



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Infraestructura y Logística
ORDENADOR DEL GASTO	Subdirector Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente.
OBJETO	Contratar la compra de menaje para el ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente

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, que ofrece formación gratuita a millones de colombianos, que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios. Toda vez que su Misión es invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; Ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del País, según el art. 2 de la Ley 119 de 1994 “Por la cual se reestructura el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA (...)”.

La Institución está facultada por el Estado para la inversión en pro de mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.



En este sentido el CGAO, ha venido adelantando inversiones que contribuyen al mejoramiento de las condiciones físicas para el proceso de aprendizaje, y de bienestar de la comunidad educativa, en donde los aprendices pueden obtener alimentos y bebidas, y además adelantar procesos de formación; en este sentido se cuenta con un espacio amplio y moderno para la cafetería, que requiere ser dotado del mejor equipamiento posible, que permita garantizar un óptimo servicio y aprendizaje en esta área

De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El artículo 27 del Decreto 249 de 2004, señala las funciones que deben desarrollar las Subdirecciones de Centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas “Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro”

El Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, como entidad proveedora de capacitación que además desarrolla procesos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, tiene a disposición diferentes programas de formación que satisfacen las necesidades de capacitación de las organizaciones, y comunidades; formando el talento humano impactando positivamente en la productividad tanto del talento humano como de los medios de producción.

El Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente – CGAO, en desarrollo de las funciones que le han sido asignadas al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y de sus actividades de formación, bienestar y atención a la comunidad educativa, requiere fortalecer las condiciones de funcionamiento del ambiente de cafetería, como espacio destinado a apoyar la prestación de servicios relacionados con la preparación, manipulación, distribución y/o comercialización de alimentos dirigidos principalmente a los aprendices y demás integrantes de la comunidad SENA.

En este contexto, se identifica la necesidad de adquirir menaje para el ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, teniendo en cuenta que la disponibilidad de estos elementos constituye un componente necesario para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades propias de dicho ambiente y contribuir al cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, de higiene, manipulación y servicio requeridas para el manejo y expendio de alimentos, de conformidad con la normativa aplicable a esta actividad.

La adquisición del menaje permitirá disponer de elementos adecuados y suficientes para apoyar las diferentes actividades que se desarrollan en el ambiente de cafetería, facilitando la preparación, manipulación, presentación y servicio de los alimentos en condiciones apropiadas de funcionalidad, higiene y seguridad. Lo anterior resulta especialmente relevante tratándose de un servicio dirigido a la comunidad educativa, en particular a los aprendices, para quienes la



cafetería constituye un espacio de apoyo al bienestar, cuando demandan el servicio y ambiente de formación en sus procesos de aprendizaje.

De igual manera, la dotación requerida permitirá fortalecer la prestación del servicio de cafetería, favoreciendo la disponibilidad y variedad de alimentos que puedan ser preparados y/o comercializados en este espacio, de acuerdo con las condiciones y necesidades del Centro. Con ello se busca contribuir a la generación de condiciones adecuadas para el bienestar de los aprendices y demás usuarios, así como al adecuado aprovechamiento de los ambientes destinados a este propósito.

La necesidad identificada guarda relación directa con los objetivos institucionales del SENA, en cuanto contribuye al desarrollo de acciones orientadas a la formación y al bienestar de la comunidad educativa y al fortalecimiento de las condiciones físicas y operativas necesarias para el desarrollo de sus actividades misionales. En tal sentido, la adquisición de los elementos de menaje no constituye una compra aislada, sino una medida encaminada a garantizar la funcionalidad del ambiente de cafetería y fortalecer las condiciones requeridas para la atención de la comunidad SENA.

Así mismo, la adquisición resulta conveniente para la Entidad en la medida en que permitirá contar con elementos apropiados para el desarrollo de las actividades previstas en el ambiente de cafetería, evitando limitaciones derivadas de la insuficiencia o inexistencia de menaje disponible y favoreciendo el uso adecuado de la infraestructura existente. La inversión permitirá mejorar las condiciones operativas del servicio y contribuir a que las actividades de preparación y servicio de alimentos se desarrollen de manera organizada y bajo condiciones acordes con los requerimientos aplicables.

Desde la perspectiva institucional, la adquisición también contribuye al cumplimiento de las metas y actividades relacionadas con la formación y el bienestar de los aprendices y con el adecuado funcionamiento de los ambientes dispuestos por el Centro para atender las necesidades de la comunidad educativa. En consecuencia, existe una relación directa entre los bienes requeridos, la necesidad identificada y los fines institucionales que se pretenden alcanzar mediante la contratación.

Finalmente, de acuerdo con la verificación realizada por el Centro, la Entidad no cuenta actualmente con la totalidad de los elementos de menaje requeridos para atender la necesidad identificada, ni corresponde a sus funciones adquirirlos para su comercialización, razón por la cual se hace necesario acudir al mercado para obtener los bienes requeridos. En consecuencia, resulta procedente adelantar el correspondiente proceso de contratación a través de la plataforma SECOP II, observando los principios y disposiciones que rigen la contratación estatal, con el propósito de seleccionar una oferta que permita satisfacer de manera adecuada, oportuna y eficiente la necesidad institucional.



Por lo anterior, se considera técnica, administrativa e institucionalmente conveniente adelantar la contratación cuyo objeto corresponde a “Contratar la compra de menaje para el ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente”, toda vez que los bienes requeridos son necesarios para fortalecer las condiciones de funcionamiento del ambiente de cafetería, apoyar la prestación del servicio a la comunidad SENA y contribuir al cumplimiento de las actividades formación y de bienestar de acuerdo a los fines misionales de la Entidad.

Realizado el análisis previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 (Decreto 1860 de 2021), no se incorporará el mecanismo de fomento, dada la naturaleza la compra y la necesidad de asegurar continuidad y calidad.

El Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, requiere adelantar la compra de menaje para la cafetería, objeto de este contrato, lo cual es indispensable para satisfacer las necesidades de alimentación en las diferentes actividades masivas que adelanta la entidad; prestar el servicio permanente de cafetería en un espacio cómodo y bien dotado, para la comunidad educativa en general, en especial para los aprendices, que demanda constantemente este servicio, pue se cuenta con un espacio destinado para tal fin, pero que carece de la dotación,

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

Contratar la compra de menaje para el ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following data in row 1791:

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1791	68-9546-293 Contratar la compra de menaje para el ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente	marzo	marzo	30	Mínima cantidad nacional	75000000	75000000	NO		Santander	Javier González Franco			

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)



ITEM	GRUPO	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO
1	E	52151901	Juego de moldes para emplatar de forma redonda, fabricados en acero inoxidable grado alimenticio AISI 304 o superior, acabado pulido brillante, resistente a la corrosión, deformación y uso continuo. Debe incluir tres (3) aros de diferentes diámetros y un (1) pisador o prensa de acero inoxidable con mango ergonómico. Espesor mínimo del acero 0,5 mm. Apto para contacto directo con alimentos, resistente a temperaturas de cocción y refrigeración, apto para lavado en lavavajillas, de fácil limpieza y almacenamiento mediante sistema de aros anidados. Bordes lisos y redondeados para evitar deformación de los alimentos y facilitar el desmolde. Dimensiones: tres aros de 7 cm, 8 cm y 10 cm de diámetro, altura aproximada entre 4 y 5 cm, con pisador del diámetro correspondiente. Color natural del acero inoxidable. Acabado superficial: Pulido brillante o satinado sanitario, que evita la porosidad y previene la proliferación bacteriana.
2	E	521151612	SET BATIDORES DE MANO PROFESIONALES Juego de 3 batidores manuales tipo globo, fabricados en acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio, alambre de acero inoxidable de calibre aproximado 2,0 mm, mangos ergonómicos en acero inoxidable, resistentes a la corrosión y deformación. Aptos para contacto con alimentos, lavavajillas y uso profesional. Debe incluir tres tamaños aproximados: 20 cm, 25 cm y 30 cm de longitud. Alta resistencia a la corrosión, ácidos orgánicos y agentes de limpieza. Superficie no porosa que inhibe la proliferación bacteriana. Libre de toxinas y metales pesados (apto para contacto directo con alimentos).
3	E	52151606	SET DE TABLAS DE CORTE Y PORCIONAMIENTO Juego de seis (6) tablas de corte profesionales para manipulación y porcionamiento de alimentos, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimenticio, libre de BPA, no poroso, resistente a impactos, humedad, olores y absorción de líquidos. Aptas para contacto directo con alimentos, de fácil limpieza y desinfección. Superficie antideslizante, bordes redondeados y alta resistencia al desgaste. Espesor mínimo: 13 mm (1/2"). Dimensiones mínimas de cada tabla: 45 x 30 cm. El set debe incluir el código de colores tipo HACCP para evitar contaminación cruzada: blanco, rojo, amarillo. Resistencia térmica: Soporta temperaturas desde -50 °C hasta +80 °C (apta para ciclos de lavado en lavavajillas industrial sin sufrir alabeo o deformación). Resistencia química: Inmune al ataque de agentes desinfectantes, cloro y químicos de limpieza profundo. . Aptas para lavado industrial y uso institucional en cocinas profesionales.
4	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 3 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,8 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia térmica. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad: 3 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 16 cm, altura 16 cm. Alta resistencia a la corrosión, oxidación por agentes de limpieza, deformación por impactos y exposición prolongada a altas temperaturas.
5	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 4,5 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice una rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad: 4,5 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 18 cm, altura 18 cm.
6	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 6,20 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, impactos y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable–aluminio–acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 6,20 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 20 cm, altura 20 cm.



			Borde anti-goteo: Especificar si cuenta con un borde perfilado o reforzado para verter líquidos sin derrames.
7	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 10 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 10 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 24 cm, altura 24 cm. Alta resistencia: Soporta temperaturas extremas sin deformarse y resiste de forma óptima la oxidación y la corrosión.
8	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 16,50 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 5 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas reforzadas y remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 16,50 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 28 cm, altura 28 cm.
9	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 21,20 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 5 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas reforzadas y remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 21,20 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 30 cm, altura 30 cm. G
10	E	48101809	OLLA ALTA INDUSTRIAL MEDIANA / PROFESIONAL EN ACERO INOXIDABLE – 24 LITROS Olla alta industrial de uso profesional, fabricada en acero inoxidable de alta calidad con contenido mínimo de 21 % de cromo o acero inoxidable tipo 18/10 de calidad equivalente para uso alimentario, con cuerpo de espesor mínimo de 0,8 mm y fondo difusor encapsulado multicapa de espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y almacenamiento duradero del calor. Con capacidad nominal de 24 litros. Debe contar con tapa en acero inoxidable del mismo material del cuerpo, asas laterales remachadas en acero inoxidable de alta resistencia, acabado interior y exterior pulido o satinado resistente a la corrosión, bordes redondeados para mayor seguridad e higiene, apta para contacto con alimentos. Compatible con todo tipo de fuentes de calor, incluyendo cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas, de fácil limpieza, resistente al uso intensivo en cocinas institucionales, industriales, hospitalarias y gastronómicas.
11	E	48101812	Colador cónico de uso profesional, fabricado en acero inoxidable AISI 304 (18/8) grado alimenticio o calidad equivalente, con malla fina en acero inoxidable resistente a la corrosión y al uso intensivo. Diámetro superior de 24 cm ($\pm 5\%$), altura aproximada de 20 a 22 cm, aro reforzado con espesor mínimo de 0,8 mm, mango tubular ergonómico en acero inoxidable soldado al cuerpo y gancho de apoyo para fijación sobre recipientes. Acabado pulido satinado o brillante, bordes redondeados para mayor seguridad, apto para contacto con alimentos, resistente a la deformación, apto para lavavajillas y de fácil limpieza. Diseñado para colar caldos, fondos, salsas, cremas, purés y preparaciones de cocina profesional. Apto para ciclos de lavado industrial y lavavajillas.



