouch que soporta hasta 50.000 toques en pantalla, con capacidad para 5 puntos táctiles simultáneos, ideal para aplicaciones industriales. Trabajo pesado: Diseñado para trabajar en condiciones difíciles durante largos períodos de tiempo, soportando jornadas de 24 horas los 7 días de la semana.			
28	47111603	Vaporizador/planchador portátil 2 en 1 con succión	Vaporizador de Ropa, Vaporizador de Mano 2300 Pa Succión, Vaporizadores Portátiles para Ropa, Vaporizador y Planchador 2 en 1, Auto-Grip, Elimina Arrugas Vaporizador Portátil Ultra Silencioso 2 en 1. Succión: Rendimiento revolucionario vaporizador de mano de 2300 Pa que permite operar con una sola mano. Tanque de agua: 118 ml que permite hasta 10 minutos de vapor continuo, ideal para viajes y uso en casa. Calibración de temperatura en tiempo real .	unidad	2	$ 847.200
29	48101500	Estufa eléctrica de mesa de dos puestos	Características principales Tipo: Estufa eléctrica de mesa Número de puestos: 2 Potencia total: 2.000W (1.000W por cada puesto) Niveles de temperatura: 5 niveles independientes por puesto	unidad	2	$ 277.800

			Voltaje: 110 – 120 V AC Frecuencia: 60 Hz Especificaciones físicas Dimensiones: 54 x 24 x 8.5 cm Asas laterales: Sí, frías al tacto para transporte seguro Diseño: Compacto y liviano			
30	52141506	Máquina industrial de hielo, producción 135 kg/24 h	Máquina de Hielo Industrial de 135 Kg cada 24 horas Características Principales Almacena hasta 40 kilogramos de hielo Utiliza refrigerante ecológico R134a La máquina se detiene automáticamente cuando el depósito de hielo está lleno y se reinicia cuando el nivel de hielo baja Fabricada con materiales de alta calidad, resistente a la corrosión y diseñada para soportar el uso intensivo en entornos comerciales. Panel de Control Digital	unidad	1	$ 9.585.000
31	24131509	Ultracongelador / abatidor de temperatura	Especificaciones Técnicas Bandeja GN3x1/1 acero Inoxidable Capacidad: 12 Kg Rango de Temperatura: -35 oc~ + 3oc Tiempo de enfriamiento: 90minutos (temperatura del núcleo del alimento de 90°Ca3°C) Tiempo de congelación: 240minutos (temperatura del núcleo de los alimentos de 90°Ca-18°C) Tipo de puerta sólida: Cierre automático Controlador: controlador electrónico con funciones HACCP o equivalente (HACCP, con 4 modos de refrigeración preconfigurados) Estantes: 3 Modo de Refrigeración: Por aire Refrigerante: Sin HCFC, R404A Contenedor 40:192 Medidas: 71.0 cm x 70.0 cm x 56.0 cm Voltaje de operación: 220v/60Hz -1 Fase Peso Neto: 50 kgs	unidad	1	$ 12.990.000
32	47121703	Hidrolavadora eléctrica industrial, 2000 W	Sistema de apagado automático:Sí Tipo de boquilla:Pistola rociadora estándar Tipo de hidrolavadora:Hidrolavadora eléctrica de alta presión Tipo de motor:Motor de inducción con bobinado de cobre Caudal máximo:4.5 L/min Dimensiones:56 x 37.5 x 29 cm Largo de manguera:5 metros Material principal:Plástico y metal Peso:20 kg Potencia:2000 W Presión máxima:170 bar (2465 PSI) Uso principal:Limpieza de vehículos, patios, fachadas y herramientas Voltaje:110 – 120 V / 60 Hz	unidad	1	$ 1.119.427
TOTAL					**1**	**265.516.702**

2.4 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.4.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.4.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Entregar de manera oportuna de acuerdo con la solicitud realizada por la entidad a través del Supervisor o del subdirector del Centro respectivo o interesado, en las cantidades y calidades requeridas.
2. Garantizar la entrega de productos amigables con el medio ambiente, según lo establecido en el numeral 4 del Manual de Contratación administrativa del SENA.
3. La fecha y lugar de la entrega se concertarán entre el contratista, el supervisor del contrato, el apoyo técnico y el área de almacén con una antelación no inferior a 10 días hábiles.
4. De ninguna manera se podrá cambiar en forma unilateral las obligaciones ni las especificaciones técnicas de los Ítems requeridos, como tampoco atender solicitudes de cambios frente a los mismos de persona distinta a la designada para ejercer la SUPERVISIÓN del contrato.
5. Cumplir a cabalidad con todas las especificaciones registradas en cada uno de los ítems de la solicitud.
6. La entrega se debe coordinar previamente teniendo en cuenta horarios de oficina y días hábiles y entrega en el tiempo establecido de ejecución.
7. Tener conocimiento de los materiales o equipos que va a suministrar para evitar inconvenientes con lo que se solicita frente a lo que va a entregar y evitar retraso en la entrega de materiales por desconocimiento de estos.
8. Los elementos deben ser nuevos.
9. El proveedor debe aceptar cambios de elementos cuando las condiciones de estos no cumplan con las descritas en la ficha técnica o presenten deterioro o mala calidad, en todo caso el cambio debe darse en un término no superior a los cinco (5) días desde la solicitud por parte de la entidad.
10. Garantizar, que las personas que hagan entrega de los elementos porten EPP.
11. Rendir informe de ejecución del contrato, cuando el supervisor de este lo solicite en un término no superior a los tres días.
12. Facturar en un término no superior a tres días hábiles, posteriores a la entrega del pedido en su totalidad o parcial o periódica.
13. Presentar el recibo de pago cuando se encuentre obligado por concepto de la Estampilla de la universidad del Cauca 180 años, conforme la ordenanza 075 del 3 de diciembre de 2008 o la norma vigente aplicable.
14. Garantizar que los muebles y enseres estén en correcto funcionamiento y ubicados en la ciudad de Popayán, previa concertación con el supervisor el contrato y el almacenista.
15. Ante solicitud de modificación al contrato debe efectuarse por escrito, de forma argumentada anexando los soportes correspondientes mediante correo electrónico dirigido al supervisor y apoyo a la supervisión, esta solicitud debe realizarse a más tardar quince (15) días calendario antes de cumplir el tiempo de ejecución del contrato para poder realizar los procedimientos técnicos y administrativos correspondientes.
16. Cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la ficha técnica.
17. Garantizar con la certificación de calidad de los materiales por parte del fabricante.
18. Entregar garantía de fábrica mínimo de un (1) año, de los equipos.
19. Entregar los equipos con prueba de funcionamiento

2.4.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

N/A

2.4.4 Obligaciones ambientales del contratista

Informar a los proveedores sobre la preferencia de adquisición de equipos de uso final de energía que tengan la etiqueta de eficiencia energética o su equivalente, deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica:

* RETIQ tipo B o inferior
* EU tipo B o inferior
* Energy Star o equivalente

Los equipos que deben tener algún tipo de etiquetado de eficiencia energética o demostrar con certificaciones de fabricante o comercializador que son los mas eficientes del mercado son:

*Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial.
*Pantallas electrónicas, incluidas televisores, los monitores y las pantallas digitales de señalización

2.4.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.5 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de dos (2) meses. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.6 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato en donde se entregarán los elementos será en la sede Administrativa La Pamba – Calle 4 #2-80, de la ciudad de Popayán

2.7 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Popayán

2.8 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago	El contrato se pagará en una acta de conformidad con la certificación emitida por el supervisor de las entregas parciales y el apoyo técnico del contrato, cumplido todas las obligaciones y deberes establecidos en el contrato y donde conste que se ha recibido los bienes a plena satisfacción. Para efectos de realizar los pagos, EL CONTRATISTA debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social (salud, pensión y riesgos) y parafiscales (SENA, ICBF y CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR). Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en la Circular N°01-3-2020-000054, donde debe conformar dos archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip . Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesario la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato pdf o en zip Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesos y demora en el trámite del pago. Para los pagos, si es persona jurídica en los procesos de adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal. Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto del cobro. Si el contratista o proveedor es clasificado como Responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario. Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Solamente se CONFIRMA el “registro de la factura”, cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II;

	en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contratos, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente. Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. Cargas Tributarias: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, reteica, reteiva y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto. Para efectos de realizar los pagos, EL CONTRATISTA debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social (salud, pensión y riesgos) y parafiscales (SENA, ICBF y CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR).

NOTA 1: Al preparar la propuesta, los interesados deberán tener en cuenta todos los impuestos, tasas y contribuciones que hayan de causarse o pagarse para la celebración y ejecución del contrato, los cuales corren por cuenta del adjudicatario y no darán lugar a ningún pago adicional a los precios pactados. Con relación a las retenciones en la fuente a título de los diferentes impuestos nacionales, departamentales o municipales, la Administración procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente dependiendo del objeto del contrato y la calidad del contribuyente.

En caso de que no haya lugar a alguna de ellas, deberá indicarse la norma que lo excluye o le otorga la exención.

El proponente debe tener en cuenta que al realizarse el pago se harán las siguientes deducciones:

RETEICA: De acuerdo con la actividad económica con base en la tabla de impuesto del ICA Popayán.
13 GCCON-F-046 V.06
RETEIVA: De acuerdo con el valor establecido en la Ley. Lo anterior siempre y cuando haya base para retención de acuerdo con las bases establecidas en la tabla de retención en la fuente, solo hay lugar a retención del ICA e IVA cuando existe base para retención en la fuente, de lo contrario no se practica retención.
Estampilla Universidad del Cauca 180 años con tarifa del 1% de conformidad con la ordenanza No. 059 de 2024.

2.9 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato [Incluya el número de casillas que sean necesarias]	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización** [Identifique los momentos de amortización]		**Requisito para el desembolso** [Ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto]
DESEMBOLSO 1	.		.		.
DESEMBOLSO 2	.		.		.
DESEMBOLSO 3	.		.		.
.	.		.		.

2.10 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X")	**SI:**	
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	Se requiere de una persona que tenga experiencia en la supervisión de este tipo de contratos, con conocimiento de los productos a recibir**.**
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de Ada Lorena Cerón, como supervisora del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Selección Abreviada por Subasta Inversa

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La modalidad de selección y el contrato a suscribir como resultado del mismo, estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, el Título I artículo 2 numeral 2 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Decreto 1882 de 2018, Decreto 1860 de 2021, manuales, guías y circulares emitidas por Colombia Compra Eficiente, Manual de Contratación administrativa del SENA, así como las demás disposiciones normativas que lo complementen, modifiquen o reglamenten, y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto de la presente modalidad de selección.

Teniendo en cuenta que la naturaleza del objeto y cuantía a contratar se enmarca dentro de los conceptos señalados en la Ley 1150 de 2007, el SENA considera pertinente adelantar el presente proceso a través de la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes mediante el mecanismo de Subasta Inversa Electrónica, de acuerdo con la modalidad de selección establecida en el Título I, Artículo 2, Numeral 2, literal a) de la precitada disposición normativa, que establece:

"*ARTÍCULO 2. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…) 2. Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos*." (…) Lo anterior, toda vez que los equipos solicitados poseen características técnicas uniformes y de común utilización sin importar quien sea su usuario final, por lo que, puede ser utilizado tanto en el sector privado como en el sector público. Por otro lado, luego del análisis realizado por la entidad con ocasión a lo estipulado en el Decreto 310 de 2021, la entidad establece que no hay un Acuerdo Marco de Precios que contemple o incluya el servicio requerido, en consecuencia, se prevé el uso de la Subasta Inversa como herramienta para la selección abreviada que corresponde. Se aclara que el servicio a prestar corresponde a características técnicas uniformes teniendo en cuenta que se encuentra diseñado bajo un lenguaje de desarrollo con características específicas y de común utilización.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI	X	NO	

Para acreditar esta condición, el proponente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

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

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS DIECISEIS MIL SETECIENTOS DOS PESOS M/CTE ($265.516.702) IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

Otros tributos:

Estampilla pro Universidad del Cauca : 1% del valor del contrato
Rete IVA: 5% del IVA
Rete ICA: 8 *1000
Rete fuente: dependiendo del contratista

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO [Marque “X” el rubro a partir del cual será vinculado el contrato]		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X		**$ 265.609.750**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
726	2026/01/10	2026/31/12	930727	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	Nación	Doscientos sesenta y cinco millones seiscientos nueve mil setecientos cincuenta pesos m/cte	$ 265.609.750

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado

debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal
Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo

faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.

h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP. Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con una fecha de expedición no superior a un (1) mes previo cierre del presente proceso de selección.