12	E	48101609	Máquina manual para elaborar pasta fresca, fabricada en acero inoxidable grado alimenticio, con rodillos en acero cromado o acero inoxidable de alta resistencia y estructura metálica anticorrosiva. Debe incluir como mínimo máquina para laminar masa, rodillo regulable con mínimo siete (7) niveles de espesor (0,5 a 3 mm aproximadamente), cortador para espagueti (1,5 a 2 mm), cortador para fettuccine (6 a 7 mm), manivela desmontable, abrazadera metálica para fijación a la mesa y manual de uso. La máquina deberá contar con ancho útil de laminado mínimo de 150 mm (15 cm), sistema de accionamiento manual mediante manivela, estructura resistente a la corrosión, adecuada para la elaboración de lasaña, espagueti, fettuccine y otras pastas frescas. Deberá ser de fácil limpieza, con componentes desmontables para mantenimiento, no apta para inmersión total en agua y apta para contacto con alimentos.
13	E	48101800	Juego de utensilios de cocina profesional de ocho (8) piezas, fabricado en acero inoxidable grado alimenticio, con acabado pulido, resistente a la corrosión y altas temperaturas. Compuesto como mínimo por cucharón, espátula lisa, espátula ranurada, espumadera, cuchara de servir, cuchara ranurada, tenedor para cocina y batidor o pinza. Utensilios con longitud aproximada entre 30 y 35 cm, mangos ergonómicos con orificio para colgar, aptos para contacto con alimentos, resistentes al uso continuo, aptos para lavavajillas Mangos: , diseñados para un agarre cómodo y seguro.
14	E	52151707	Set profesional de seis (6) cuchillos de cocina, fabricados en acero inoxidable grado alimenticio, con hojas templadas de alta resistencia a la corrosión, filo de larga duración y mangos ergonómicos de polipropileno inyectado o material equivalente. El set debe incluir como mínimo cuchillo de chef, cuchillo para pan, cuchillo para trincar, cuchillo utilitario, cuchillo multiusos y cuchillo pelador, con hojas entre 8 y 20 cm. Aptos para contacto con alimentos, resistentes al uso continuo, de fácil limpieza . Mangos Material: Polipropileno inyectado de alta densidad (o material polimérico equivalente de grado médico/alimentario). Diseño: Ergonómico, con formato anatómico para reducir la fatiga en uso prolongado. Seguridad: Superficie texturizada o acabado antideslizante para un agarre seguro aun con manos húmedas. Ensamble: Inyección directa sobre la espiga o unión firme mediante remaches de aluminio/acero inoxidable (según diseño).
15	E	52151805	Wok profesional de 28 cm de diámetro, fabricado en aluminio de alta resistencia con espesor mínimo de 2,5 mm, recubrimiento antiadherente de alta durabilidad libre de PFOA, resistente a altas temperaturas y al uso continuo. Con mango ergonómico de baquelita o acero inoxidable con aislamiento térmico, firmemente remachado al cuerpo. Fondo difusor que garantice una distribución uniforme del calor. Apto para cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica (inducción si el modelo incorpora base ferromagnética). De fácil limpieza y apto para contacto con alimentos.
16	E	48101809	Caldero de uso profesional, fabricado en aluminio extra grueso de alta pureza, grado alimenticio, con espesor mínimo de 3,0 mm, diámetro de 36 cm, capacidad aproximada de 18 a 24 litros, tapa en aluminio del mismo material, asas laterales reforzadas remachadas o fundidas de alta resistencia, acabado natural pulido, alta conductividad térmica para una distribución uniforme del calor, apto para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo en cocinas institucionales y de fácil limpieza.
17	E	48101808	Sartén profesional de 30 cm de diámetro, fabricado en aluminio de alta resistencia, con espesor mínimo de 3,0 mm, recubrimiento antiadherente de alta durabilidad libre de PFOA, resistente al uso intensivo y a altas temperaturas. Con fondo difusor para distribución uniforme del calor, mango ergonómico en acero inoxidable remachado con protector térmico o aislamiento equivalente, apto para contacto con alimentos, compatible con cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica (e inducción cuando el modelo incorpore base ferromagnética), de fácil limpieza. Sartén Profesional Tramontina 30 cm
18	E	48101809	Perol profesional de larga vida útil, fabricado en acero inoxidable de alta pureza grado alimenticio, con 20 cm de diámetro y 14,5 cm de altura, capacidad aproximada de 4,4 litros, cuerpo de una sola pieza, acabado pulido, bordes reforzados, asas soldadas de alta resistencia, base con disco de aluminio encapsulado de 4 mm para una óptima distribución del calor y ahorro energético, apto para cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámica e inducción, apto para horno hasta 260 °C, de fácil limpieza, resistente a la corrosión y al uso intensivo.
19	E	48101529	Olla a presión de 6 litros, fabricada en aluminio de alta pureza grado alimenticio, con capacidad nominal de 6 litros, sistema de doble nivel de cocción (Normal y Rápida), mínimo cuatro (4) sistemas de seguridad (válvula reguladora de presión, válvula de seguridad, sistema de bloqueo de apertura bajo presión y empaque de seguridad o sistema equivalente), cierre interno o externo de alta resistencia, asas y mango ergonómicos termoaislantes, distribución uniforme del calor, apta para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo, de fácil limpieza, con disponibilidad de repuestos.



20	E	48101529	Olla a presión con capacidad de 8 litros, fabricada en aluminio de alta pureza grado alimenticio, equipada con mínimo cuatro (4) sistemas de seguridad, incluyendo válvula reguladora de presión, válvula de seguridad, sistema de bloqueo que impide la apertura mientras exista presión interna y empaque o sistema de seguridad equivalente; con dos (2) tipos de cocción (Normal y Rápida), cierre de alta resistencia, asas y mangos termoaislantes en baquelita de alta resistencia, distribución uniforme del calor, apta para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo, de fácil limpieza, con disponibilidad de repuestos
21	E	23271701	Soplete de cocina profesional tipo antorcha culinaria, fabricado con cuerpo metálico de alta resistencia (aleación de zinc y acero inoxidable), de larga vida útil, con dimensiones aproximadas de 23 x 10 x 15 cm y peso aproximado de 0,7 lb (0,32 kg), encendido piezoeléctrico, llama ajustable de alta precisión con temperatura de trabajo de hasta 1.300 °C, sistema de bloqueo para llama continua, regulador de intensidad, recargable con gas butano, base estable antideslizante, apto para caramelizar, gratinar, flamear, sellar carnes y uso en cocina profesional e institucional, de fácil limpieza
22	E	48101900	TAZA MEDIDORA, abricado en plástico de gran resistencia de 1 Litro. Fabricada en plástico de alta resistencia, grado alimenticio, libre de BPA. Capacidad de 1 litro. Diseño transparente o translúcido con escala graduada en mililitros (ml), litros (L), tazas y onzas (oz), impresa o en relieve para facilitar la lectura. Asa ergonómica para un agarre seguro y pico vertedor que permite un vaciado preciso sin derrames. Material resistente a impactos, apto para el contacto con alimentos, de fácil limpieza y apto para lavavajillas. Dimensiones aproximadas: 16 cm de alto x 13 cm de diámetro.
23	E	41295514	TAPETE DE Silicona para hornear 41 cm x 62 cm tapete de silicona grado alimenticio, libre de BPA, reforzado con fibra de vidrio. Antiadherente, reutilizable, resistente a temperaturas entre -40 °C y 230 °C. Apto para horno y fácil limpieza. Dimensiones aproximadas 41 x 62 cm.
24	E	48101500	AZAFATE ACERO INOXIDABLE - Dimensiones: 10,8 x 17,6 x 10 cm Fabricado en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos. Dimensiones aproximadas 10,8 x 17,6 x 10 cm.
25	E	48101500	PAELLERA ACERO INOXIDABLE Paellera de 30 cm de diametro hecha en Aluminio con revestimiento en antiadherente resistente. Asas de acero inoxidable. Dimensiones: Alto 6,3 cm, Largo 36,6 cm, Ancho 30,5 cm Paellera de aluminio con recubrimiento antiadherente libre de PFOA, diámetro 30 cm, asas en acero inoxidable remachadas, apta para estufa a gas. Dimensiones: Alto 6,3 cm, Largo 36,6 cm, Ancho 30,5 cm.
26	E	48101800	SET DE RECIPIENTES HERMETICOS PARA ALIMENTOS - 1 jarra de 4L, 1 jarra de 430 ml, 1 una jarra de 500 ml, 1 una jarra de 800 ml, 1 una jarra de 1 Lt, 1 una jarra de 1,2 Lt, 1 una jarra de 1,2Lt ; Proporcionan mas espacio y mas orden a la alacena porque sus cuerpos y tapas son Apilables.
28	E	52151808	OLLA A PRESION 4 LITROS Cuenta con 4 sistemas de seguridad y 2 tipos de cocción (Normal -Rápida) Capacidad 4 litros, aluminio de alta resistencia, cuatro sistemas de seguridad, dos niveles de cocción (normal y rápida), válvula reguladora de presión, asas termoaislantes, compatible con estufa a gas. Garantía mínima 10 años en cuerpo y 1 año en accesorios
29	E	48101800	BOWL 16 CM, EN ACERO INOXIDABLE Bowl fabricado en acero inoxidable 18/8, calibre resistente, borde reforzado, acabado pulido espejo, apto para preparación y almacenamiento de alimentos. Diámetro 16 cm.
30	E	48101800	BOWL 20 CM 24 EN ACERO INOXIDABLE Bowl en acero inoxidable 18/8, resistente a la corrosión, fácil limpieza, apto para lavavajillas. Diámetro 20 cm.
31	E	48101800	BOWL 26 CM 26 EN ACERO INOXIDABLE Bowl profesional en acero inoxidable, borde reforzado, acabado satinado interior y pulido exterior. Diámetro 26 cm.
32	E	48101800	BOWL 30 CM 28 EN ACERO INOXIDABLE Bowl industrial en acero inoxidable, alta resistencia, apto para preparación de alimentos, diámetro 30 cm.
33	E	48101800	BOWL 40 CM EN ACERO INOXIDABLE Bowl industrial fabricado en acero inoxidable 18/8 (AISI 304), acabado pulido, resistente a la corrosión, borde reforzado, apto para contacto con alimentos y lavavajillas. Diámetro 40 cm.
34	E	48101800	CUCHILLO SIERRA PARA CARNE, 7 pulgadas Hoja de acero inoxidable de alto carbono de 7 pulgadas con filo dentado, mango ergonómico en polipropileno inyectado, resistente a impactos y humedad, apto para uso institucional.
35	E	52151702	CUCHILLO CHEF 10" Cuchillo profesional con hoja de acero inoxidable de alto carbono de 10 pulgadas, filo de larga duración, mango ergonómico antideslizante, apto para cocina institucional.
36	E	52151616	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 24cm , Espátula fabricada en silicona grado alimenticio, resistente hasta 315 °C, mango ergonómico, una sola pieza para evitar acumulación de residuos. Longitud 24 cm.Ancho 10 cm; Espesor 2 mm.



37	E	52151616	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 34cm, Espátula profesional en silicona grado alimenticio resistente a altas temperaturas (315 °C), mango reforzado, apta para uso intensivo. Longitud 34 cm.Ancho 14 cm;Espesor 2 mm.
38	E	52152000	PLATO BASE 26cm, en loza Plato base fabricado en porcelana vitrificada o loza de alta resistencia, acabado esmaltado color blanco, resistente al choque térmico, apto para microondas y lavavajillas. Diámetro 26 cm.
39	E	52152000	PLATO CAPUCHINO en loza 20 cm Plato de porcelana vitrificada de alta resistencia, acabado esmaltado, resistente al rayado y choque térmico. Diámetro 20 cm.
40	E	52152000	PLATO HONDO PARA SOPA en loza, 23 Plato hondo en porcelana vitrificada color blanco, alta resistencia mecánica y térmica, apto para horno microondas y lavavajillas. Diámetro 23 cm.
41	E	52152000	PLATO PARA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE, en loza, 15 cm Plato en porcelana vitrificada, acabado brillante, resistente a impactos leves y altas temperaturas. Diámetro 20 cm.
42	E	52152000	PLATO POSTRE, loza 18 cm Plato para postre fabricado en porcelana vitrificada, color blanco, alta resistencia, apto para lavavajillas y microondas. Diámetro 22 cm.
43	E	52152101	POCILLO , loza Pocillo fabricado en porcelana vitrificada o loza de alta resistencia, color blanco, capacidad aproximada de 250–300 ml, acabado esmaltado, resistente al choque térmico, apto para microondas y lavavajillas.
44	E	52151810	SAMOVARES 6 litros, acero inoxidable Samovar fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad 6 litros, tapa con sistema de cierre, grifo antigoteo, recipiente para combustible o resistencia eléctrica (según modelo), asas termoaislantes y acabado pulido.
45	E	48101900	TAZA CONSOME SIN ASAS 11 CM Taza para consomé elaborada en porcelana vitrificada, diámetro 11 cm, capacidad aproximada de 350 ml, color blanco, resistente a impactos moderados, apta para microondas y lavavajillas.
46	E	48101500	COMBIGRILL ANTIHADERENTE 32,5Cm x 53,0Cm Plancha grill doble fabricada en aluminio fundido de alta resistencia con recubrimiento antiadherente libre de PFOA. Dimensiones aproximadas 53 cm × 32,5 cm, espesor mínimo de 4 mm, asas resistentes al calor, apta para estufas a gas.
47	E	48101915	Sarten bandeja para huevos fritos antihaderente, 4 orificios, material aluminio y madera, 37,50 x 19,00 x 5,50 cm/14,74 x 7,47 x 2,16 pulgadas
48	E	48101908	OLLETAS 1 LITROS, material alumnio Olleta fabricada en aluminio de alta pureza, capacidad 1 litro, asas remachadas, tapa de aluminio, acabado pulido, apta para estufa a gas.
49	E	48101908	OLLETAS 2 LITROS, material alumnio Fabricada en aluminio de alta resistencia, capacidad 2 litros, tapa y asas reforzadas, distribución uniforme del calor, apta para uso institucional.
50	E	48101908	OLLETAS 4 LITROS, material alumnio Olleta en aluminio calibre grueso, capacidad 4 litros, asas remachadas, tapa de ajuste preciso, uso comercial
51	E	48101521	PLANCHA ASADORA DE 25 cms ANCHO * 55 CM LARGO EN ALUMINIO EXTRAGRUESO Plancha asadora fabricada en aluminio fundido extragrueso, espesor mínimo de 5 mm, superficie lisa, asas integradas, excelente distribución del calor, apta para estufas a gas.
52	E	48101509	Freidora De Aceite Profesional 10 Litros Acero Inox a gas de dos puestos de 10 litros cada uno, estructura en acero inoxidable, quemadores de alto rendimiento, canastillas cromadas con mango termoaislante, válvula de drenaje, funcionamiento a gas GLP o natural, uso institucional.
53	E	48101615	lavavajillas electrico digital de 50 piezas 110 v, en acero inoxidable altura 89cm, ancho 64,5cm y profundidad 67,2cm. Apertura automática de puerta Lavavajillas de libre instalación, capacidad mínima para 50 piezas, panel digital, acabado en acero inoxidable, apertura automática de puerta, 110 V, dimensiones aproximadas: Alto 89 cm, Ancho 64,5 cm, Fondo 67,2 cm. Mínimo 6 programas de lavado, eficiencia energética
55	E	48101702	Dispensador de bebidas frías dos tanques individuales de 18 litros cada uno, Evaporador de acero inoxidable 304 para refrigeración. Control de temperatura entre 44 y 53.6 °F para bebidas frías, Bandeja receptora de agua de gran capacidad para evitar goteos.
56	E	52151616	juego de espátulas acero inoxidable por 5 piezas Siliconadas Juego de cinco espátulas fabricadas en silicona grado alimenticio, libres de BPA, resistentes hasta 230 °C, mangos ergonómicos, aptas para utensilios antiadherentes y lavavajillas.
57	E	52151616	Juego De Espátulas en acero inoxidable De 6 Piezas Juego de seis espátulas profesionales en acero inoxidable, diferentes medidas para cocina y repostería, mangos ergonómicos, resistentes a la corrosión y aptas para lavavajillas.
58	E	48101903	vasos de 7 onzas en cristal Vaso en vidrio templado transparente, capacidad aproximada de 207 ml (7 oz), resistente al choque térmico y al uso institucional, apto para lavavajillas.
59	E	48101902	juegos de cubiertos (incluye 1 cuchillo, 1 tenedor, 1 cuchara y 1 cucharita) en acero inoxidable Juego compuesto por cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cucharita,



			fabricados en acero inoxidable 18/10, acabado pulido espejo, resistentes a la corrosión, aptos para lavavajillas.
60	E	48101608	licuadora Capacidad de 2 litros, Material de la jarra: Plástico. 110 v, 9 velocidades, cuchillas en acero inoxidable, Licuadora de 2 litros, jarra plástica de alta resistencia libre de BPA, cuchillas en acero inoxidable, motor de mínimo 700 W, 9 velocidades + pulso, alimentación 110 V.
61	E	52141534	Sanduchera 2 Puestos Electrica, acero inoxidable, 110 v, capacidad 4 sandwiches, Sanduchera profesional en acero inoxidable, alimentación 110 V, capacidad para 4 sándwiches, placas antiadherentes, control automático de temperatura, potencia mínima 1.400 W.
62	E	48101800	molinillo en acero inoxidable Molinillo manual fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, mecanismo de molienda ajustable para sal, pimienta o especias, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
63	E	48101800	termo dispensador de 6 litros en acero inoxidable termo dispensador fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 6 litros, doble pared con aislamiento térmico, grifo dispensador antigoteo, tapa con cierre de seguridad, asas laterales resistentes al calor, conserva bebidas frías o calientes por mínimo 6 horas. Apto para uso institucional.
64	E	48101800	termo dispensador de 4 litros en acero inoxidable Fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 4 litros, doble pared con aislamiento térmico, grifo dispensador, tapa hermética con sistema de cierre seguro, apto para bebidas calientes y frías, fácil limpieza.
65	E	48101915	bandejas en acero inoxidable 30 * 30 cm Bandeja cuadrada fabricada en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, bordes reforzados, resistente a la corrosión, apta para contacto con alimentos, fácil limpieza y apta para lavavajillas. Dimensiones 30 cm x 30 cm.
66	E	48101915	Bandeja en acero inoxidable 40 largo * 30 ancho cm Bandeja rectangular fabricada en acero inoxidable AISI 304, alta resistencia a la corrosión, bordes reforzados, acabado pulido, apta para uso institucional y gastronómico. Dimensiones 40 x 30 cm.
67	E	48101907	jarras de plastico de 4 litros Jarra fabricada en plástico de alta resistencia, grado alimenticio, libre de BPA, capacidad de 4 litros, tapa ajustable, asa ergonómica y pico vertedor para facilitar el servido. Resistente a impactos y apta para refrigeración.
68	E	48101907	jarras de plastico de 2 litros Fabricada en plástico de alta resistencia grado alimenticio, libre de BPA, capacidad de 2 litros, tapa con cierre seguro, asa ergonómica y pico vertedor. Apta para bebidas frías y refrigeración.
70	E	52151641	Batidora de pedestal 6 litros, 10 velocidades Batidora planetaria con recipiente de acero inoxidable de 6 litros, 10 velocidades, motor de mínimo 1.000 W, alimentación 110 V, incluye batidor globo, batidor plano y gancho amasador. Sistema de protección contra sobrecarga.
71	E	48101711	dispensador de agua para botellon con gabinete, tres opciones de temperatura, Almacenamiento de la botella de agua en la base del dispensador, alto 104cm, ancho 31cm, profundidad 37,4cm
72	E	48101607	exprimidor electrico de citricos de 0.25HP, Monofásico: 110 V, recipiente superior en acero inoxidable y base del motor en aluminio anodizado, Dimensiones: Altura 0.43 / Diámetro 0.20 mts
73	E	24112404	caja plastica almacenadora de 27 litros con tapa, profundidad 33cm Caja organizadora fabricada en polipropileno de alta resistencia, libre de BPA, capacidad de 27 litros, tapa ajustable con sistema de cierre, resistente a impactos y humedad. Dimensiones aproximadas: profundidad 33 cm. Apta para almacenamiento de alimentos secos y utensilios.
74	E	24112404	caja plastica almacenadora de 17 litros con tapa Fabricada en polipropileno de alta resistencia, capacidad de 17 litros, tapa de ajuste seguro, apilable, resistente a impactos y humedad. Ideal para almacenamiento institucional.
75	E	48101812	colador en acero inoxidable 18cm Mango Redondo, Alto : 6.6 cm Colador fabricado en acero inoxidable AISI 304, malla fina reforzada, mango redondo ergonómico, resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos y lavavajillas. Diámetro 18 cm, altura aproximada 6,6 cm.
76	E	48101907	Jarra con tapa en acero inoxidable 3 litros Jarra fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 3 litros, tapa abatible, asa ergonómica soldada, acabado pulido espejo, resistente a la corrosión y apta para bebidas frías o calientes.
77	E	48101907	Jarra con tapa en acero inoxidable 2 litros Fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 2 litros, tapa con cierre seguro, asa ergonómica, acabado pulido, resistente al uso continuo y de fácil limpieza.
78	E	48101915	bandeja plastica pequeña 23cm *16 cm color blanco Bandeja fabricada en polipropileno grado alimenticio, color blanco, resistente a impactos, bordes reforzados, fácil limpieza y apta para contacto con alimentos. Dimensiones 23 cm x 16 cm.