El proponente debe renovar el RUP a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de contratación, es decir, hasta el plazo para presentar ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido.

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta, el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona deben cumplir con la inscripción exigida en el presente documento. En caso de proponentes extranjeros se aplicarán las reglas previstas en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad verificará que la inscripción en el RUP se encuentre vigente y en firme a la fecha de la presentación de la oferta y que no existan sanciones que puedan inhabilitar al proponente.

El RUP deberá estar en vigente al momento de la adjudicación.

Inscripción de personas extranjeras en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes para poder participar en este proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecidas sucursales en Colombia no requerirán inscripción en el Registro Único de proponentes, pero en todo caso la entidad verificará directamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Dichas personas deberán, en su lugar, acreditar los requisitos previstos en estos estudios mediante los documentos establecidos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al proceso de contratación.

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

Personas naturales

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

De conformidad con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán otorgar una garantía de seriedad de la oferta por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta, vigente desde la presentación de la oferta y noventa (90) días calendario posteriores al cierre del proceso.

Contemplando como mínimo:

Tomador y NIT (ver notas)

- Beneficiario: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA- CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS NIT 899.999.034-1.

- Suficiencia o monto amparado: diez por ciento (10%) del presupuesto oficial del Proceso de Contratación.

- Vigencia: noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección, igualmente, el proponente deberá mantenerla vigente hasta la aprobación de garantías que amparan los riesgos propios de la etapa contractual.

- Número del proceso de selección al cual está ofertando, objeto y lotes a los cuales presenta oferta (cuando aplique).

- Porcentaje de participación en caso de consorcios y uniones temporales e identificación de cada uno de sus integrantes.

- Riesgos amparados derivados del incumplimiento de la oferta tal como lo regula la normatividad vigente.

La referida garantía cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos:

a) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato sea prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
b) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
c) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
d) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta por noventa (90) días más y, en todo caso, debe estar vigente hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

En caso de que el proponente opte por contrato de seguro contenido en una póliza debe allegar las condiciones generales de la póliza.

Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el contrato, la entidad exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de esta.

NOTA. En caso de que la oferta sea presentada por un proponente plural que no cuente con NIT, la garantía podrá estar expedida a nombre de uno solo de los integrantes. No obstante, en ella se deberán relacionar todos los integrantes del consorcio, su NIT y el porcentaje de participación de cada uno de ellos en la forma asociativa.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.14 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.15 Requisitos de seguridad y salud en el trabajo

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.

2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG- SST.

3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.

Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

**Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos

Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

5.2.2.2 De gestión ambiental

N/A

5.2.2.3 <u>De experiencia del proponente:</u>

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS (DECRETO 1860/2021)
De conformidad con el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, que adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.18 al Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados arrojados del análisis del sector, la entidad decide incorporar requisitos habilitantes diferenciales dentro del presente proceso de selección, con el fin de promover y facilitar la participación de Mipymes domiciliadas en Colombia. Estos criterios habilitantes diferenciales hacen relación al NÚMERO DE CONTRATOS para la acreditación de la experiencia. En ese orden de ideas, se establecen condiciones más exigentes respecto al criterio de participación enunciado para los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección y que no ostenten la calidad de Mipymes.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal. De conformidad con lo establecido en la Circular Única Externa de Colombia Compra eficiente que indica: "*La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte, las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia*".

En virtud de lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 de la citada norma, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, los proponentes con calidad de MIPYMES deberán acreditar su experiencia con (2) CONTRATOS y los demás oferentes que no tengan esa condición deberán presentar tres (3) CONTRATOS, así:

El oferente deberá acreditar su experiencia en el Registro Único de Proponentes con la ejecución de dos (2) contratos (MIPYMES) y tres (3) contratos (NO MIPYMES), que tenga relación directa con los equipos de la ficha técnica cuyo valor individual sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de este proceso de selección. Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio, los contratos y las certificaciones o actas de liquidación que contengan el listado de los elementos.

Para la verificación de este requisito, el proponente deberá indicar en su propuesta el consecutivo de los contratos certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP) que deben ser tenidos en cuenta por la entidad con el fin de ser habilitado, señalando el número de página o resaltando el número del contrato en el RUP

En caso de que el proponente no precise tal información, El SENA tomará el primer contrato indicado en el RUP, en orden consecutivo ascendente, que cumpla las condiciones establecidas en el inciso anterior, con el propósito de habilitar al proponente.

Si uno de los contratos no cumple con lo solicitado, se tendrá en cuenta el contrato siguiente, hasta completar los mínimos solicitados

- Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales todos los miembros deberán acreditar su inscripción en el Registro Único de Proponentes. La experiencia del oferente plural (unión temporal y/o consorcio) será de acuerdo a su porcentaje de participación, es decir, que todos los integrantes DEBEN acreditar experiencia.
- Cuando un proponente haya adquirido experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de su participación en ese contrato.

- De acuerdo con el numeral 2.5 del artículo 2.2.1.1.1.5.2, del Decreto 1082 de 2015: "(…) Si la constitución del interesado es menor a tres (3) años, puede acreditar la experiencia de sus accionistas, socios o constituyentes".

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

- Para que la entidad pueda verificar la experiencia del proponente, se deberán aportar certificaciones de los dos (2) contratos (MIPYMES) y tres (3) contratos (NO MIPYMES), que se pretendan validar como experiencia en el RUP, las cuales deberán estar relacionadas en con el objeto contractual del presente proceso de selección.

- Los contratos que se pretendan hacer validar como experiencia deberán ser señalados o resaltados en el documento - Registro Único de Proponentes RUP que se allegue a la propuesta y el comité evaluador verificará que estos se encuentren registrados, so pena de no ser tenidas en cuenta para la acreditación del requisito habilitante.

- De no encontrarse la experiencia descrita de la forma requerida, no se tendrá en cuenta para el cumplimiento del requisito habilitante del presente proceso. En todo caso, el SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar documentación adicional que considere conveniente a efecto de determinar el cumplimiento de este requisito. Contenido de las Certificaciones. Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, así como los proponentes nacionales, deberán presentar dos (2) contratos (MIPYMES) y tres

(3) contratos (NO MIPYMES), suscritas por el contratante, o copia de los contratos acompañados del acta de liquidación respectiva y documentos que deberán contener:

- Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, se debe señalar el nombre de quienes lo conformaron; adicionalmente, se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. De no informarse dicho porcentaje la certificación no será tenida en cuenta.
- Número del contrato.
- Objeto del contrato y/o actividades que permitan acreditar de manera explícita la experiencia requerida.
- Fecha de suscripción, fecha de iniciación, fecha de terminación, todas las anteriores indicando el día, mes y año.
- Las fechas contractuales de suspensión y reanudación del plazo de ejecución, cuando este haya sido suspendido.
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Cargo y firma de quien expide la certificación.
- Firma del funcionario competente
- Datos de contacto de quien emite la certificación Cada contrato acreditado se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumará al valor del contrato u orden principal, quedando esta como una sola certificación, siempre y cuando se encuentren registrados en el RUP.

5.2.3 De carácter financiero

La verificación financiera no otorgará puntaje alguno, solamente determinará si la propuesta cumple o no con lo requerido en el pliego de condiciones, pero habilitará o inhabilitará la propuesta para la evaluación económica, comparación y asignación de puntajes. Los documentos que conforman este numeral son verificables y como tal se constituyen en un requisito habilitante para la participación en este proceso de selección.

Todas las personas (naturales o jurídicas) que en forma individual o asociada demuestren interés en participar en el presente proceso de selección, deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes con el fin de que la entidad realice la verificación de los requisitos habilitantes de carácter financiero de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012. Así mismo, el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CAUCA CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, con fundamento en el Decreto 579 del 31 de mayo de 2021, del Departamento Nacional de Planeación, artículo 2 y 3, acoge las siguientes disposiciones:

-Los requisitos e indicadores de la capacidad financiera y organizacional corresponderán al de la última vigencia fiscal, es decir, año 2025

- Cuando el proponente o integrante de un proponente plural, es persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tiene establecida sucursal en Colombia, presentará para efectos de verificación de la Capacidad Financiera, los Estados Financieros del 2025, firmados por el representante legal, contador y revisor fiscal, en idioma español y debidamente apostillados, adicionalmente deben especificar la moneda en la cual están presentados; con la anterior información la Entidad procederá a establecer el valor en pesos de acuerdo con la tasa de cambio establecida por el Banco de la República a diciembre 31 de 2025, con el fin de calcular los índices financieros requeridos por la Entidad.

Las propuestas que se ajusten a las exigencias del pliego de Condiciones se calificarán como hábiles para su verificación, los requisitos son los siguientes:

PERSONAS NATURALES O JURIDICAS

• CERTIFICACIÓN DEL CONTADOR PÚBLICO Los estados financieros de personas naturales o jurídicas que no tengan residencia ni domicilio en Colombia deberán venir acompañados de una certificación de Contador Público inscrito en la Junta Central de Contadores de Colombia, en la cual se certifique que se confirmó la veracidad de la información contenida en los estados financieros presentados, y de acuerdo con la misma se informe los siguientes ítems en pesos colombianos:

✓ Fecha de corte de los estados financieros
✓ Activo total
✓ Activo corriente
✓ Pasivo corriente
✓ Pasivo total
✓ Patrimonio
✓ Ingresos Operacionales

NOTA: Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá allegar la documentación requerida en el presente pliego de condiciones, según corresponda.

• TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El proponente acompañará su oferta con fotocopia clara y legible de la Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, correspondiente al contador público que emite la certificación.

NOTA: Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá allegar la documentación requerida en el presente pliego de condiciones, según corresponda.

5.2.3.1 Capacidad financiera

Cuadro 1. INDICADORES FINANCIEROS

INDICADOR	FÓRMULA	ÍNDICE REQUERIDO
Índice de liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Activo Corriente / Pasivo Corriente Se acepta un valor de 2,0 o mayor (>= 2,0)
Capital de Trabajo	Activo Corriente – Pasivo Corriente	Activo Corriente – Pasivo Corriente Mayor o igual al 100% del presupuesto estimado del contrato
Índice de endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total * 100	Se acepta endeudamiento menor o igual al 35%(<= 0,35)
Razón de cobertura de intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Se aceptan valores mayores o iguales a 5,0 (>= 5,0)

5.2.3.1.1 INDICADORES PARA CONSORCIOS Y/O UNIONES TEMPORALES:

Para la determinación de los indicadores financieros, y en concordancia con lo establecido en el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente, en el caso de consorcios o uniones temporales, estos se calcularán de manera proporcional al porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes.

En consecuencia, para cada indicador se aplicará la siguiente metodología:
a) Activos Totales del Proponente Plural:
Activos Totales = Σ (Activos del integrante × % de participación)

b) Pasivos Totales del Proponente Plural:
Pasivos Totales = Σ (Pasivos del integrante × % de participación)

c) Patrimonio del Proponente Plural:
Patrimonio = Σ (Patrimonio del integrante × % de participación)

A partir de los valores ponderados anteriores, se calcularán los indicadores financieros, así:

Índice de Liquidez:
Liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente

Índice de Endeudamiento:
Endeudamiento = Pasivo Total / Activo Total

Razón de Cobertura de Intereses:
Cobertura de Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses

Los resultados obtenidos corresponderán a la situación financiera consolidada del proponente plural, conforme a la participación de cada uno de sus miembros.

Liquidez

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo.

Liquidez= (Activo Corriente / Pasivo Corriente)
EL NIVEL DE LIQUIDEZ DEBE SER (MAYOR O IGUAL) > O = A 2

Un indicador de >= 2 permite garantizar a la Entidad que por cada peso que deba el proponente en el corto plazo tendrá 2 pesos para respaldar la obligación, condición suficiente estimada para cumplir de manera oportuna el objeto, dada la naturaleza y el valor del contrato. Cabe resaltar que el sector que ofrece este tipo de bienes se caracteriza por tener activos y pasivos corrientes de gran flujo, por ende, el índice de liquidez oscila entre los valores establecidos en el estudio del sector.

Si el proponente presenta un nivel de liquidez menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será evaluada como **NO CUMPLE FINANCIERAMENTE.**

Capital de trabajo

Capital de trabajo= (Activo Corriente - Pasivo Corriente) EL CAPITAL DE TRABAJO DEBE SER (MAYOR O IGUAL) > O = A 100% del Valor del Presupuesto

Un indicador de >o= al 100% del valor del presupuesto, permite garantizar a la Entidad que el proponente tendrá liquidez operativa y contribuirá al desarrollo eficiente de la actividad económica respecto de las obligaciones a contraer con la Entidad fruto del actual proceso. Esta disposición se encuentra, según los estudios sector, adecuado y proporcional según la naturaleza, el objeto y el presupuesto oficial estimado.

Si el proponente presenta un nivel de liquidez medido en capital de trabajo menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será evaluada como **NO CUMPLE FINANCIERAMENTE**

Endeudamiento

Da a conocer la situación de seguridad que tienen los acreedores en cuanto a la capacidad de la empresa para el pago de sus deudas.

Endeudamiento= (Total Pasivo / Total Activo) * 100

EL NIVEL DE ENDEUDAMIENTO DEBE SER (MENOR O IGUAL) < O = AL 35%

La Entidad determinó como requisito habilitante, dado el comportamiento y la participación del sector económico, un nivel máximo de endeudamiento del 50%, puesto que se considera que es proporcional y adecuado que por cada 100 pesos que el proponente ha invertido en activos, como máximo sus acreedores hayan financiado el 35%.

Si el proponente supera el nivel de endeudamiento máximo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será evaluada como **NO CUMPLE FINANCIERAMENTE.**

Razón de Cobertura de Intereses

Miden la capacidad de la empresa para cubrir sus obligaciones o determinados cargos que pueden comprometer la salud financiera de la empresa.

Razón de Cobertura de Intereses= (Utilidad Operacional / Gastos de Intereses)
EL NIVEL DE RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES DEBE SER (MAYOR O IGUAL) > O = A 5.0 VECES O INDETERMINADO

Nota: en caso de que el valor de los intereses sea cero (0) tendrá validez para medir el gasto de la empresa.

La Entidad fijó como ratio de cobertura de intereses un valor superior a 5.0, puesto que se debe garantizar como mínimo una utilidad operacional de 5.0 veces superior a los intereses pagados, medida adecuada, proporcional y estándar para la naturaleza del proceso y las exigencias de este en el cumplimiento del objeto contractual.

Si el proponente presenta un nivel de razón de cobertura menor al establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será evaluada como **NO CUMPLE FINANCIERAMENTE.**

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna, conforme al rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado.

Con el fin de asegurar que los oferentes tienen la capacidad para responder a las obligaciones derivadas del presente proceso de selección, se fijaron los siguientes indicadores como requisito habilitante con los cuales se verificará la capacidad organizacional.

Descripción	Indicador
Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o igual a 15%
Rentabilidad del Activo	Mayor o igual a 4%

Rentabilidad del Patrimonio

Rentabilidad del patrimonio= (Utilidad Operacional / Patrimonio) * 100
EL NIVEL DE RENTABILIDAD DE PATRIMONIO DEBE SER (MAYOR O IGUAL) > O = A 15%

El proponente debe contar con una capacidad organizacional medida en términos de rentabilidad del patrimonio mayor o igual al 20%, puesto que se considera adecuado y proporcional este valor dadas las condiciones del mercado y del sector.

Si el proponente presenta un nivel de rentabilidad del patrimonio menor al establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será evaluada como **NO CUMPLE FINANCIERAMENTE.**

Rentabilidad del Activo

Este indicador refleja la capacidad que tiene de generación de utilidad operacional el proponente por cada peso invertido en el activo.

Rentabilidad del activo= (Utilidad Operacional / Activo Total) * 100
EL NIVEL DE RENTABILIDAD DEL ACTIVO DEBE SER (MAYOR O IGUAL) > O = A 4%

El proponente debe contar con una capacidad organizacional medida en términos de rentabilidad del activo mayor al 4%, puesto que se considera adecuado y proporcional este valor dadas las condiciones del mercado y del sector.

Si el proponente presenta un nivel de rentabilidad del activo menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será **INHABILITADA**.

Para los casos de personas naturales o jurídicas que no tengan residencia ni domicilio en Colombia, se tomará el SMMLV vigente a la fecha de corte del balance general o su similar.

6. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS.

Teniendo en cuenta que los servicios que se pretenden adquirir son de características técnicas uniformes, para la obtención de la oferta más favorable (de las presentadas por proponentes habilitados), el proponente seleccionado será el que cumpla con los requisitos habilitantes como la capacidad jurídica, financiera, la experiencia mínima y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, y oferte EL PRECIO MÁS BAJO Y FAVORABLE. Únicamente se CALIFICARÁN las ofertas hábiles, es decir aquellas que cumplan la totalidad de los requisitos de orden jurídico, técnico, de experiencia, financiero y organizacional. Para el efecto se tomará la información registrada en la plataforma del SECOP II.

a. FORMULARIO VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

Precio de referencia total oficial según estudio de mercado para "930710-0442 CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL CAUCA".

EQUIPOS DE CAFETERIA				**PROMEDIO - VALOR TECHO**		
Item	**Código UNSPSC**	**NOMBRE**	DESCRIPCION	**Unidad de medida**	**Cant.**	**Valor unitario con IVA**
1	24131509	Meson refrigerador horizontal 3 puertas 183 cm	Mesón Refrigerador Horizontal de 3 Puertas Descripción del Producto: Mesón horizontal congelador de 3 puertas Entrepaño tipo rejilla interior para crear 2 espacios Sistema Auto-Defrost y evaporación por condensación de Agua Compresor europeo con gas refrigerante ecológico R290 Puertas con cierre automático con función de apertura a 90º grados Cerraduras y llaves incluidas. Ruedas con freno, para mejor movilidad y manejo Material acero inoxidable 304 interior y 430 exterior Características Técnicas: Capacidad470 Litros Peso91 Kg Voltaje110V/60Hz Potencia1/4HP – 4.2Amp	UNIDAD	1	$ 11.380.750

			Eficiencia energética1.7 kw/24 horas Dimensiones184 × 76 × 94cm Temperatura0°C a 8°C Power: 506 w Consumo etiqueta energética Tipo B/C Medidas equipo: 1830 x 760 x 895 mm A-F-A Peso Neto: 155 kgs Peso Bruto: 165 kgs Equipos con certificación CE , ETL y DOE				
2	24131509	Nevera Vertical Congelación 1223 Litros	Congelador vertical dos puertas en acero inoxidable Dimensiones: 131 x 80 x 198 cm *altura con ruedas: 213 cm. Temperatura: -17ºC a -22ºC. Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado. Control de temperatura digital Junta de puerta magnética para cierre hermético. Incluye 6 parrillas plastificadas: 53x63 cm Cerradura con llave para control de inventarios. Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. Esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. Luz LED interna. Sistema de refrigeración por aire forzado. Refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. Compresor Cubigel ubicado en la parte superior del equipo. Trabajo con gas refrigerante ecológico R290. Estructura exterior: Acero inoxidable 430. Estructura interior: Acero inoxidable 430. Capacidad: 1223 Litros Tipo de refrigeración: No frost (aire forzado) Energía: 110V / 60hz Potencia: 830 W Peso: 200 kg. Tiempo de envío: 7 días hábiles Incluye cierre d elas puestas con llaves	UNIDAD	1	$	13.490.000
3	56101705	Vitrina Refrigerada 177 cm	Vitrina Repostera Refrigerada 708L de Capacidad Optimiza la exhibición y conservación de tus productos de repostería con la Vitrina Repostera Refrigerada. Diseñada para negocios de alto tráfico como pastelerías, panaderías y cafeterías, esta vitrina ofrece una amplia capacidad de 708 litros, asegurando que tus postres y productos se mantengan frescos y a la temperatura ideal. CARACTERÍSTICAS DESTACADAS: Dimensiones: 177 x 73 x 115 cm (Frente-Fondo-	unidad	1	$	15.039.336

			Alto) Materiales de alta calidad: Interior y exterior en acero inoxidable, garantizando durabilidad y resistencia. Exhibición perfecta: Paneles de vidrio frontal, superior y laterales para una máxima visibilidad. Vidrios antiempañantes: Mantén siempre visible tu repostería mientras reduces el consumo de energía. Espacio de almacenamiento: Incluye 2 entrepaños de vidrio para una organización eficiente. Iluminación LED: Mejora la presentación y el atractivo visual de los productos. Movilidad y seguridad: Ruedas con freno para fácil desplazamiento y estabilidad. Refrigeración eficiente: Sistema de aire forzado para una distribución uniforme del frío. Control preciso de temperatura: Sistema electrónico que ajusta la temperatura entre 0°C y 8°C. Gas refrigerante ecológico: Funciona con R134a, con opción a R290 para mayor eficiencia. Voltaje: 110V/60Hz 1 Phase. Incluye cerradura cin llave				
4	48101612	Procesador De Alimentos Y Picadora De Vegetales, Proc. 110v	Procesador de Alimentos y Picadora de Vegetales, Procesador de Alimentos de Acero Inoxidable de GAlimentario con 2 Orificios de Alimentación, 6 Cuchillas Desmontables, Trituradora de 3mm SKU: B0DQ7D821J COLOR: Plateado PESO: 58.42 libras DESCRIPCIÓN 6 cuchillas versátiles: este procesador de alimentos multifuncional viene equipado con 6 cuchillas afiladas fabricadas en acero inoxidable 2Cr13 duradero. Incluye dos cuchillas de corte 2 mm y 4 mm y cuatro cuchillas de trituración 3 mm, 5 mm, 7 mm y 10 mm, permitiéndote procesar una variedad de verduras, frutas y otros ingredientes para satisfacer tus necesidades. Picado rápido con un botón: Impulsado por un motor de 750W con una velocidad promedio de RPM, este procesador de alimentos y picador de verduras maneja rápidamente ingredientes de diferentes texturas con solo presionar un botón, ayudándote a agilizar tu preparación de alimentos. Dos agujeros de alimentación: Diseñado con dos agujeros de alimentación para acomodar diferentes tamaños, este procesador ofrece	UNIDAD	1	$	4.308.495

			agujero de alimentación 1 165mm 6.5 in y agujero de alimentación 2 54mm 2.1 in, permitiéndole trabajar con varias formas y tamaños de ingredientes según sus necesidades. Material de grado alimenticio: todas las piezas en o con los alimentos están hechas de acero inoxidable de grado alimenticio. Las cuchillas y los accesorios son desmontables y aptos para lavavajillas, lo que hace que la limpieza sea sin complicaciones. Amplia aplicación: Compacto y elegante, este procesador de alimentos picador se adapta fácilmente a cualquier espacio de cocina, por lo que es ideal para su uso en hoteles, bares de ensaladas, tiendas de aperitivos y cocinas de restaurantes.				
5	48101608	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L	Licuadora industrial con velocidad variable, pulsador y vaso con capacidad de 2 litros. Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg.	unidad	3	$	3.132.150
6	48101613	Amasadora Mojadora Industrial Panaderia 12kg - 30 litros	Amasadora rápida a espiral de 30 litros Calidad industrial pesada Fácil limpieza y mantenimiento Reforzada para trabajo continuo Equipo compacto para producir homogéneamente Rejilla de protección con switch de seguridad Funcionamiento monofasico 110v, silencioso y bajo mantenimiento Batea y espiral en Acero Inoxidable Dos velocidades. Trasmision Mixta Reforzada para trabajo continuo Equipo compacto para producir homogéneamente Rejilla de protección con switch de seguridad Funcionamiento monofasico 110v.silencioso y bajo mantenimiento Batea y espiral en Acero Inoxidable Dos velocidades, trasmision mixta	unidad	1	$	6.149.950
7	40101808	Autoservicio Caliente a Gas con vitrina con soporte de platos arriba y pasabandejas deslizable al frente	Marco superior y tanque en acero inoxidable ref. 304 cl 18, mueble con laterales, espaldar y piso en acero inoxidable ref. 430 cl 20, repisa deslizadora de bandejas en acero inoxidable, mueble con ruedas para trabajo pesado de 3", funcionamiento a gas con quemador tipo flauta, valvula de paso de gas y perilla, registro de desagüe, cuenta con vidrio anti estornudos templado de seguridad de 6mm con dilatadores en acero inoxidable. 6 azafates en acero con su respectiva tapa en acero inoxidable.	unidad	1	$	9.895.000