79	E	48101815	Cucharon acero inoxidable Ancho :7 cm Largo: 36 cm Cucharón fabricado en acero inoxidable AISI 304, mango largo ergonómico, resistente a la corrosión, apto para uso institucional. Dimensiones aproximadas: ancho 7 cm, largo 36 cm.
80	E	48101815	Cucharon de plástico Medida: 9cm x31.8x7cm .5cm color negro Fabricado en nylon grado alimenticio resistente a altas temperaturas (hasta 210 °C), color negro, apto para utensilios antiadherentes. Medidas aproximadas: 9 cm × 31,8 cm × 7,5 cm.
81	E	52151600	Insertos de acero Dimensiones y peso Alto: 10 cm Ancho: 27 cm Largo 17 cm Peso: 0.54 kg Inserto gastronorm fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre reforzado, resistente a la corrosión, capacidad aproximada 4 litros. Dimensiones: alto 10 cm, ancho 27 cm, largo 17 cm. Compatible con mesas frías y baños María.
82	E	52151600	Set de pinzas para manipulación de alimentos Cubiertos Tipo : Cubiertos para servir, Ancho : 2 cm, Alto : 27 cm, Pinzas fabricadas en acero inoxidable AISI 304, longitud aproximada 27 cm, sistema de resorte, puntas dentadas para mejor agarre, resistentes a la corrosión, aptas para uso institucional y lavavajillas. Largo : 2 cm, Color : Plateado
84	E	52151506	Canecas de almacenamiento 50 litros para almacenamiento de alimentos en seco Con Tapa y Manijas Gris. Caneca fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE), grado alimenticio, capacidad 50 litros, color gris, con tapa hermética y manijas laterales. Resistente a impactos, humedad y rayos UV. Apta para almacenamiento de alimentos secos.
85	E	47121702	Canecas basura inorgánica y orgánica capacidad 10 litros Dimensiones (cn) Largo 31,5, Ancho (19,7) y Altura (36,7) Canecas fabricadas en polipropileno de alta resistencia, capacidad 10 litros, con tapa abatible, colores diferenciados para separación de residuos. Dimensiones aproximadas: largo 31,5 cm, ancho 19,7 cm, alto 36,7 cm.
86	E	52152100	vasos de 9 onzas en cristalVaso elaborado en vidrio templado transparente, capacidad aproximada de 266 ml (9 oz), resistente al choque térmico y al uso institucional. Apto para lavavajillas.
87	E	52152100	Juego de Refractarias Cuadrada 2 Litros de vidrio Refractaria fabricada en vidrio templado borosilicato, capacidad 2 litros, resistente a temperaturas entre -20 °C y 300 °C. Apta para horno convencional, microondas, refrigerador y lavavajillas.
88	E	52152100	Juego de ensaladeras de vidrio de 22 cm Alto 22.8 cm largo 14cm Juego de ensaladeras elaboradas en vidrio templado transparente, diámetro aproximado 22 cm, resistentes a impactos moderados y cambios de temperatura. Aptas para lavavajillas.

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

Contratar la compra de menaje para el ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El alcance de la presente contratación comprende la adquisición y entrega de los elementos de menaje requeridos para el adecuado funcionamiento del ambiente de cafetería del Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente – CGAO, de acuerdo con las cantidades, características y especificaciones técnicas establecidas por la Entidad.

Los elementos deberán ser entregados en las condiciones de calidad, oportunidad y demás requisitos definidos en los documentos del proceso, garantizando que sean aptos para las actividades de preparación, manipulación, presentación y servicio de alimentos que se desarrollan en el ambiente de cafetería, contribuyendo así al fortalecimiento de los procesos formativos y al bienestar de la comunidad SENA.



2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Compra	
Otro:	Mínima Cuantía.

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

No aplica

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El contratista deberá ejecutar el contrato de venta del menaje para la cafetería de conformidad con las especificaciones técnicas y las cantidades estimadas que se relacionan a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Juego de moldes para emplatar de forma redonda, fabricados en acero inoxidable grado alimenticio AISI 304 o superior, acabado pulido brillante, resistente a la corrosión, deformación y uso continuo. Debe incluir tres (3) aros de diferentes diámetros y un (1) pisador o prensa de acero inoxidable con mango ergonómico. Espesor mínimo del acero 0,5 mm. Apto para contacto directo con alimentos, resistente a temperaturas de cocción y refrigeración, apto para lavado en lavavajillas, de fácil limpieza y almacenamiento mediante sistema de aros anidados. Bordes lisos y redondeados para evitar deformación de los alimentos y facilitar el desmolde. Dimensiones: tres aros de 7 cm, 8 cm y 10 cm de diámetro, altura aproximada entre 4 y 5 cm, con pisador del diámetro correspondiente. Color natural del acero inoxidable. Acabado superficial: Pulido brillante o satinado sanitario, que evita la porosidad y previene la proliferación bacteriana.	unidad	6
2	SET BATIDORES DE MANO PROFESIONALES Juego de 3 batidores manuales tipo globo, fabricados en acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio, alambre de acero inoxidable de calibre aproximado 2,0 mm, mangos ergonómicos en acero inoxidable, resistentes a la corrosión y deformación. Aptos para contacto con alimentos, lavavajillas y uso profesional. Debe incluir tres tamaños aproximados: 20 cm, 25 cm y 30 cm de longitud. Alta resistencia a la corrosión, ácidos orgánicos y agentes de limpieza. Superficie no porosa que inhibe la proliferación	unidad	4



	bacteriana. Libre de toxinas y metales pesados (apto para contacto directo con alimentos).		
3	SET DE TABLAS DE CORTE Y PORCIONAMIENTO Juego de seis (6) tablas de corte profesionales para manipulación y porcionamiento de alimentos, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimenticio, libre de BPA, no poroso, resistente a impactos, humedad, olores y absorción de líquidos. Aptas para contacto directo con alimentos, de fácil limpieza y desinfección. Superficie antideslizante, bordes redondeados y alta resistencia al desgaste. Espesor mínimo: 13 mm (1/2"). Dimensiones mínimas de cada tabla: 45 x 30 cm. El set debe incluir el código de colores tipo HACCP para evitar contaminación cruzada: blanco, rojo, amarillo. Resistencia térmica: Soporta temperaturas desde -50 °C hasta +80 °C (apta para ciclos de lavado en lavavajillas industrial sin sufrir alabeo o deformación). Resistencia química: Inmune al ataque de agentes desinfectantes, cloro y químicos de limpieza profundo, . Aptas para lavado industrial y uso institucional en cocinas profesionales.	unidad	2
4	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 3 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,8 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia térmica. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad: 3 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 16 cm, altura 16 cm. Alta resistencia a la corrosión, oxidación por agentes de limpieza, deformación por impactos y exposición prolongada a altas temperaturas.	unidad	4
5	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 4,5 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice una rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad: 4,5 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 18 cm, altura 18 cm.	unidad	4
6	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 6,20 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, impactos y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 6,20 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 20 cm, altura 20 cm Borde anti-goteo: Especificar si cuenta con un borde perfilado o reforzado para verter líquidos sin derrames.	unidad	3
7	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 10 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero	unidad	2



	inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 10 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 24 cm, altura 24 cm. Alta resistencia: Soporta temperaturas extremas sin deformarse y resiste de forma óptima la oxidación y la corrosión.		
8	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 16,50 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 5 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas reforzadas y remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 16,50 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 28 cm, altura 28 cm.	unidad	2
9	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 21,20 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 5 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas reforzadas y remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 21,20 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 30 cm, altura 30 cm. G	unidad	2
10	OLLA ALTA INDUSTRIAL MEDIANA / PROFESIONAL EN ACERO INOXIDABLE – 24 LITROS Olla alta industrial de uso profesional, fabricada en acero inoxidable de alta calidad con contenido mínimo de 21 % de cromo o acero inoxidable tipo 18/10 de calidad equivalente para uso alimentario, con cuerpo de espesor mínimo de 0,8 mm y fondo difusor encapsulado multicapa de espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y almacenamiento duradero del calor. Con capacidad nominal de 24 litros, Debe contar con tapa en acero inoxidable del mismo material del cuerpo, asas laterales remachadas en acero inoxidable de alta resistencia, acabado interior y exterior pulido o satinado resistente a la corrosión, bordes redondeados para mayor seguridad e higiene, apta para contacto con alimentos. Compatible con todo tipo de fuentes de calor, incluyendo cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas, de fácil limpieza, resistente al uso intensivo en cocinas institucionales, industriales, hospitalarias y gastronómicas.	unidad	2
11	Colador cónico de uso profesional, fabricado en acero inoxidable AISI 304 (18/8) grado alimenticio o calidad equivalente, con malla fina en acero inoxidable resistente a la corrosión y al uso intensivo. Diámetro superior de 24 cm (±5 %), altura aproximada de 20 a 22 cm, aro reforzado con espesor mínimo de 0,8 mm, mango tubular ergonómico en acero inoxidable soldado al cuerpo y gancho de apoyo para fijación sobre recipientes. Acabado pulido satinado o brillante, bordes redondeados para mayor seguridad, apto para contacto con alimentos, resistente a la deformación, apto para lavavajillas y de fácil limpieza. Diseñado para colar caldos, fondos, salsas, cremas, purés y preparaciones de cocina profesional. Apto para ciclos de lavado industrial y lavavajillas.	unidad	3