			Módulo cerrado frontal Compartimiento inferior de almacenamiento Área técnica ventilada Cubierta superior porta-azafates Vitrina superior protectora fija Repisa superior de servicio Panel inferior frontal liso Sistema baño maría húmedo Control de temperatura regulable Protección térmica de seguridad temperatura entre 80 y 100 grados Aislamiento térmico interno Tubos redondos de soporte estructural 4 rodachines industriales para movilidad Las patas del equipo están equipadas con niveladoras fabricadas en acero, lo que facilita la nivelación y la estabilidad del producto en superficies irregulares. Frente: 200 cm Fondo: 95 cm Alto: 90 cm sin el vidrio protector hacia arriba Potencia: 30,000 BTU/h.				
8	48111002	Dispensadora De Jugos, Avena Y Leche 18 Litros X2 Tanques	Dispensadora de Jugos, Avena y Leche - 2 tanques x 18 litros, para un total de 36 Litros de producto:Ya no tienes que preocuparte por solo hacer jugos en agua, con nuestro dispensador te solucionamos este problema, ahora en tu negocio puedes ofrecer una amplia variedad de bebidas a base de leche.Nuestra dispensadora de jugos, avena y leche con dos tanques de 18 litros cada uno es un equipo diseñado para la distribución eficiente de diferentes líquidos en eventos, buffets, o establecimientos comerciales. Aquí tienes algunas características y consideraciones sobre este tipo de dispensador:Capacidad: Cada tanque tiene una capacidad de 18 litros, lo que permite almacenar una cantidad considerable de líquido. Esto es útil para mantener una oferta constante de bebidas sin necesidad de reabastecimiento frecuente.Versatilidad: Puedes utilizar los tanques para dispensar diferentes tipos de bebidas, como jugos naturales, jugos concentrados, bebidas de avena, leche, entre otros líquidos. Esto proporciona flexibilidad para adaptarse a las necesidades específicas del evento o lugar donde se utilice.Diseño y Material: Normalmente están fabricados en materiales resistentes y fáciles de limpiar, como acero inoxidable o plástico de alta calidad. Esto es crucial para mantener la higiene y durabilidad del equipo.Sistema de Dispensación: Suelen contar con grifos o válvulas que facilitan la dispensación controlada de las bebidas, asegurando un servicio rápido y eficiente.Uso	UNIDAD	1	$	3.117.400

			Comercial: Están pensados para uso comercial, por lo que son ideales para restaurantes, cafeterías, hoteles, buffets, y otros establecimientos que necesiten ofrecer una variedad de bebidas de forma accesible y conveniente.Mantenimiento: Es importante seguir las instrucciones del fabricante para el mantenimiento regular, limpieza y desinfección del equipo, asegurando así un funcionamiento óptimo y prolongado.En resumen, una dispensadora de jugos, avena y leche con dos tanques de 18 litros cada uno es una solución práctica y eficiente para la distribución de bebidas en entornos comerciales o de servicio de alimentos, ofreciendo versatilidad, capacidad y facilidad de uso. Tipo : Máquinas de hielo •Modelo : MAQ0089 •Ancho : 48 cm •Alto : 69 cm •Profundidad : 43 cm				
9	24131509	Meson Refrigerador horizontal 3 puertas 185 cm CON 2 AZAFATES INCORPORADOS Y PASABANDEJAS	Material de Fabricación: Acero inoxidable 304. Patas: Niveladoras de plástico de alta resistencia. Diseñados especialmente para el mantenimiento y la presentación de alimentos y bebidas a la temperatura correcta. Cuba con medidas Gastronorm (2 recipientes). Para cubetas de 150 mm de profundidad. Incorporar bodega refrigerada. Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3. La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32 °C, es de +1 °C a +5 °C. El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital. Evaporación automática de la condensación. INCORPORA pasabandejas. Incluye 2 azafates o cubetas de las dimensiones de los orificios. Frente: 180 cm Fondo: 95 cm Alto: 90 cm Voltaje: 110V/60hz 1 Phase Power: 506 w Consumo etiqueta energética Tipo B/C Incluye cerradura con llave	UNIDAD	1	$	7.923.450
10	48101516	BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	Horno combinado 10 bandejas 60x40 Eficiencia energética 17.5 kWh/día - 0 kg CO_2/día* . Eléctrico Bisagra en el lado izquierdo Panel de control táctil 9,5" Voltaje: 380-415V 3N~ / 220-	UNIDAD	1	$	64.260.000

			240V 3~ Descripción Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado. Características de cocción estándar Programas • 1000+ Programas • CHEF: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros • MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente • MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo • MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción • READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para el uso Cocción Manual • Temperatura: 30 °C – 260 °C • Hasta 9 pasos de cocción • CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%. • Cocción con sonda al corazón y función Delta T • Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición • Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional) Características de cocciones avanzadas y automáticas Intelligent Performance • ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir • CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción • SMART.Preheating: ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento • AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada • SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado. Intensive Cooking • DRY.Maxi™: extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción • STEAM.Maxi™: produce vapor saturado • AIR.Maxi™: gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores • PRESSURE.Steam: aumenta la saturación de vapor y la temperatura. ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático • Lavado automático especial detrás del carter • Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 316L de alta resistencia con bordes redondeados • Triple cristal • Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en			

			la puerta • Soportes para bandejas con sistema antivuelco • Sistema recogegotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta • Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento • Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado • Conexión Wi-Fi integrada • WI-Fi data: descarga/carga de datos HACCP • WI-Fi data: descarga/carga de programas Incluye su propio soporte portabandejas: Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar. Altura: 752 mm. Posicionamiento en el suelo				
11	48101813	Batidora de Pedestal Comercial 7.6 lt Plata Oscuro 10 Velocidades 500W	Registro SIC 830010181 Modo de fabricación Industrial Forma de uso Batidoras de pedestal Cuidado del producto Seguir el manual de usuario e indicaciones, en el mismo producto encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad y advertencias. Recomendaciones de uso Asegúrate de que el recipiente esté bien colocado. No pongas en funcionamiento sin ingredientes. Comienza con velocidades bajas para evitar salpicaduras. No introduzcas utensilios mientras esté en funcionamiento. Limpia después de cada uso. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Incluye 1 Alto 41.9 cm Número de velocidades 10 Ancho 33.8 cm País de origen Estados Unidos Capacidad 7.6 lt Garantía 1 año Condición del producto Nuevo Peso del producto 13 kg Dimensiones 41,9 cm x 33,8 cm x 37,1 cm Material de electrodomésticos Acero inoxidable,Metal Potencia 500 W Tipo de batidora Batidoras de pedestal Profundidad 37.1 cm	Unidad	2	$	5.918.900
12	95141708	Cocina 6 puestos, plancha y horno M-126	Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos. Una plancha asadora con gratinador. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable. Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos.	unidad	1	$	8.645.000

			Una plancha asadora con gratinador. Horno con termostato de seguridad. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas en tubo de acero inoxidable. Dimensiones: 150 cm x 88 cm altox 87 cm profundidad. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas. MODELO: 126 Horno con termostato de seguridad. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas				
13	48101509	Freidora a gas 20 litros	Especificaciones técnicas Capacidad de tanqueMínimo 18L y Máximo 20L de aceite EstructuraAcero inoxidable GasNatural o propano Temperatura de calentamientoMáximo 200°C Consumo de gas0.81 kw/h Dimensiones 39 x 106 x 76 cm (frente, alto y profundo) Peso39 Kg La freidora industrial gas de 20 litros, está diseñada para negocios que requieren rapidez, capacidad y rendimiento en la preparación de alimentos fritos; su tanque de gran volumen permite freír grandes cantidades con un calentamiento uniforme y constante, gracias a su funcionamiento a gas natural o propano. Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza, mientras que su diseño robusto está pensado para un uso intensivo en cocinas profesionales; con control de temperatura de hasta 200 °C, asegura frituras crujientes y de calidad en cada preparación. Ideal para restaurantes, cafeterías, hoteles y negocios de comida rápida que buscan un equipo confiable, eficiente y de alto desempeño. Panel de control inteligente La freidora industrial está equipada con un panel de control que ofrece un manejo sencillo, seguro y preciso: Controlador digital: permite programar la temperatura hasta 200 °C, con encendido automático y lector de llama para mayor practicidad.	unidad	1	$	4.323.550

			Termostato de seguridad: sistema de respaldo que evita el sobrecalentamiento y protege el equipo, reduciendo el riesgo de que el aceite se inflame. Alerta visual y sonora: incorpora una lámpara de señalización de llama y alarma de sonido en caso de error durante el encendido, garantizando seguridad en la operación. Este panel está diseñado para brindar confianza, eficiencia y control total, incluso en jornadas de trabajo exigentes. Rejillas en acero inoxidable La freidora incluye rejillas resistentes en acero inoxidable, diseñadas para soportar altas temperaturas y el uso intensivo en cocinas profesionales. Su estructura facilita el escurrido rápido del aceite, manteniendo los alimentos más crujientes y reduciendo el exceso de grasa. Además, el material garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza, asegurando un manejo práctico y seguro en cada fritura. Salida de aire integrada La freidora cuenta con un sistema de salida de aire superior que permite liberar el calor y el vapor generados durante el proceso de fritura. Este diseño contribuye a mantener una temperatura estable en el interior, evitando acumulaciones de vapor y mejorando la seguridad en la operación. Además, ayuda a prolongar la vida útil del equipo al reducir la concentración de calor excesivo en sus componentes internos.				
14	48101505	Cafetera Automática Profesional 19 Bares con Pantalla Táctil de 7" – 20 Bebidas	Pantalla Táctil HD de 7 pulgadas Interfaz moderna, intuitiva y fácil de usar. Permite seleccionar bebidas, ajustar recetas y controlar funciones. ✓ Bomba de 19 bares Entrega una extracción perfecta, con crema densa y sabor intenso. ✓ Molino integrado con ajuste de grosor Selecciona desde molienda muy fina hasta gruesa (giro a la izquierda = fino, derecha = grueso). ✓ Admite café en grano y café molido Versatilidad máxima para cualquier preferencia. ✓ 20 bebidas automáticas Incluye: Espresso, Ristretto, Americano, Long Espresso,	UNIDAD	1	$	5.637.452

			Cappuccino, Latte, Latte Macchiato, Flat White, Cortado, Doble Espresso, Doble Cappuccino, Doble Latte, Café Macchiato, Agua caliente, Leche caliente, Espuma de leche, y más. ✓ Un solo toque: 2 tazas simultáneas Ideal para hogares u oficinas con varias personas. ✓ Espumador de leche automático (One-Touch Milk Frother) Crea espuma densa y cremosa para cappuccinos y lattes perfectos. ✓ Sistema de autolimpieza Limpieza automática cada vez que se enciende o apaga. ✓ Personalización avanzada Ajustes de: Temperatura Cantidad de café molido Volumen de agua Cantidad de leche Nivel de espuma Intensidad del sabor Especificaciones Técnicas Pantalla: 7" táctil a color Capacidad del tanque de agua: 1.7 L – 2 L Capacidad del depósito de granos: 250 g Molino: Cerámico, 5–12 niveles Potencia: 1350 W – 1500 W Funciones: Autolimpieza, autodescalcificación, modos programables Bebidas: 20 Salida doble: Sí, para 2 tazas				
15	41104307	Cámara de fermentación, 10 Bandejas 60×40 cm – electrónico XEKPT-10EU-C	Voltaje220-240V Potencia1,2 Kw Capacidad10 bandejas 60x40 cm Distancia entre las bandejas6,8 cm Carga max. alimentos50 kg Temperatura máx50°C Dimensiones80x86,6x79,2 cm (Ancho x Alto x Profundidad) Capacidad: La cámara puede albergar hasta 10 bandejas de tamaño estándar de 60×40 cm.	UNIDAD	1	$	7.061.400

			Esto proporciona una capacidad suficiente para fermentar grandes volúmenes de masa al mismo tiempo. Control electrónico: El equipo cuenta con un control electrónico preciso y programable, que permite ajustar y regular la temperatura y la humedad de forma precisa. Rango de temperatura: La cámara puede ser configurada para trabajar dentro de un rango específico de temperatura, adaptándose a los requisitos de fermentación de diferentes tipos de masa. Control de humedad: Además del control de temperatura, la cámara permite ajustar y controlar la humedad relativa dentro del espacio de fermentación. Construcción duradera: La cámara está construida con materiales duraderos y de alta calidad, diseñados para resistir el uso intensivo en un entorno de panadería. Esto asegura su fiabilidad y durabilidad a largo plazo. Sistema de aislamiento: La cámara cuenta con un sistema de aislamiento eficiente que ayuda a mantener la temperatura y la humedad en su interior de manera constante. Incluye su propio soporte portabandejas en acero inoxcidable: Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el cuarto de fermentacion a la altura perfecta para trabajar. Alturasugerida 800 mm. Posicionamiento en el suelo				
16	52141509	Nevera Refrigerador Panorámico Vertical de 1 Puerta Transparente Modelo: TG4100R4P	Producto: Nevera exhibidora vertical. Modelo: Refrigerador Panorámico 1 Puerta. Motor: Compresor Europeo (Ecólogico). Medidas: 740 x 890 x 2050 mm. Temperatura: +1°C a +5°C (Sistema ventilado). Material: Acero Inoxidable SS 430 y SS 201. Voltaje: 110V / 60Hz.	UNIDAD	1	$	6.857.325
17	52161505	TELEVISOR 55"	Tv UHD4K + Barra HW B400F ZL Conectividad Conectividad SI Puertos Incluidos USB A Bluetooth SI WIFI SI Diseño Peso 14.4 kg Dimensión del equipo 1354 x 810 x 127 mm	unidad	18	$	31.948.200

			Generales Sistema operativo Pantalla Resolución pantalla 4K Tamaño de pantalla 55 PULGADAS Tipo de pantalla LED Procesador Procesador CRYSTAL 4K				
18	44101503	WorkForce Pro EM-C8 | Multifuncional Color Empresarial con Ultra Rendimiento	Características Principales Rendimiento de hasta 86,000 páginas en negro / 50,000 color Velocidad de impresión 25/24 ppm (negro/color) Pantalla táctil de 5 pulgadas Tecnología PrecisionCore™ Heat-Free Escaneo dúplex de 45 ipm Conectividad WiFi integrada Impresión automática a doble cara Resolución hasta 1200 x 2400 dpi Memoria de 3081 MB Sistema de bolsas de tinta reemplazables Especificaciones Técnicas Característica Detalle Altura 64.1 cm Ancho 62.1 cm Capacidad de Memoria de Fax 550 pages Color del Producto Office White Consumo de Energía en Funcionamiento 0.16 kW Contenido del paquete: Impresora a color WorkForceTM Pro EM-C8100| Cable de alimentación | 4 bolsas de tinta de inicialización: negro, cian, magenta, amarillo Dispositivos Multifunción Copier/Fax/Printer/Scanner Duración de la Garantía Limitada 1 Year Impresión dúplex Automatic Línea de Producto WorkForce Pro Memoria Estándar 3081 MB Nombre del Producto Impresora Multifuncional WorkForce Pro EM-C8100 Peso (Aproximado) 60.4 kg Profundidad 65 cm Red LAN inalámbrica Yes Resolución Interpolada (ppp) 9600 Resolución Máxima de Impresión (ppp) 1200 x 2400 Resolución Óptica (ppp) 600 x 600 Tamaño de Pantalla 5" Tipo de Escáner ADF Tipo de Producto Inkjet Multifunction Printer Velocidad de Impresión en Color ISO (ppm) 24	UNIDAD	2	$	8.643.955

			Velocidad de Impresión Monocromática ISO (ppm) 25 Velocidad del Módem 33.6 kbit/s Volumen Máximo de Impresión Mensual Recomendado 16000				
19	44101503	WorkForce Pro WF-C5890 | Impresora Multifunción Empresarial con Ultra Bajo Consumo	Características Principales Velocidad de impresión: 25 ppm color/negro Tecnología PrecisionCore Heat-Free® Pantalla LCD táctil de 4.3" Conectividad WiFi, Ethernet y USB Impresión automática doble cara Cartuchos XL: 10,000 páginas negro, 5,000 color Ciclo mensual: 75,000 páginas Resolución de escaneo: 2400 dpi 4-en-1: Impresora, Copiadora, Escáner, Fax Menor consumo energético de su clase Especificaciones Técnicas Característica Detalle Capacidad de Impresión a Color Color Ciclo de trabajo 75000 Color de copia Color Color de escaneo Color Dispositivos Multifunción Copiadora/Fax/Impresora/Escáner Ethernet Sí Factor de forma De Escritorio Fax a Color Color Fuente de Alimentación Fuente de alimentación Impresión dúplex Automático Línea de Producto WorkForce Pro Manejo de Medios 2 Modelo de Producto WF-C5890 Nombre del Producto Impresora de inyección de tinta multifunción WorkForce Pro WF-C5890 Número de Parte del Fabricante C11CK23301 Red LAN inalámbrica Sí Resolución Óptica (ppp) 2400 Tamaño de Pantalla 10.9cm (4.3") Tecnología de Conectividad Inalámbrico Tecnología de Impresión Inalámbrica Wi-Fi Direct Tecnología Ethernet Ethernet Tipo de Copiadora De Superficie Plana Tipo de Escáner De Superficie Plana Tipo de medio Papel fotográfico semisatinado Tipo de Pantalla LCD Tipo de Producto Impresora de inyección de tinta multifunción USB Sí Uso Recomendado Papel para imprimir sencillo Velocidad de Impresión en Color ISO (ipm) 25 Velocidad de Impresión Monocromática ISO (ppm) 25 Velocidad de Primera Impresión 4,8 segundos Velocidad Máxima de Impresión a Color (ppm) 34	unidad	1	$	2.265.783

			Velocidad Máxima de Impresión Monocromática (ppm) 34				
20	41111509	Báscula Electrónica Balanza Digital Pesa 40 Kg Pesa 1 A 1gr 110/220v Negro	Peso máximo soportado: 40 kg Diámetro de la superficie de apoyo: 24 cm Ancho de la superficie de apoyo: 34 cm Largo de la superficie de apoyo: 24 cm Con mástil: No Voltaje: 110/220V De uso comercial Soporta hasta 40kg. Pantalla LED. Incluye la tecla Tara que posibilita restar el peso de los recipientes. Posee tecla cero para restablecer el valor de la balanza. La solución que tu negocio necesita. La duración de la batería depende del uso que se le de al producto.	unidad	3	$	411.092
21	23101508	Cortadora de Masa para Pan (36 cortes)	La Cortadora de Masa para Pan de 36 cortes está diseñada para optimizar el trabajo en panaderías, pastelerías y negocios de alimentos que requieren una división exacta y homogénea de la masa. Su sistema de cuchillas permite obtener 36 porciones iguales en un solo movimiento, ahorrando tiempo y manteniendo la consistencia del producto. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad, fácil limpieza y resistencia a la corrosión. Su diseño robusto y ergonómico facilita el uso diario, brindando seguridad y eficiencia en la preparación de panes, bizcochos y otras masas. Ideal para quienes buscan precisión, higiene y productividad en su proceso de elaboración. ProductoCortadora de masa manual CuchillasAcero inoxidable 304 grado alimenticio Taza o bowl de corteAcero inoxidable 304 BaseÁngulo CR de 1 pulgada y media pintado	unidad	1	$	2.282.250
22	43221708	MICROONDAS 34L 1400W	Horno microondas a 220V bifásico capacidad 34 litros , potencia de 1400 Vatios y exterior en acero inoxidable.Dimensiones: Frente 0.553 / Fondo 0.488 / Altura 0.343 mts. Peso: 21.2 Kg.	UNIDAD	1	$	5.289.900
23	45111618	Video Beam PowerLite 119W – 3LCD – WXGA 4000 Lúmenes	es un video beam diseñado para entornos educativos y corporativos que Incorpora tecnología 3LCD de tres chips, lo que permite una reproducción equilibrada del color y una proyección uniforme tanto en brillo blanco como en color.	unidad	2	$	7.100.800

			Cuenta con 4000 lúmenes de brillo, facilitando la visualización de presentaciones, documentos y contenido multimedia sin necesidad de oscurecer completamente el espacio. Su resolución WXGA (1280 x 800) ofrece un formato panorámico adecuado para presentaciones, hojas de cálculo y contenido educativo. El equipo integra doble entrada HDMI, conectividad por red y altavoz incorporado, permitiendo una instalación flexible y un uso práctico en aulas, salas de reuniones y oficinas. Además, su lámpara ofrece una larga vida útil en modo ECO, reduciendo los costos de mantenimiento a largo plazo. CARACTERÍSTICAS : • Tecnología de proyección 3LCD • Resolución nativa WXGA 1280 x 800 • Brillo de 4000 lúmenes • Entrada HDMI doble • Conectividad de red Ethernet • Altavoz integrado • Instalación en mesa o techo • Compatible con computadores y dispositivos multimedia • Uso recomendado aulas y oficinas • Color blanco				
24	52161551	Microfono Solapa R300L	R300-L Sistema de solapa con micrófono direccional ULM18 ClearScan encuentra automáticamente el canal más claro Configuración de canal EZsync en un solo paso Micrófono lavalier direccional ULM18 Duración de la batería de 14 horas con dos pilas alcalinas AA Transmisor de metal resistente Chasis receptor de metal con montaje en rack opcional El R300-L es un robusto sistema de petaca inalámbrico UHF, adecuado para cualquier aplicación donde se requiera la comodidad de un micrófono lavalier inalámbrico. El transmisor de bolsillo metálico resistente BP-300 del sistema es fácil de usar y funciona con dos baterías AA. Incluido con el sistema, el ULM18 es un micrófono lavalier de condensador	unidad	1	$	1.941.000