12	Máquina manual para elaborar pasta fresca, fabricada en acero inoxidable grado alimenticio, con rodillos en acero cromado o acero inoxidable de alta resistencia y estructura metálica anticorrosiva. Debe incluir como mínimo máquina para laminar masa, rodillo regulable con mínimo siete (7) niveles de espesor (0,5 a 3 mm aproximadamente), cortador para espagueti (1,5 a 2 mm), cortador para fettuccine (6 a 7 mm), manivela desmontable, abrazadera metálica para fijación a la mesa y manual de uso. La máquina deberá contar con ancho útil de laminado mínimo de 150 mm (15 cm), sistema de accionamiento manual mediante manivela, estructura resistente a la corrosión, adecuada para la elaboración de lasaña, espagueti, fettuccine y otras pastas frescas. Deberá ser de fácil limpieza, con componentes desmontables para mantenimiento, no apta para inmersión total en agua y apta para contacto con alimentos.	unidad	2
13	Juego de utensilios de cocina profesional de ocho (8) piezas, fabricado en acero inoxidable grado alimenticio, con acabado pulido, resistente a la corrosión y altas temperaturas. Compuesto como mínimo por cucharón, espátula lisa, espátula ranurada, espumadera, cuchara de servir, cuchara ranurada, tenedor para cocina y batidor o pinza. Utensilios con longitud aproximada entre 30 y 35 cm, mangos ergonómicos con orificio para colgar, aptos para contacto con alimentos, resistentes al uso continuo, aptos para lavavajillas Mangos: , diseñados para un agarre cómodo y seguro.	unidad	2
14	Set profesional de seis (6) cuchillos de cocina, fabricados en acero inoxidable grado alimenticio, con hojas templadas de alta resistencia a la corrosión, filo de larga duración y mangos ergonómicos de polipropileno inyectado o material equivalente. El set debe incluir como mínimo cuchillo de chef, cuchillo para pan, cuchillo para trincar, cuchillo utilitario, cuchillo multiusos y cuchillo pelador, con hojas entre 8 y 20 cm. Aptos para contacto con alimentos, resistentes al uso continuo, de fácil limpieza . Mangos Material: Polipropileno inyectado de alta densidad (o material polimérico equivalente de grado médico/alimentario). Diseño: Ergonómico, con formato anatómico para reducir la fatiga en uso prolongado. Seguridad: Superficie texturizada o acabado antideslizante para un agarre seguro aun con manos húmedas. Ensamble: Inyección directa sobre la espiga o unión firme mediante remaches de aluminio/acero inoxidable (según diseño).	unidad	2
15	Wok profesional de 28 cm de diámetro, fabricado en aluminio de alta resistencia con espesor mínimo de 2,5 mm, recubrimiento antiadherente de alta durabilidad libre de PFOA, resistente a altas temperaturas y al uso continuo. Con mango ergonómico de baquelita o acero inoxidable con aislamiento térmico, firmemente remachado al cuerpo. Fondo difusor que garantice una distribución uniforme del calor. Apto para cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica (inducción si el modelo incorpora base ferromagnética). De fácil limpieza y apto para contacto con alimentos.	unidad	4
16	Caldero de uso profesional, fabricado en aluminio extra grueso de alta pureza, grado alimenticio, con espesor mínimo de 3,0 mm, diámetro de 36 cm, capacidad aproximada de 18 a 24 litros, tapa en aluminio del mismo material, asas laterales reforzadas remachadas o fundidas de alta resistencia, acabado natural pulido, alta conductividad térmica para una distribución uniforme del calor, apto para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo en cocinas institucionales y de fácil limpieza.	unidad	1
17	Sartén profesional de 30 cm de diámetro, fabricado en aluminio de alta resistencia, con espesor mínimo de 3,0 mm, recubrimiento antiadherente de alta durabilidad libre de PFOA, resistente al uso intensivo y a altas temperaturas. Con fondo difusor para distribución uniforme del calor, mango ergonómico en acero inoxidable remachado con protector térmico o aislamiento equivalente, apto para contacto con alimentos, compatible con cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica (e inducción cuando el modelo incorpore base ferromagnética), de fácil limpieza. Sartén Profesional Tramontina 30 cm	unidad	2
18	Perol profesional de larga vida útil, fabricado en acero inoxidable de alta pureza grado alimenticio, con 20 cm de diámetro y 14,5 cm de altura, capacidad aproximada de 4,4 litros, cuerpo de una sola pieza, acabado pulido, bordes reforzados, asas soldadas de alta resistencia, base con disco de aluminio encapsulado de 4 mm para una óptima distribución del calor y ahorro energético, apto para cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámica e inducción, apto para horno hasta 260 °C, de fácil limpieza, resistente a la corrosión y al uso intensivo.	unidad	2



19	Olla a presión de 6 litros, fabricada en aluminio de alta pureza grado alimenticio, con capacidad nominal de 6 litros, sistema de doble nivel de cocción (Normal y Rápida), mínimo cuatro (4) sistemas de seguridad (válvula reguladora de presión, válvula de seguridad, sistema de bloqueo de apertura bajo presión y empaque de seguridad o sistema equivalente), cierre interno o externo de alta resistencia, asas y mango ergonómicos termoaislantes, distribución uniforme del calor, apta para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo, de fácil limpieza, con disponibilidad de repuestos.	unidad	2
20	Olla a presión con capacidad de 8 litros, fabricada en aluminio de alta pureza grado alimenticio, equipada con mínimo cuatro (4) sistemas de seguridad, incluyendo válvula reguladora de presión, válvula de seguridad, sistema de bloqueo que impide la apertura mientras exista presión interna y empaque o sistema de seguridad equivalente; con dos (2) tipos de cocción (Normal y Rápida), cierre de alta resistencia, asas y mangos termoaislantes en baquelita de alta resistencia, distribución uniforme del calor, apta para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo, de fácil limpieza, con disponibilidad de repuestos	unidad	2
21	Soplete de cocina profesional tipo antorcha culinaria, fabricado con cuerpo metálico de alta resistencia (aleación de zinc y acero inoxidable), de larga vida útil, con dimensiones aproximadas de 23 x 10 x 15 cm y peso aproximado de 0,7 lb (0,32 kg), encendido piezoeléctrico, llama ajustable de alta precisión con temperatura de trabajo de hasta 1.300 °C, sistema de bloqueo para llama continua, regulador de intensidad, recargable con gas butano, base estable antideslizante, apto para caramelizar, gratinar, flamear, sellar carnes y uso en cocina profesional e institucional, de fácil limpieza	unidad	2
22	TAZA MEDIDORA, abricado en plástico de gran resistencia de 1 Litro. Fabricada en plástico de alta resistencia, grado alimenticio, libre de BPA. Capacidad de 1 litro. Diseño transparente o translúcido con escala graduada en mililitros (ml), litros (L), tazas y onzas (oz), impresa o en relieve para facilitar la lectura. Asa ergonómica para un agarre seguro y pico vertedor que permite un vaciado preciso sin derrames. Material resistente a impactos, apto para el contacto con alimentos, de fácil limpieza y apto para lavavajillas. Dimensiones aproximadas: 16 cm de alto x 13 cm de diámetro.	unidad	4
23	TAPETE DE Silicona para hornear 41 cm x 62 cm tapete de silicona grado alimenticio, libre de BPA, reforzado con fibra de vidrio. Antiadherente, reutilizable, resistente a temperaturas entre -40 °C y 230 °C. Apto para horno y fácil limpieza. Dimensiones aproximadas 41 x 62 cm.	unidad	6
24	AZAFATE ACERO INOXIDABLE - Dimensiones: 10,8 x 17,6 x 10 cm Fabricado en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos. Dimensiones aproximadas 10,8 x 17,6 x 10 cm.	unidad	5
25	PAELLERA ACERO INOXIDABLE Paellera de 30 cm de diametro hecha en Aluminio con revestimiento en antiadherente resistente. Asas de acero inoxidable. Dimensiones: Alto 6,3 cm, Largo 36,6 cm, Ancho 30,5 cm Paellera de aluminio con recubrimiento antiadherente libre de PFOA, diámetro 30 cm, asas en acero inoxidable remachadas, apta para estufa a gas. Dimensiones: Alto 6,3 cm, Largo 36,6 cm, Ancho 30,5 cm.	unidad	2
26	SET DE RECIPIENTES HERMETICOS PARA ALIMENTOS - 1 jarra de 4L, 1 jarra de 430 ml, 1 una jarra de 500 ml, 1 una jarra de 800 ml, 1 una jarra de 1 Lt, 1 una jarra de 1,2 Lt, 1 una jarra de 1,2Lt ; Proporcionan mas espacio y mas orden a la alacena porque sus cuerpos y tapas son Apilables.	unidad	6
28	OLLA A PRESION 4 LITROS Cuenta con 4 sistemas de seguridad y 2 tipos de cocción (Normal -Rápida) Capacidad 4 litros, aluminio de alta resistencia, cuatro sistemas de seguridad, dos niveles de cocción (normal y rápida), válvula reguladora de presión, asas termoaislantes, compatible con estufa a gas. Garantía mínima 10 años en cuerpo y 1 año en accesorios	unidad	1
29	BOWL 16 CM, EN ACERO INOXIDABLE Bowl fabricado en acero inoxidable 18/8, calibre resistente, borde reforzado, acabado pulido espejo, apto para preparación y almacenamiento de alimentos. Diámetro 16 cm.	unidad	4
30	BOWL 20 CM 24 EN ACERO INOXIDABLE Bowl en acero inoxidable 18/8, resistente a la corrosión, fácil limpieza, apto para lavavajillas. Diámetro 20 cm.	unidad	4



31	BOWL 26 CM 26 EN ACERO INOXIDABLE Bowl profesional en acero inoxidable, borde reforzado, acabado satinado interior y pulido exterior. Diámetro 26 cm.	unidad	4
32	BOWL 30 CM 28 EN ACERO INOXIDABLE Bowl industrial en acero inoxidable, alta resistencia, apto para preparación de alimentos, diámetro 30 cm.	unidad	4
33	BOWL 40 CM EN ACERO INOXIDABLE Bowl industrial fabricado en acero inoxidable 18/8 (AISI 304), acabado pulido, resistente a la corrosión, borde reforzado, apto para contacto con alimentos y lavavajillas. Diámetro 40 cm.	unidad	4
34	CUCHILLO SIERRA PARA CARNE, 7 pulgadas Hoja de acero inoxidable de alto carbono de 7 pulgadas con filo dentado, mango ergonómico en polipropileno inyectado, resistente a impactos y humedad, apto para uso institucional.	unidad	3
35	CUCHILLO CHEF 10" Cuchillo profesional con hoja de acero inoxidable de alto carbono de 10 pulgadas, filo de larga duración, mango ergonómico antideslizante, apto para cocina institucional.	unidad	3
36	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 24cm , Espátula fabricada en silicona grado alimenticio, resistente hasta 315 °C, mango ergonómico, una sola pieza para evitar acumulación de residuos. Longitud 24 cm.Ancho 10 cm; Espesor 2 mm.	unidad	5
37	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 34cm, Espátula profesional en silicona grado alimenticio resistente a altas temperaturas (315 °C), mango reforzado, apta para uso intensivo. Longitud 34 cm.Ancho 14 cm;Espesor 2 mm.	unidad	5
38	PLATO BASE 26cm, en loza Plato base fabricado en porcelana vitrificada o loza de alta resistencia, acabado esmaltado color blanco, resistente al choque térmico, apto para microondas y lavavajillas. Diámetro 26 cm.	unidad	150
39	PLATO CAPUCHINO en loza 20 cm Plato de porcelana vitrificada de alta resistencia, acabado esmaltado, resistente al rayado y choque térmico. Diámetro 20 cm.	unidad	160
40	PLATO HONDO PARA SOPA en loza, 23 Plato hondo en porcelana vitrificada color blanco, alta resistencia mecánica y térmica, apto para horno microondas y lavavajillas. Diámetro 23 cm.	unidad	160
41	PLATO PARA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE, en loza, 15 cm Plato en porcelana vitrificada, acabado brillante, resistente a impactos leves y altas temperaturas. Diámetro 20 cm.	unidad	160
42	PLATO POSTRE, loza 18 cm Plato para postre fabricado en porcelana vitrificada, color blanco, alta resistencia, apto para lavavajillas y microondas. Diámetro 22 cm.	unidad	100
43	POCILLO , loza Pocillo fabricado en porcelana vitrificada o loza de alta resistencia, color blanco, capacidad aproximada de 250–300 ml, acabado esmaltado, resistente al choque térmico, apto para microondas y lavavajillas.	unidad	100
44	SAMOVARES 6 litros, acero inoxidable Samovar fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad 6 litros, tapa con sistema de cierre, grifo antigoteo, recipiente para combustible o resistencia eléctrica (según modelo), asas termoaislantes y acabado pulido.	unidad	4
45	TAZA CONSOME SIN ASAS 11 CM Taza para consomé elaborada en porcelana vitrificada, diámetro 11 cm, capacidad aproximada de 350 ml, color blanco, resistente a impactos moderados, apta para microondas y lavavajillas.	unidad	20
46	COMBIGRILL ANTIHADERENTE 32,5Cm x 53,0Cm Plancha grill doble fabricada en aluminio fundido de alta resistencia con recubrimiento antiadherente libre de PFOA. Dimensiones aproximadas 53 cm × 32,5 cm, espesor mínimo de 4 mm, asas resistentes al calor, apta para estufas a gas.	unidad	2
47	Sarten bandeja para huevos fritos antihaderente, 4 orificios, material aluminio y madera, 37,50 x 19,00 x 5,50 cm/14,74 x 7,47 x 2,16 pulgadas	unidad	2
48	OLLETAS 1 LITROS, material alumnio Olleta fabricada en aluminio de alta pureza, capacidad 1 litro, asas remachadas, tapa de aluminio, acabado pulido, apta para estufa a gas.	unidad	2
49	OLLETAS 2 LITROS, material alumnio Fabricada en aluminio de alta resistencia, capacidad 2 litros, tapa y asas reforzadas, distribución uniforme del calor, apta para uso institucional.	unidad	2
50	OLLETAS 4 LITROS, material alumnio Olleta en aluminio calibre grueso, capacidad 4 litros, asas remachadas, tapa de ajuste preciso, uso comercial	unidad	2



51	PLANCHA ASADORA DE 25 cms ANCHO * 55 CM LARGO EN ALUMINIO EXTRAGRUESO Plancha asadora fabricada en aluminio fundido extragrueso, espesor mínimo de 5 mm, superficie lisa, asas integradas, excelente distribución del calor, apta para estufas a gas.	unidad	2
52	Freidora De Aceite Profesional 10 Litros Acero Inox a gas de dos puestos de 10 litros cada uno, estructura en acero inoxidable, quemadores de alto rendimiento, canastillas cromadas con mango termoaislante, válvula de drenaje, funcionamiento a gas GLP o natural, uso institucional.	unidad	2
53	lavavajillas electrico digital de 50 piezas 110 v, en acero inoxidable altura 89cm, ancho 64,5cm y profundidad 67,2cm. Apertura automática de puerta Lavavajillas de libre instalación, capacidad mínima para 50 piezas, panel digital, acabado en acero inoxidable, apertura automática de puerta, 110 V, dimensiones aproximadas: Alto 89 cm, Ancho 64,5 cm, Fondo 67,2 cm. Mínimo 6 programas de lavado, eficiencia energética	unidad	1
55	Dispensador de bebidas frías dos tanques individuales de 18 litros cada uno, Evaporador de acero inoxidable 304 para refrigeración. Control de temperatura entre 44 y 53.6 °F para bebidas frías, Bandeja receptora de agua de gran capacidad para evitar goteos.	unidad	1
56	juego de espátulas acero inoxidable por 5 piezas Siliconadas Juego de cinco espátulas fabricadas en silicona grado alimenticio, libres de BPA, resistentes hasta 230 °C, mangos ergonómicos, aptas para utensilios antiadherentes y lavavajillas.	juego	2
57	Juego De Espátulas en acero inoxidable De 6 Piezas Juego de seis espátulas profesionales en acero inoxidable, diferentes medidas para cocina y repostería, mangos ergonómicos, resistentes a la corrosión y aptas para lavavajillas.	juego	2
58	vasos de 7 onzas en cristal Vaso en vidrio templado transparente, capacidad aproximada de 207 ml (7 oz), resistente al choque térmico y al uso institucional, apto para lavavajillas.	unidad	50
59	juegos de cubiertos (incluye 1 cuchillo, 1 tenedor, 1 cuchara y 1 cucharita) en acero inoxidable Juego compuesto por cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cucharita, fabricados en acero inoxidable 18/10, acabado pulido espejo, resistentes a la corrosión, aptos para lavavajillas.	unidad	50
60	licuadora Capacidad de 2 litros, Material de la jarra: Plástico. 110 v, 9 velocidades, cuchillas en acero inoxidable, Licuadora de 2 litros, jarra plástica de alta resistencia libre de BPA, cuchillas en acero inoxidable, motor de mínimo 700 W, 9 velocidades + pulso, alimentación 110 V.	unidad	2
61	Sanduchera 2 Puestos Electrica, acero inoxidable, 110 v, capacidad 4 sandwiches, Sanduchera profesional en acero inoxidable, alimentación 110 V, capacidad para 4 sándwiches, placas antiadherentes, control automático de temperatura, potencia mínima 1.400 W.	unidad	1
62	molinillo en acero inoxidable Molinillo manual fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, mecanismo de molienda ajustable para sal, pimienta o especias, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.	unidad	2
63	termo dispensador de 6 litros en acero inoxidable termo dispensador fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 6 litros, doble pared con aislamiento térmico, grifo dispensador antigoteo, tapa con cierre de seguridad, asas laterales resistentes al calor, conserva bebidas frías o calientes por mínimo 6 horas. Apto para uso institucional.	unidad	2
64	termo dispensador de 4 litros en acero inoxidable Fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 4 litros, doble pared con aislamiento térmico, grifo dispensador, tapa hermética con sistema de cierre seguro, apto para bebidas calientes y frías, fácil limpieza.	unidad	2
65	bandejas en acero inoxidable 30 * 30 cm Bandeja cuadrada fabricada en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, bordes reforzados, resistente a la corrosión, apta para contacto con alimentos, fácil limpieza y apta para lavavajillas. Dimensiones 30 cm x 30 cm.	unidad	10
66	Bandeja en acero inoxidable 40 largo * 30 ancho cm Bandeja rectangular fabricada en acero inoxidable AISI 304, alta resistencia a la corrosión, bordes reforzados, acabado pulido, apta para uso institucional y gastronómico. Dimensiones 40 x 30 cm.	unidad	10
67	jarras de plastico de 4 litros Jarra fabricada en plástico de alta resistencia, grado alimenticio, libre de BPA, capacidad de 4 litros, tapa ajustable, asa ergonómica y pico vertedor para facilitar el servido. Resistente a impactos y apta para refrigeración.	unidad	2