			direccional (cardioide) de alta calidad adecuado para refuerzo de sonido o grabación de voz, y permite a los usuarios la comodidad de una presentación o una experiencia de interpretación con manos libres. Excepcionalmente útil para aplicaciones de refuerzo de sonido, el patrón polar cardioide direccional del ULM18 reduce el potencial de retroalimentación del sistema de sonido cuando se usa correctamente. La diversidad de antena dual del receptor ayuda a evitar pérdidas de señal, y su estructura y chasis de metal duradero se pueden usar sobre una mesa,				
25	52161551	Amplificador De Voz Portátil Micrófono Diadema Inalámbrico Clases	Conectividad/conexión USB, Audio In, Mic Requiere Serial Number No Requiere IMEI No Entradas para micrófono Si Control remoto incluido Si Incluye micrófono Si Conexión NFC No Conexión WiFi No Nombre del fabricante o importador Falabella de colombia Registro SIC 900017447 Forma de uso Encender el dispositivo y emparejar por Bluetooth o conectar mediante cable auxiliar. Ajustar volumen desde el altavoz o el dispositivo fuente. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Recomendaciones de uso Usar altavoces y docks portatiles para reproducir audio. Mantener secos y limpios. Evitar golpes y caidas. Cargar bateria segun indicaciones. Controlar volumen para evitar danos auditivos. Guardar en estuche protector. Usar segun su proposito original. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Cuidado del producto Limpiar altavoces y docks con pano seco. Evitar golpes, caidas y exposicion a humedad. Cargar bateria segun indicaciones. Guardar en lugar seguro y protegido. No usar a volumen excesivo para prolongar vida util. Usar segun su proposito original. Revisar las instrucciones de uso del fabricante. Dimensiones 13 cm x 9 cm x 4 cm Cantidad de entradas auxiliares de 3.5 mm 0 Modelo BIETRUN TS-230 Potencia RMS 20 W Condición del producto Nuevo Cuenta con bluetooth Si Formato de reproducción USB, Bluetooth, Radio FM, Auxiliar 3.5mm Formato de reproducción de audio MP3, WMA Fuente de energía USB, Baterias Requiere IMEI No Tipo de altavoz Parlante Bluetooth	unidad	1	$	359.945

			Material Plastico Requiere Serial Number No Profundidad 1.18 inch Alto 4.52 inch Ancho 3.54 inch Restricciones de uso No exponer a agua o humedad. Evitar volumen extremo para no danar el equipo. Usar cargadores adecuados. No desmontar ni modificar. Revisar las instrucciones de uso del fabricante.				
26	43211519	Registrador Automático De Asistencia: Registro Biométrico	Características: 3 modos de asistencia: la máquina admite el modo de autenticación de huellas dactilares, rostros y contraseñas, admite parámetros de entrada de un solo modo o varios modos; puede contener 300 piezas de rostros, 1000 huellas dactilares, 1000 piezas de contraseña, 300 000 piezas de almacenamiento de datos de gran tamaño. Indicaciones de voz y varios idiomas: con voz humana indica el estado de activación y desactivación del reloj, tasa de falsos positivos solo del 0,0001%; admite inglés/chino (simplificado, tradicional) /portugués/español, con una cómoda pulsación de la tecla de entrada T9, fácil de usar. Conexión de disco USB: puede usar el disco USB para descargar informes de asistencia, descargar/cargar el formulario del empleado. Con una pantalla colorida de alta definición, clara e intuitiva, que es conveniente para los usuarios; cámara dual para capturar la cara, con luz de relleno para garantizar una imagen clara. Más funciones: configuración del departamento de soporte, consulta de información de los empleados, copia de seguridad/restauración de datos de los empleados, eliminación/edición de información de los empleados, Estadísticas de asistencia (descarga de estadísticas de asistencia/descarga de informes de asistencia individuales/de registros de asistencia/eliminación de todos los registros de asistencia); configuración de asistencia (cargar cronograma de configuración de asistencia/descargar tabla de ajustes de asistencia/turno de asistencia/); hora de campana, ajuste de horario, asignación tardía y anticipada, etc. como un gran asistente para la gestión de empleados y la integración de datos, muy práctico. Amplia aplicación: la máquina está hecha de plástico de alta calidad, con agujeros de instalación en la parte posterior puede instalar en la pared o en el protector de entrada, conveniente para la administración, ampliamente utilizado en oficinas, fábricas,	unidad	2	$	814.193

			hoteles, escuelas, restaurantes, tiendas minoristas, hospitales, etc. Especificaciones: Material principal: enchufe de plástico: entrada de la UE: AC100-240V Modo: formulario de informe de Excel de exportación de disco en U Idioma: chino, chino tradicional, inglés, español, portugués Desarrollo secundario: no admite voz: recordatorio de pronunciación vocal Botón: colector de soporte: colector óptico de reflexión total alta precisión Velocidad de asistencia: 200 ms/vez; huella digital 300 ms/vez, contraseña 50 ms/tiempo Tasa de falsos positivos: 0,0001% de caída: diseño para soportar caídas de 1,2 m sobre hormigón 3 veces Sellado: IP54 Temperatura de trabajo: 0-45 grados Temperatura de almacenamiento: 0-50 grados Celsius Luz ambiental: 1000 LUX Interfaz de comunicación: USB (sin unidad) Descarga de archivos de asistencia: disco USB Formato de disco USB: FAT32 Capacidad: -Rostro (empleado): 300 piezas -Huella digital: 1000 piezas -Contraseña: 1000 piezas Capacidad de almacenamiento de datos: 300 000 piezas Tamaño del artículo: 19,5 x 10,5 x 12 cm/7,7 x 4,7 pulgadas Peso del artículo: 395 g/13,9 oz Tamaño del paquete: 21,2 x 14,6 x 19 cm/8,3 x 5,7 x 7,5 pulgadas Peso del paquete: 642 g/22,6 oz Nota: la conexión de red no es compatible. Lista de paquetes: 1 * Máquina de asistencia 1 * Adaptador de corriente 1 * Bolsa de tornillos * 1 Manual de usuario (inglés/español/portugués)			
27	43211518	Todo en Uno Punto de Venta POS Tactil Impresora Lector Pantalla posterior	Encontrará la nueva serie de equipos industriales SAT TP1580, una de las soluciones más completas y robustas para la implementación de soluciones de punto de venta (POS) en negocios exigentes como	unidad	1	$	2.500.000

		Celeron 4gb RAM 128gb SAT TP1580	tiendas, supermercados, moda, almacenes y restaurantes. Este modelo ofrece un funcionamiento confiable y eficiente, ideal para operaciones de alto rendimiento 24/7. El SAT TP1580 está equipado con un procesador Intel Celeron J4125 de alto rendimiento, ideal para sistemas POS. Además, cuenta con una interfaz de conexión compatible con diversos periféricos, convirtiéndolo en la solución perfecta para negocios que requieren un trabajo continuo. Características del equipo: Pantalla: 15,6 pulgadas, multitáctil capacitiva resistente a salpicaduras Resolución de pantalla: 1920x1080. Memoria RAM: 4 GB / expandible a 8GB Disco duro: 64 GB SSD / expandible a 512GB Procesador: Intel Celeron J4125 (9ª Generación). Interfaz de Comunicación: USB / Serie / HDMI / Ethernet / Bluetooth / Audio / RJ11. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi 2.4G (opcional). Montaje VESA: 75 x 75. Sistema operativo compatible: Windows y Linux. Garantía: 1 año. Color: Negro. Periféricos Integrados: 1. Impresora termica 80mm 2. Lector de Codigos de barra y QR 3. Segunda Pantalla posterior 1. Impresora térmica: Tecnología de impresión: Cabezal térmico, hasta 100 Km por impresión. Velocidad de impresión: 160 mm/s. Tamaño del papel: 80 mm (Ancho) / 66 mm (Diámetro). Autocortador: Corte automático, capacidad de hasta 1 millón de cortes. Interfaz: Conexión USB (On Board). 2. Lector de Códigos: Tecnología: Soporta códigos 1D y 2D. Codificación soportada: Código QR, Data Matrix, PDF417. Resolución: 640x480 CMOS. Velocidad de lectura: 350 mm/s. Interfaz: Conexión USB (On Board). Entrada de voltaje: CC 5 V ± 0,2 V (130 mA). 3. Pantalla (posterior): Tipo: Pantalla LCD de 10,1 pulgadas.			

			Resolución: 800 (Horizontal) x 1280 (Vertical). Función táctil: No. Conexión: MIPI – a bordo. Compatibilidad de software: La serie de equipos SAT TP1580 es compatible con sistemas operativos como Windows, Linux y Ubuntu, asegurando un excelente funcionamiento con programas desarrollados en estas plataformas. Operación táctil: El equipo cuenta con tecnología multitouch que soporta hasta 50.000 toques en pantalla, con capacidad para 5 puntos táctiles simultáneos, ideal para aplicaciones industriales. Trabajo pesado: Diseñado para trabajar en condiciones difíciles durante largos períodos de tiempo, soportando jornadas de 24 horas los 7 días de la semana.				
28	47111603	Plancha a Vapor Industrial GKJ HNG Negro Succión Automática Eliminación Rápida de Arrugas	GKJ Vaporizador de Ropa, Vaporizador de Mano 2300 Pa Succión, Vaporizadores Portátiles para Ropa, Vaporizador y Planchador 2 en 1, Auto-Grip, Elimina Arrugas GKJ Vaporizador Portátil Ultra Silencioso 2 en 1 Succión Auto-Grip: Disfruta de un rendimiento revolucionario con nuestro vaporizador de mano de 2300 Pa que permite operar con una sola mano. Eliminación Rápida de Arrugas: Supera a los planchas tradicionales con tecnología de reciclaje de vapor, logrando resultados profesionales en segundos. Listo para Usar, Sin Manchas de Agua: Vapor ultra-fino que se seca al instante, manteniendo tu ropa lista para usar sin anillos ni residuos. Maestría en Doble Modo: Maneja cualquier tipo de tela, desde algodón hasta delicados como seda, con cuidado de calidad de salón. Mayor Capacidad, Menos Recargas: Tanque de agua de 118 ml que permite hasta 10 minutos de vapor continuo, ideal para viajes y uso en casa. Listo en 30 Segundos: Calibración de temperatura en tiempo real que evita daños por calor, permitiendo comenzar a vaporizar en solo 30 segundos. Aprovecha esta oportunidad para tener el mejor vaporizador portátil y transforma tu experiencia de planchado.	unidad	2	$	847.200
29	48101500	Estufa De Mesa Universal L85774 Eléctrica 2 Puestos	Características principales Tipo: Estufa eléctrica de mesa Número de puestos: 2	unidad	2	$	277.800

			Potencia total: 2.000W (1.000W por cada puesto) Niveles de temperatura: 5 niveles independientes por puesto Voltaje: 110 – 120 V AC Frecuencia: 60 Hz Especificaciones físicas Dimensiones: 54 x 24 x 8.5 cm Asas laterales: Sí, frías al tacto para transporte seguro Diseño: Compacto y liviano				
30	52141506	Máquina de Hielo Industrial (135Kg)	Máquina de Hielo Industrial de 135 Kg La Máquina de Hielo Industrial de 135 Kg es la solución ideal para negocios con una alta demanda de hielo, como restaurantes, bares, hoteles, hospitales y eventos de gran envergadura. Con su impresionante capacidad de producción de 135 kilogramos de hielo cada 24 horas, esta máquina garantiza un suministro constante y confiable de hielo fresco y de calidad para satisfacer todas tus necesidades. Características Principales Alta Capacidad de Producción: Produce hasta 135 kilogramos de hielo en 24 horas, asegurando un suministro ininterrumpido para tu negocio, incluso en momentos de máxima demanda. Depósito de Almacenamiento de Gran Capacidad: Almacena hasta 40 kilogramos de hielo, listo para usar en cualquier momento. Compresor Eficiente: Utiliza refrigerante ecológico R134a, que ofrece un alto rendimiento con bajo consumo energético, reduciendo tus costos operativos. Control Automático: La máquina se detiene automáticamente cuando el depósito de hielo está lleno y se reinicia cuando el nivel de hielo baja, optimizando la producción y el consumo de energía. Diseño Robusto y Duradero: Fabricada con materiales de alta calidad, resistente a la corrosión y diseñada para soportar el uso intensivo en entornos comerciales. Fácil Limpieza y Mantenimiento: Su diseño permite un fácil acceso a los componentes internos para una limpieza y mantenimiento sencillos, garantizando la higiene y prolongando la vida útil de la máquina.	unidad	1	$	9.585.000