68	jarras de plastico de 2 litros Fabricada en plástico de alta resistencia grado alimenticio, libre de BPA, capacidad de 2 litros, tapa con cierre seguro, asa ergonómica y pico vertedor. Apta para bebidas frías y refrigeración.	unidad	2
70	Batidora de pedestal 6 litros, 10 velocidades Batidora planetaria con recipiente de acero inoxidable de 6 litros, 10 velocidades, motor de mínimo 1.000 W, alimentación 110 V, incluye batidor globo, batidor plano y gancho amasador. Sistema de protección contra sobrecarga.	unidad	1
71	dispensador de agua para botellon con gabinete, tres opciones de temperatura, Almacenamiento de la botella de agua en la base del dispensador, alto 104cm, ancho 31cm, profundidad 37,4cm	unidad	1
72	exprimidor electrico de citricos de 0.25HP, Monofásico: 110 V, recipiente superior en acero inoxidable y base del motor en aluminio anodizado, Dimensiones: Altura 0.43 / Diámetro 0.20 mts	unidad	1
73	caja plastica almacenadora de 27 litros con tapa, profundidad 33cm Caja organizadora fabricada en polipropileno de alta resistencia, libre de BPA, capacidad de 27 litros, tapa ajustable con sistema de cierre, resistente a impactos y humedad. Dimensiones aproximadas: profundidad 33 cm. Apta para almacenamiento de alimentos secos y utensilios.	unidad	10
74	caja plastica almacenadora de 17 litros con tapa Fabricada en polipropileno de alta resistencia, capacidad de 17 litros, tapa de ajuste seguro, apilable, resistente a impactos y humedad. Ideal para almacenamiento institucional.	unidad	10
75	colador en acero inoxidable 18cm Mango Redondo, Alto : 6.6 cm Colador fabricado en acero inoxidable AISI 304, malla fina reforzada, mango redondo ergonómico, resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos y lavavajillas. Diámetro 18 cm, altura aproximada 6,6 cm.	unidad	3
76	Jarra con tapa en acero inoxidable 3 litros Jarra fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 3 litros, tapa abatible, asa ergonómica soldada, acabado pulido espejo, resistente a la corrosión y apta para bebidas frías o calientes.	unidad	2
77	Jarra con tapa en acero inoxidable 2 litros Fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 2 litros, tapa con cierre seguro, asa ergonómica, acabado pulido, resistente al uso continuo y de fácil limpieza.	unidad	2
78	bandeja plastica pequeña 23cm *16 cm color blanco Bandeja fabricada en polipropileno grado alimenticio, color blanco, resistente a impactos, bordes reforzados, fácil limpieza y apta para contacto con alimentos. Dimensiones 23 cm x 16 cm.	unidad	30
79	Cucharon acero inoxidable Ancho :7 cm Largo: 36 cm Cucharón fabricado en acero inoxidable AISI 304, mango largo ergonómico, resistente a la corrosión, apto para uso institucional. Dimensiones aproximadas: ancho 7 cm, largo 36 cm.	unidad	4
80	Cucharon de plástico Medida: 9cm x31.8x7cm .5cm color negro Fabricado en nylon grado alimenticio resistente a altas temperaturas (hasta 210 °C), color negro, apto para utensilios antiadherentes. Medidas aproximadas: 9 cm x 31,8 cm x 7,5 cm.	unidad	4
81	Insertos de acero Dimensiones y peso Alto: 10 cm Ancho: 27 cm Largo 17 cm Peso: 0.54 kg Inserto gastronorm fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre reforzado, resistente a la corrosión, capacidad aproximada 4 litros. Dimensiones: alto 10 cm, ancho 27 cm, largo 17 cm. Compatible con mesas frías y baños María.	unidad	6
82	Set de pinzas para manipulación de alimentos Cubiertos Tipo : Cubiertos para servir, Ancho : 2 cm, Alto : 27 cm, Pinzas fabricadas en acero inoxidable AISI 304, longitud aproximada 27 cm, sistema de resorte, puntas dentadas para mejor agarre, resistentes a la corrosión, aptas para uso institucional y lavavajillas. Largo : 2 cm, Color : Plateado	unidad	3
84	Canecas de almacenamiento 50 litros para almacenamiento de alimentos en seco Con Tapa y Manijas Gris. Caneca fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE), grado alimenticio, capacidad 50 litros, color gris, con tapa hermética y manijas laterales. Resistente a impactos, humedad y rayos UV. Apta para almacenamiento de alimentos secos.	unidad	4
85	Canecas basura inorgánica y orgánica capacidad 10 litros Dimensiones (cn) Largo 31,5, Ancho (19,7) y Altura (36,7) Canecas fabricadas en polipropileno de alta resistencia, capacidad 10 litros, con tapa abatible, colores diferenciados para separación de residuos. Dimensiones aproximadas: largo 31,5 cm, ancho 19,7 cm, alto 36,7 cm.	unidad	4



86	vasos de 9 onzas en cristalVaso elaborado en vidrio templado transparente, capacidad aproximada de 266 ml (9 oz), resistente al choque térmico y al uso institucional. Apto para lavavajillas.	unidad	50
87	Juego de Refractarias Cuadrada 2 Litros de vidrio Refractaria fabricada en vidrio templado borosilicato, capacidad 2 litros, resistente a temperaturas entre -20 °C y 300 °C. Apta para horno convencional, microondas, refrigerador y lavavajillas.	unidad	2
88	Juego de ensaladeras de vidrio de 22 cm Alto 22.8 cm largo 14cm Juego de ensaladeras elaboradas en vidrio templado transparente, diámetro aproximado 22 cm, resistentes a impactos moderados y cambios de temperatura. Aptas para lavavajillas.	unidad	2

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

Las especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir a las necesidades requeridas son las descritas según las características técnicas anteriormente mencionadas:

a) Las especificaciones técnicas son las determinadas en el numeral 2.6, el cual contiene las condiciones definidas. Las mismas deben ser de cabal cumplimiento por el proponente y el contratista, teniendo en cuenta adicionalmente que solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por proponente.

b) El proponente deberá cumplir con el alcance del objeto y todas las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos e invitación.

c) Los precios de la propuesta serán invariables durante el término del estudio, trámite, perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato.

d) El contratista debe pagar todos los derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón de perfeccionamiento del contrato y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con las leyes colombianas.

e) El proponente debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de preparación de la propuesta y que en consecuencia estén incorporados en el precio ofrecido.

f) Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance.

g). Atender en un término máximo de cinco (5) días hábiles, las solicitudes de garantía cuando alguno o algunos de los elementos del menaje presenten anomalías; Así mismo, reemplazar todos aquellos elementos que salgan defectuosas y que no cumplan con lo establecido, por unos que sean de óptima calidad y de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso contractual, tiempo contado a partir de la solicitud escrita que realice el supervisor del contrato designado

h), Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES



2.8.1 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 suscripción 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 la 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) El contratista deberá presentar para cada informe de pago las constancias de verificación de antecedentes fiscales, penales, disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas.
- 8) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 9) 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.
- 10) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- 11) 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.
- 12) 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.
- 13) 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.
- 14) 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.
- 15) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las



mujeres, las basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA

- 16) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
- 17) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Garantizar que los elementos del menaje sean de primera calidad y libres de defectos, y que cumplan con las especificaciones contempladas en ficha técnica del proceso, y de acuerdo con las normas de calidad de cada producto.
2. Hacer entrega de los elementos del menaje en las instalaciones del SENA Vélez, de acuerdo con las indicaciones del supervisor del contrato
3. Establecer con el supervisor del contrato un plan o cronograma de ejecución de entrega de menaje, los cuales, hacen parte de la oferta.
4. Mantener durante toda la ejecución contractual los precios unitarios ofertados y aceptados, sin perjuicio de que el contrato se ejecute por monto agotable y según los requerimientos efectivos de la entidad.
5. Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos del menaje que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a lo requerido por la entidad, sin costo adicional para la entidad, en un término no mayor a 5 días hábiles. Si el contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
6. Asumir el riesgo y cuidado de los bienes hasta que se realice la entrega total y a satisfacción del supervisor del contrato, en el lugar que este indique
7. Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos durante la ejecución del Contrato y garantizar el uso de los elementos de protección personal (EPP) para el personal de acuerdo con la naturaleza de los bienes a entregar; hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
8. Asumir bajo su responsabilidad situaciones como accidente, o incidentes que se presenten con terceras personas al momento de la entrega de los elementos contratados en el cargue y descargue de los mismos, por lo tanto, el Contratista allegará junto con la factura, documento de exoneración de responsabilidades del SENA con firma del Representante Legal.
9. Adquirir y poner a disposición de la entidad dentro de los 3 días posteriores a la aceptación de oferta, las pólizas indicadas en el presente estudio de previo, lo cual aplica también para eventuales adiciones
10. Entregar al SENA la certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal de paz y salvo de pagos de seguridad social, al momento de presentar la cuenta de cobro
11. Presentar la factura debidamente autorizada por la DIAN al momento de presentar la cuenta de cobro.



12. Asumir bajo su absoluta responsabilidad la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas vigentes, del personal que se requiera para el desarrollo del objeto Contractual
13. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral correspondiente
14. Presentar certificación bancaria para el trámite del pago, la cual debe tener un término no mayor de 30 días
15. Tener en cuenta que el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021, refiere el análisis frente a la obligación del Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, para el presente contrato, NO se exigirá dicha obligación, en tanto que puede tornarse de difícil cumplimiento por parte del contratista.
16. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

NO APLICA

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

No aplica

2.8.5 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 juntamente 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.



2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de hasta los 30 treinta días calendario contabilizados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato o aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de las garantías), sin exceder la vigencia 2026

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en las instalaciones del CGAO, Tv. 8 No. 8ª - 50 en Vélez Santander

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la Tv. 8 No. 8ª - 50 en Vélez Santander.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
N/A	N/A	N/A

Otra forma de Pago	contrato se pagará de la siguiente forma: El SENA, pagará al contratista mediante único pago, el valor correspondiente a la compra de menaje para la cafetería del CGAO, y recibidas a satisfacción por el supervisor del contrato, conforme a los valores ofertados, previa presentación de las respectivas facturas, el soporte de entrega y recibido a satisfacción y la acreditación de los requisitos legales para el pago, incluidos los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales. El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación completa de la factura o documento equivalente (y facturación electrónica cuando el contratista esté obligado), junto con: (i) soporte de entrega y recibo a satisfacción por cada entrega, y (ii) acreditación del cumplimiento de aportes al Sistema de Seguridad Social y parafiscales. Cuando la factura o los documentos soporte presenten inconsistencias o estén incompletos, el término de pago se contará a partir de la radicación completa. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y, las mismas, no generarán pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. La factura deberá expedirse a nombre del SENA, NIT 899.999.034-1, y cumplir con lo estipulado en el artículo 616-1 y 617 del estatuto tributario.
--------------------	---



	El desembolso se realizará con sujeción a la disponibilidad de PAC, y el SENA practicará las retenciones tributarias a que haya lugar conforme a la normatividad vigente de la modalidad a contratar. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación, si es del caso. Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o excepciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos
--	---

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

No aplica

2.14 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:	Funcionario de planta de la Entidad, vinculado mediante carrera administrativa, con conocimientos suficientes en el área objeto del contrato para ejercer la supervisión.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de funcionario como supervisor 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

Mínima Cuantía- compraventa



3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el objeto del proceso y el presupuesto oficial estimado, la Entidad adelantará la selección del contratista mediante la modalidad de mínima cuantía, por cuanto el valor del proceso no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad. Esta modalidad se encuentra prevista en la Ley 1150 de 2007 (modalidades de selección), y fue desarrollada para estos eventos por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, que establece reglas de transparencia para la contratación de mínima cuantía, incluyendo la publicación de invitación y la aceptación de la oferta de menor precio que cumpla con los requisitos y condiciones exigidas.

Teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para el presente proceso de contratación no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, corresponde fijar el presente proceso de selección con fundamento en las disposiciones para “Mínima cuantía”, según lo establecido en la ley 1150 de 2007, artículo 2 numeral 5, modificado por el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y a la 3-2026-000010, “Cuantías para la contratación pública del SENA - Vigencia 2026”.

Menor cuantía (Hasta 1000 SMLMV)	\$1.750.905.000
Mínima Cuantía, cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía	\$175.090.500

En consecuencia, la Entidad evaluará las ofertas con base en el cumplimiento de las condiciones técnicas y habilitantes definidas en la invitación y en los documentos del proceso, y aceptará la propuesta que, cumpliendo las anteriores, ofrezca el menor precio.

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	
---	----	---	----	--

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitar a: Mipyme nacional / Mipyme departamental / Mipyme municipal] colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.