			Panel de Control Digital: Permite monitorear y ajustar la configuración de la máquina de manera intuitiva y precisa.				
31	24131509	Ultra congelador	Especificaciones Técnicas: Bandeja GN3x1/1 acero Inoxidable Capacidad: 12 Kg Rango de Temperatura: -35 oc~ + 3oc Tiempo de enfriamiento: 90minutos (temperatura del núcleo del alimento de 90°Ca3°C) Tiempo de congelación: 240minutos (temperatura del núcleo de los alimentos de 90°Ca-18°C) Tipo de puerta sólida: Cierre automático Controlador: Dixell (HACCP, con 4 modos de refrigeración preconfigurados) Estantes: 3 Modo de Refrigeración: Por aire Refrigerante: Sin HCFC, R404A Contenedor 40:192 Medidas: 71.0 cm x 70.0 cm x 56.0 cm Voltaje de operación: 220v/60Hz -1 Fase Peso Neto: 50 kgs	unidad	1	$	12.990.000
32	47121703	Hidrolavadora 2000w 2465psi 120v Industrial Total Color Turquesa Frecuencia 50 Hz/60 Hz	Sistema de apagado automático:Sí Tipo de boquilla:Pistola rociadora estándar Tipo de hidrolavadora:Hidrolavadora eléctrica de alta presión Tipo de motor:Motor de inducción con bobinado de cobre Caudal máximo:4.5 L/min Dimensiones:56 x 37.5 x 29 cm Largo de manguera:5 metros Material principal:Plástico y metal Peso:20 kg Potencia:2000 W Presión máxima:170 bar (2465 PSI) Uso principal:Limpieza de vehículos, patios, fachadas y herramientas Voltaje:110 – 120 V / 60 Hz	unidad	1	$	1.119.427
TOTAL							**265.516.702**

NOTA 1: La Oferta deberá presentarse según el formulario adjunto (anexo denominado valoración de la propuesta económica), diligenciando todas las casillas por cada uno de los ítems requeridos (en caso de no aplicar IVA debe aclararse N.A), de tal forma que permita verificar la corrección aritmética en cada uno de ellos y el valor total de la oferta, De igual forma debe diligenciar en la Plataforma electrónica del SECOP II, un valor ofertado por el total de la propuesta económica, tomando como referencia las cantidades, es decir una oferta total.

7. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA. [Indique si se requiere visita del personal de la Entidad o no, a los lugares o zona objeto del contrato.]	**SI**	X	**NO**	
Incluya la información adicional requerida: fecha, hora, lugar y duración:	Periodo de evaluación establecido en el cronograma			
MUESTRA [Indique si se requiere o no presentación de muestra]	**SI**		**NO**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN. [Indique si requiere o no una visita para verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente.]	**SI**		**NO**	X

8. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

9. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Seriedad de la oferta:** por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro meses más.

	Calidad del servicio: por el (%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato. En los **contratos de interventoría**, la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del parágrafo del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011.)
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

10. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El proponente deberá tener en cuenta que con la presentación de su propuesta se entiende que acepta y cumple con las condiciones mínimas establecidas en el presente estudio previo, ficha técnica, pliego de condiciones y adendas que se generen como parte del proceso de selección.

En tal sentido, deberá elaborar su propuesta de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones y anexar la documentación exigida.

En consonancia con lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021, la oferta deberá contener dos parles: la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica y la segunda parte que deberá contener el precio inicial propuesto por el oferente. Los Proponentes presentarán su propuesta técnica y económica a través de la plataforma SECOP II

Nota. En caso de que la plataforma SECOP II presente fallas que afecten la disponibilidad para la presentación de ofertas, el proponente deberá comunicarse a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente a través de los canales dispuestos para ello e informar de manera simultánea a la entidad a través del correo electrónico institucional dispuesto para el presente proceso: marosasm@sena.edu.co. Dicho correo deberá contener el nombre del usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la Oferta, así como el número de ticket o caso generado por CCE.

El proponente deberá verificar que Colombia Compra Eficiente haya publicado dentro de las 24 horas siguientes al cierre del Proceso de Contratación un certificado de indisponibilidad de la plataforma SECOP II. Si confirma la indisponibilidad, puede presentar su oferta al correo electrónico anteriormente enunciado, dentro de las 48 horas siguientes al momento previsto para el cierre.

11. PUBLICACIÓN DE INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

En atención a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021, el SENA publicará en la plataforma SECOP II informe de habilitación de los oferentes, en el cual se indicará si el bien ofrecido cumple con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado. Los proponentes podrán presentar las observaciones que estimen convenientes y subsanar la ausencia de requisitos atendiendo lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2015.

En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán modificar o mejorar sus ofertas, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 8° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993. Las respuestas a las observaciones presentadas al informe de verificación serán publicadas en el SECOP II vencido el término para presentarlas.

12. **SOLICITUDES DE SUBSANACIÓN Y ACLARACIONES**

Cuando el Centro de Comercio y Servicios solicite la subsanación de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las ofertas en el documento solicitud de subsanabilidad de requisitos habilitantes o en su defecto en la solicitud de subsanación, los proponentes deberán subirlos a la plataforma SECOP II, dentro del término que se señale en el cronograma y en todo caso desde la fecha de publicación del documento de solicitud de subsanes, o, la solicitud del mismo y máximo hasta el plazo concedido por la Entidad previo a la iniciación de la subasta electrónica.

Si en desarrollo del proceso de selección se requiere realizar subsanaciones adicionales a los indicados en el informe respectivo, las solicitudes serán realizadas mediante mensaje interno enviado a través de la plataforma del SECOP II.

PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO

Para efectos de subsanabilidad de las ofertas, la Entidad acudirá a las reglas establecidas en el parágrafo 1° y parágrafo 4° del Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado y adicionado por el Artículo 5° de la Ley 1882 de 2018, que reza:

Parágrafo 1° La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por las entidades estatales y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, salvo lo dispuesto para el proceso de Mínima cuantía y para el proceso de selección a través del sistema de subasta. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

(…)

Parágrafo 4° En aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, los documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, deberán ser solicitados hasta el momento previo a su realización.

13. SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Sobre la base de lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, la subasta inversa corresponde a una puja dinámica efectuada con la presencia de los proponentes a través de un espacio digital, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de acuerdo con las reglas previstas en el precitado decreto y en el pliego de condiciones y sus anexos.

En ese orden, para efectos del desarrollo de la subasta inversa electrónica del presente proceso, a continuación se señala el procedimiento que seguirá la entidad para su realización teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021:

a) Los oferentes habilitados deberán acceder al evento de subasta autenticándose a través de la plataforma SECOP II. Para ello, deberán disponer de los recursos tecnológicos necesarios para su participación toda vez que el SENA no proveerá conexiones desde sus instalaciones para este evento.

b) Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con la ficha técnica.

c) La subasta se configurará por un tiempo de TREINTA (30) MINUTOS, para que los proponentes presenten su Lance.

d) La cuantía de inicio de la subasta será el menor valor ofrecido por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

e) Solamente serán válidos los LANCES efectuados durante la subasta en los cuales la oferta sea igual o mejorada en por lo menos el Margen Mínimo del TRES (3%) POR CIENTO establecido para el presente proceso.

f) Al terminar la presentación de cada Lance, el SENA informará a través de la sección de mensaje en la plataforma del SECOP II dispuesta en la configuración de la subasta, el menor precio ofertado. Lo anterior, toda vez que la plataforma controla el Margen Mínimo frente al último Lance de cada proponente, no frente a la oferta más baja. Adicionalmente, informará a cada

proveedor el valor de su Lance más bajo, pero no el valor del mejor Lance presentado. En este orden de ideas, los proponentes solo podrán efectuar su lance cuando el SENA así lo autorice, de lo contrario se entenderá como un lance no valido.

g) Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto, la herramienta utiliza una certificación electrónica emitida por una Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.

h) Toda propuesta posterior anula la anterior realizada por el mismo proponente, de manera que, al final del certamen, la única propuesta que se tomará en cuenta y que se constituirá como la propuesta económica definitiva será la más baja que haya realizado cada proponente, siendo la más favorable, el lance presentado con el menor valor cuando los demás no hagan lances adicionales durante el periodo que corresponde a la presentación de los mismos.

i) Si en el curso de la subasta electrónica se presentan fallas de la plataforma tecnológica SECOP II como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "…la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta…". En tal sentido, se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la entidad y que serán comunicadas a los oferentes habilitados mediante mensaje público en la plataforma.

j) En el evento en que el proponente presente una indisponibilidad particular de la plataforma, deberá informarlo de manera inmediata al correo electrónico institucional dispuesto por la entidad para el proceso: marosasm@sena.edu.co. Dicho correo deberá contener: (i) nombre del proponente, (ii) usuario, (iii) No. Proceso y (iv) ticket de radicación de la falla ante la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente quien es la administradora de la plataforma. Si la presente solicitud no se realiza en observancia de las condiciones aquí señaladas o se envía con posterioridad a la finalización de la subasta, la misma será considerada como extemporánea y no surtirá efectos dentro del proceso.

k) De igual manera, la Entidad podrá aplicar lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: …"si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"…, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.

l) Se realizarán tantas rondas cuanto fuesen necesarias hasta tanto se dé lugar a una de las siguientes situaciones: (i) Se agote el tiempo configurado por la entidad para los lances, sin que se haya presentado alguno. (ii) No se presente ningún lance válido en el tiempo definido para lances, y (iii) Sólo uno de los proponentes realice un lance válido durante el tiempo de lances.

m) Si los oferentes no presentan Lances durante el evento de subasta, la recomendación del Comité Evaluador será adjudicar al proponente habilitado que haya presentado el menor valor en la oferta inicial de precio.

n) Si solamente se presenta un (1) oferente al presente proceso y este resulta habilitado, la entidad adjudicará el contrato a dicho proponente, siempre que el valor de la oferta sea igual o inferior al valor del presupuesto oficial del proceso. Caso en el cual no habrá lugar a evento de subasta inversa y la entidad aplicará lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.6. del Decreto 1082 de 2015.

o) Concluida la subasta, el SENA hará público el resultado del certamen, indicando el nombre de los oferentes y el valor del último lance presentado por cada uno de ellos. Posteriormente, la Entidad procederá a adjudicar o declarar desierto el proceso en aplicación de los principios y disposiciones de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y el pliego de condiciones.

14. **ADMISIÓN DE OFERTAS Y APERTURA DEL SOBRE ECONOMICO**

En la fecha y hora establecida en el cronograma SECOP II, la entidad efectuará la validación de las ofertas que se encuentran habilitadas. Para este momento, los oferentes ya debieron haber surtido TODAS las subsanaciones requeridas por la Entidad. Por ello, una vez se haya efectuado la apertura del sobre económico, NO SE RECIBIRAN SUBSANACIONES ADICIONALES. Así las cosas, el SENA seleccionará las ofertas habilitadas y procederá con la apertura del sobre económico.

15. **VERIFICACIÓN ECONOMICA**

El proponente deberá presentar su propuesta económica a través de la plataforma SECOP II, para lo cual deberá tener en cuenta Guía de Subasta Inversa publicada en la página de Colombia Compra Eficiente.

En el pliego electrónico de la plataforma SECOP II, se dispondrá para el diligenciamiento de la propuesta económica la siguiente pregunta, así: OFERTA ECONOMICA (VALOR BASE PARA SUBASTA): En esta pregunta el oferente deberá diligenciar el valor ofertado para la totalidad del servicio.

El precio contenido en la oferta no estará sujeto a reajuste alguno, razón por la cual el oferente en atención a su experiencia e idoneidad respecto del mercado deberá prever en la oferta los posibles incrementos que se ocasionen.

El oferente NO PODRÁ SOBREPASAR en su oferta económica el valor del presupuesto oficial, SO PENA DE RECHAZO DE LA OFERTA

16. **CONFIGURACIÓN DE LA SUBASTA ELECTRONICA**

El inicio de la subasta se entiende realizado al momento de la fecha y hora establecida en el pliego; no obstante, la subasta NO dará inicio de manera inmediata con la apertura del sobre, teniendo en cuenta que el comité evaluador deberá verificar todas las ofertas presentadas y efectuar la verificación de cada uno de los ítems y del total. Una vez el comité evaluador defina las ofertas que cumplen económicamente, se realizará la configuración de la subasta con la selección de los oferentes que CUMPLEN con las condiciones económicas.

17. **DEFINICIONES GENERALES:**

- Lances: Propuesta de precio presentada durante el certamen de la subasta.
- Lances Válidos: Propuestas de precio que superan el margen mínimo de diferencia. • Lances no Validos: Propuestas de precio que se encuentran por debajo del margen mínimo de diferencia.
- Margen Mínimo de Diferencia entre Lances: Decremento mínimo que un lance debe generar respecto de un lance anterior, que determinará la admisión del mismo dentro certamen.
- Ronda: Períodos de tiempo durante los cuales se deberá presentar lances válidos, so pena de la exclusión del certamen.
- Terminación de la Subasta: La subasta termina cuando los oferentes no hagan lances adicionales durante un período para la presentación de lances. La entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado la propuesta con valor total más bajo.
- Cierre del Certamen: Momento a partir del cual no es posible presentar lances

18. **MARGEN MÍNIMO DE MEJORA**

Acorde con lo dispuesto en el literal c), numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el margen de mejora de oferta en el presente proceso de selección será mínimo del TRES POR CIENTO (3%) por debajo del menor valor total ofertado

Nota. El menor valor ofertado será comunicado por la Entidad en la sección de mensajes de la subasta inversa del SECOP II.

i. PROCEDIMIENTO PARA LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Corresponde al oferente la capacitación y garantía del uso de la plataforma por medio de los manuales que para los efectos dispone Colombia Compra Eficiente y/o demás medios que considere prudentes para tal fin.

Para efectos del desarrollo de la subasta inversa electrónica, a continuación, se señala el procedimiento que se seguirá para la realización de la misma:

a. Los oferentes habilitados podrán acceder a la subasta autenticándose a través del SECOP II.
b. Se aplicará lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: …"si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"…, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.

c. En el evento en que el proponente presente una indisponibilidad particular de la plataforma, deberá informarlo de manera inmediata al correo marosasm@sena.edu.co, informando con ello: el nombre del proponente, usuario, No. Proceso y ticket de radicación de la falla ante la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente quien es la administradora de la plataforma. Si la presente solicitud no se realiza en observancia de las condiciones aquí señaladas o se envía con posterioridad a la finalización de la subasta, la misma será considerada como extemporánea y no surtirá efectos dentro del proceso.

d. Los oferentes habilitados que participen en el evento de subasta inversa electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos. El SENA, no provee conexiones desde sus instalaciones para este evento.

e. El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor valor ofrecido por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

f. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio electrónicamente a través del SECOP II.

g. Márgenes mínimos entre lances: No se aceptarán lances por debajo de tres por ciento (3.0%) con respecto del precio más bajo que se informe en la subasta. En consecuencia, sólo serán válidos los lances que igualen o superen este margen. Se consideran lances validos aquellos que reduzcan el menor precio del lance del menor valor establecido con un margen de diferencia de tres por ciento (3.0%). Este porcentaje aplica y reduce simultáneamente cada uno de los valores ofertados para cada elemento.

h. La subasta se configurará por un tiempo de TREINTA (30) MINUTOS, cada ronda tendrá un plazo de cinco (5) minutos para que los proponentes presenten su lance. Vencido dicho plazo el SENA comunicará el menor valor ofrecido por ronda, a través de la sección de mensaje en la plataforma del SECOP II dispuesta en la configuración de la subasta. Lo anterior, toda vez que la plataforma controla el Margen Mínimo frente al último Lance de cada proponente, no frente a la oferta más baja. Adicionalmente, informa a cada Proveedor el valor de su Lance más bajo, pero no el valor del mejor Lance presentado. En este orden

de ideas, los proponentes solo podrán efectuar su lance cuando el CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS así lo autorice, de lo contrario se entenderá como un lance no valido.

i. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto, la herramienta utiliza una certificación electrónica. Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.

j. Si al terminar la subasta hay empate, la Entidad aplicará lo establecido en el Artículo 35 de Ley 2069 de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia", conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021. Respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

k. Conforme avanza la subasta electrónica, al llevar a cabo un lance, los oferentes serán informados por parte del sistema de la recepción de su postura y la confirmación de su valor.

l. Si se realiza una postura por uno cualquiera de los oferentes habilitados en los últimos dos (2) minutos de duración del evento, y esta postura mejora la oferta que al momento se encuentra en la posición número uno (1), la subasta se extenderá diez (10) minutos más. Lo anterior se ejecutará de forma sucesiva y automática hasta que no se presenten posturas o lances en los últimos dos (2) minutos. Será importante establecer que, por restricciones técnicas de los sistemas electrónicos, la autoextensión se realiza de manera automática siempre y cuando medien diez (10) segundos entre el momento del lance que da origen a la autoextensión y el momento en que culmina dicha autoextensión o el término establecido para la finalización del evento.

m. Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "…la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta…", se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la ENTIDAD y que serán comunicadas a los oferentes habilitados. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden

ii. REGLAS ADICIONALES:

a. La subasta se iniciará para los proponentes habilitados. A partir de ese momento los PROPONENTES podrán presentar sus lances. Se consideran lances validos aquellos que reduzcan como mínimo con un margen de diferencia en un valor igual o superior al tres punto cero por ciento (3.0%) de la menor propuesta presentada. b. En todo caso, toda propuesta posterior anula la anterior del mismo PROPONENTE, de manera que al final del certamen la única propuesta que se tomará en cuenta y que se constituirá como la propuesta económica definitiva será la más baja que haya realizado cada PROPONENTE, siendo la más favorable el lance presentado con el menor valor cuando los demás no hagan lances adicionales durante el periodo que corresponde a la presentación de los mismos. c. En

caso de que el Proponente no haga nueva postura de precio durante la subasta, el precio inicial presentado se considerará su propuesta inicial.

iii. PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS:

Se agotará el procedimiento establecido por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente, para tal efecto. La Entidad requerirá la justificación de los precios ofertados cuando los mismos se reduzcan por encima de un treinta por ciento (30%) respecto del ultimo lance valido de la subasta y los precios establecidos como presupuesto oficial.

iv. CONCLUSIÓN DE LA SUBASTA:

A juicio del Ordenador del Gasto, la audiencia podrá ser suspendida, en cuyo caso se comunicará a los participantes la fecha y hora de continuación de esta. En ese orden, la subasta concluirá

- Cuando en la respectiva ronda se presente sólo un lance válido.
- Cuando en la respectiva ronda no se presenten nuevos lances (válidos) que mejoren la oferta anterior.

Una vez concluida la subasta, EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS hará público el resultado del certamen, indicando el nombre de los oferentes y el valor del último lance presentado por cada uno de ellos. Posteriormente, la Entidad procederá a adjudicar o declarar desierto el proceso en aplicación de los principios y disposiciones de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y el pliego de condiciones. La terminación de la subasta se dará de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015 que establece: “Terminación de la subasta y adjudicación. La subasta termina cuando los oferentes no hagan Lances adicionales durante un período para la presentación de Lances. La Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el Lance más bajo. En el acto de adjudicación, la Entidad Estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último Lance presentado por cada uno de ellos.”

19. **SOPORTE TÉCNICO**

En caso de que no pueda acceder al SECOP II, el proponente se deberá comunicar a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente e informe una posible falla atribuible al SECOP II. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 7456788 en Bogotá y 01800 520808 para el resto del país.

20. **INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II PARA PRESENTAR OFERTAS**

En caso que la plataforma SECOP II presente fallas que afecten la disponibilidad para la presentación de ofertas, el proponente deberá llamar a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente e informar una posible falla atribuible al SECOP II. Una vez informada la indisponibilidad del SECOP II para presentar ofertas, deberá enviar de inmediato un correo electrónico a la Entidad informando sobre la imposibilidad de presentar la oferta por esta situación, indicando, además: nombre de su usuario en la plataforma y la

cuenta del proponente que quiere presentar la Oferta. EI correo electrónico para este fin es marosasm@sena.edu.co.

EI proponente deberá verificar que Colombia Compra Eficiente haya publicado dentro de las 24 horas siguientes al cierre del Proceso de Contratación un certificado de indisponibilidad del SECOP II. Si confirma la indisponibilidad, puede presentar su oferta al correo electrónico anteriormente enunciado, dentro de las 48 horas siguientes al momento previsto para el cierre.

21. **DESCALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS**

Si revisadas las Posturas por parte de los Proponentes Habilitados y de conformidad con la información establecida por la Entidad esta estima que la Postura Ganadora durante el evento de Subasta resulta artificialmente baja, el Comité Evaluador de la Entidad requerirá al Proponente para que explique las razones que avalan el valor ofertado. Oídas las explicaciones, el Comité Evaluador recomendará al ordenador del gasto la adjudicación o el rechazo. En caso de rechazo, se adjudicará al proponente que haya ofrecido el segundo mejor precio dentro de una Postura Válida tal y como se haya reportado la plataforma durante el Evento Subasta y se realizará la misma verificación.

22. **VERIFICACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA DEL PROPONENTE EN LA SUBASTA**

La verificación de la oferta económica se realizará el mismo día en que se realice el evento de subasta en el SECOP II, Portal Único de Contratación. EI (los) proponente (s) adjudicatario (s) cuentan con el día hábil siguiente a la adjudicación para presentar su oferta económica ajustada al último lance efectuado.

23. **ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS Y EFECTOS DE LA MISMA.**

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, articulo 77, Parágrafo 1°, el acto de adjudicación es irrevocable, obliga a la Entidad, a los adjudicatarios y no procederán recursos. Su impugnación procede mediante el ejercicio de las acciones judiciales que correspondan. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación de los contratos y la suscripción de los mismos, sobreviene una inhabilidad a incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad podrá aplicar lo previsto en la Ley 80 de 1993, artículo 30, numeral 12.

24. ACUERDOS COMERCIALES

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción al Aplicable de Proceso Contratación**	**Proceso de Contratación cubie por el Acuerdo Comercial**
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza	**Chile**	SI	SI	NO	SI

Pacífico	**México**	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	**El Salvador**	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	Si	NO	SI
	Honduras	NO	SI	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina		**N/A**	**N/A**		

25. ANEXOS

Formatos:

1. Formato Carta de presentación de la oferta
2. Formato ficha técnica
3. Formato Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural y jurídica
4. Formato Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
5. Formato Oferta económica
6. Formato Componente financiero
7. Formato experiencia

El presente documento se suscribe el 2 de septiembre de 2026

Firmado digitalmente por HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

HENRY ARMANDO MORALES FERNANDEZ

Subdirector (e) Centro de Comercio y Servicios

Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Proyectó componente jurídico: María Alejandra Rosas M.

Componentes técnicos, ambientales, financieros y de seguridad y salud en el trabajo de conformidad con el acta de comité de compras y el estudio del sector.

1. Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
3	10/05/2024	Se realizó la inclusión y actualización conforme a los lineamientos establecidos en la actualización del manual de contratación. Adicionalmente, el formato incluye el campo para la clasificación de la información, según las instrucciones definidas en los lineamientos.