3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

- a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
- b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

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

El Valor de la necesidad corresponde a la suma de setenta y cuatro millones novecientos noventa y tres mil ochocientos cincuenta pesos m/tce (\$ 74.993.850) IVA incluido incluidos impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal, que para tal efecto el grupo de contratación realizó el respectivo estudio de mercado y análisis del sector con base en la naturaleza del contrato, y las necesidades a satisfacer, teniendo



en cuenta las especificaciones técnicas de cada uno de los ítems, las cantidades y los costos unitarios y totales como se muestra en el siguiente cuadro.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	Precio unitario de referencia	Precio total de referencia
1	Juego de moldes para emplatado de forma redonda, fabricados en acero inoxidable grado alimenticio AISI 304 o superior, acabado pulido brillante, resistente a la corrosión, deformación y uso continuo. Debe incluir tres (3) aros de diferentes diámetros y un (1) pisador o prensa de acero inoxidable con mango ergonómico. Espesor mínimo del acero 0,5 mm. Apto para contacto directo con alimentos, resistente a temperaturas de cocción y refrigeración, apto para lavado en lavavajillas, de fácil limpieza y almacenamiento mediante sistema de aros anidados. Bordes lisos y redondeados para evitar deformación de los alimentos y facilitar el desmolde. Dimensiones: tres aros de 7 cm, 8 cm y 10 cm de diámetro, altura aproximada entre 4 y 5 cm, con pisador del diámetro correspondiente. Color natural del acero inoxidable. Acabado superficial: Pulido brillante o satinado sanitario, que evita la porosidad y previene la proliferación bacteriana.	unidad	6	44.000	264.000
2	SET BATIDORES DE MANO PROFESIONALES Juego de 3 batidores manuales tipo globo, fabricados en acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio, alambre de acero inoxidable de calibre aproximado 2,0 mm, mangos ergonómicos en acero inoxidable, resistentes a la corrosión y deformación. Aptos para contacto con alimentos, lavavajillas y uso profesional. Debe incluir tres tamaños aproximados: 20 cm, 25 cm y 30 cm de longitud. Alta resistencia a la corrosión, ácidos orgánicos y agentes de limpieza. Superficie no porosa que inhibe la proliferación bacteriana. Libre de toxinas y metales pesados (apto para contacto directo con alimentos).	unidad	4	109.000	436.000
3	SET DE TABLAS DE CORTE Y PORCIONAMIENTO Juego de seis (6) tablas de corte profesionales para manipulación y porcionamiento de alimentos, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimenticio, libre de BPA, no poroso, resistente a impactos, humedad, olores y absorción de líquidos. Aptas para contacto directo con alimentos, de fácil limpieza y desinfección. Superficie antideslizante, bordes redondeados y alta resistencia al desgaste. Espesor mínimo: 13 mm (1/2"). Dimensiones mínimas de cada tabla: 45 x 30 cm. El set debe incluir el código de colores tipo HACCP para evitar contaminación cruzada: blanco, rojo, amarillo. Resistencia térmica: Soporta temperaturas desde -50 °C hasta +80 °C (apta para ciclos de lavado en lavavajillas industrial sin sufrir alabeo o deformación). Resistencia química: Inmune al ataque de agentes desinfectantes, cloro y químicos de limpieza profundado. . Aptas para lavado industrial y uso institucional en cocinas profesionales.	unidad	2	187.000	374.000
4	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 3 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,8 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia térmica. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad: 3 litros. Dimensiones aproximadas:	unidad	4	355.000	1.420.000



	diámetro 16 cm, altura 16 cm. Alta resistencia a la corrosión, oxidación por agentes de limpieza, deformación por impactos y exposición prolongada a altas temperaturas.				
5	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 4,5 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice una rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad: 4,5 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 18 cm, altura 18 cm.	unidad	4	365.000	1.460.000
6	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 6,20 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, impactos y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable–aluminio–acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 6,20 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 20 cm, altura 20 cm Borde anti-goteo: Especificar si cuenta con un borde perfilado o reforzado para verter líquidos sin derrames.	unidad	3	472.500	1.417.500
7	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 10 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 10 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 24 cm, altura 24 cm. Alta resistencia: Soporta temperaturas extremas sin deformarse y resiste de forma óptima la oxidación y la corrosión.	unidad	2	632.500	1.265.000
8	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 16,50 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 5 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas reforzadas y remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en	unidad	2	772.500	1.545.000



	acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 16,50 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 28 cm, altura 28 cm.				
9	OLLA ALTA INDUSTRIAL / PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE – 21,20 LITROS Olla alta de uso industrial y profesional, fabricada en acero inoxidable AISI 304 (18/10) grado alimenticio, resistente a la corrosión, oxidación, deformación y altas temperaturas. Acabado interior y exterior satinado o pulido. Espesor mínimo del cuerpo: 0,80 mm (calibre 20). Fondo difusor encapsulado de triple capa (acero inoxidable – aluminio – acero inoxidable), con espesor mínimo de 5 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y conservación del calor. Asas reforzadas y remachadas en acero inoxidable de alta resistencia. Tapa en acero inoxidable con asa remachada. Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas. Capacidad nominal: 21,20 litros. Dimensiones aproximadas: diámetro 30 cm, altura 30 cm. G	unidad	2	914.500	1.829.000
10	OLLA ALTA INDUSTRIAL MEDIANA / PROFESIONAL EN ACERO INOXIDABLE – 24 LITROS Olla alta industrial de uso profesional, fabricada en acero inoxidable de alta calidad con contenido mínimo de 21 % de cromo o acero inoxidable tipo 18/10 de calidad equivalente para uso alimentario, con cuerpo de espesor mínimo de 0,8 mm y fondo difusor encapsulado multicapa de espesor mínimo de 4 mm, que garantice rápida absorción, distribución uniforme y almacenamiento duradero del calor. Con capacidad nominal de 24 litros, Debe contar con tapa en acero inoxidable del mismo material del cuerpo, asas laterales remachadas en acero inoxidable de alta resistencia, acabado interior y exterior pulido o satinado resistente a la corrosión, bordes redondeados para mayor seguridad e higiene, apta para contacto con alimentos. Compatible con todo tipo de fuentes de calor, incluyendo cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámica, halógenas e inducción. Apta para lavado en lavavajillas, de fácil limpieza, resistente al uso intensivo en cocinas institucionales, industriales, hospitalarias y gastronómicas.	unidad	2	1.287.500	2.575.000
11	Colador cónico de uso profesional, fabricado en acero inoxidable AISI 304 (18/8) grado alimenticio o calidad equivalente, con malla fina en acero inoxidable resistente a la corrosión y al uso intensivo. Diámetro superior de 24 cm ($\pm 5\%$), altura aproximada de 20 a 22 cm, aro reforzado con espesor mínimo de 0,8 mm, mango tubular ergonómico en acero inoxidable soldado al cuerpo y gancho de apoyo para fijación sobre recipientes. Acabado pulido satinado o brillante, bordes redondeados para mayor seguridad, apto para contacto con alimentos, resistente a la deformación, apto para lavavajillas y de fácil limpieza. Diseñado para colar caldos, fondos, salsas, cremas, purés y preparaciones de cocina profesional. Apto para ciclos de lavado industrial y lavavajillas.	unidad	3	225.000	675.000
12	Máquina manual para elaborar pasta fresca, fabricada en acero inoxidable grado alimenticio, con rodillos en acero cromado o acero inoxidable de alta resistencia y estructura metálica anticorrosiva. Debe incluir como mínimo máquina para laminar masa, rodillo regulable con mínimo siete (7) niveles de espesor (0,5 a 3 mm aproximadamente), cortador para espagueti (1,5 a 2 mm), cortador para fettuccine (6 a 7 mm), manivela desmontable, abrazadera metálica para fijación a la mesa y manual de uso. La máquina deberá contar con ancho útil de laminado mínimo de 150 mm (15 cm), sistema de accionamiento mediante manivela, estructura resistente a la corrosión, adecuada para la elaboración de lasaña, espagueti, fettuccine y otras pastas frescas. Deberá ser de fácil limpieza, con	unidad	2	650.000	1.300.000



	componentes desmontables para mantenimiento, no apta para inmersión total en agua y apta para contacto con alimentos.				
13	Juego de utensilios de cocina profesional de ocho (8) piezas, fabricado en acero inoxidable grado alimenticio, con acabado pulido, resistente a la corrosión y altas temperaturas. Compuesto como mínimo por cucharón, espátula lisa, espátula ranurada, espumadera, cuchara de servir, cuchara ranurada, tenedor para cocina y batidor o pinza. Utensilios con longitud aproximada entre 30 y 35 cm, mangos ergonómicos con orificio para colgar, aptos para contacto con alimentos, resistentes al uso continuo, aptos para lavavajillas Mangos: , diseñados para un agarre cómodo y seguro.	unidad	2	230.000	460.000
14	Set profesional de seis (6) cuchillos de cocina, fabricados en acero inoxidable grado alimenticio, con hojas templadas de alta resistencia a la corrosión, filo de larga duración y mangos ergonómicos de polipropileno inyectado o material equivalente. El set debe incluir como mínimo cuchillo de chef, cuchillo para pan, cuchillo para trincar, cuchillo utilitario, cuchillo multiusos y cuchillo pelador, con hojas entre 8 y 20 cm. Aptos para contacto con alimentos, resistentes al uso continuo, de fácil limpieza . Mangos Material: Polipropileno inyectado de alta densidad (o material polimérico equivalente de grado médico/alimentario).Diseño: Ergonómico, con formato anatómico para reducir la fatiga en uso prolongado.Seguridad: Superficie texturizada o acabado antideslizante para un agarre seguro aun con manos húmedas.Ensamble: Inyección directa sobre la espiga o unión firme mediante remaches de aluminio/acero inoxidable (según diseño).	unidad	2	267.500	535.000
15	Wok profesional de 28 cm de diámetro, fabricado en aluminio de alta resistencia con espesor mínimo de 2,5 mm, recubrimiento antiadherente de alta durabilidad libre de PFOA, resistente a altas temperaturas y al uso continuo. Con mango ergonómico de baquelita o acero inoxidable con aislamiento térmico, firmemente remachado al cuerpo. Fondo difusor que garantice una distribución uniforme del calor. Apto para cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica (inducción si el modelo incorpora base ferromagnética). De fácil limpieza y apto para contacto con alimentos.	unidad	4	177.500	710.000
16	Caldero de uso profesional, fabricado en aluminio extra grueso de alta pureza, grado alimenticio, con espesor mínimo de 3,0 mm, diámetro de 36 cm, capacidad aproximada de 18 a 24 litros, tapa en aluminio del mismo material, asas laterales reforzadas remachadas o fundidas de alta resistencia, acabado natural pulido, alta conductividad térmica para una distribución uniforme del calor, apto para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo en cocinas institucionales y de fácil limpieza.	unidad	1	154.500	154.500
17	Sartén profesional de 30 cm de diámetro, fabricado en aluminio de alta resistencia, con espesor mínimo de 3,0 mm, recubrimiento antiadherente de alta durabilidad libre de PFOA, resistente al uso intensivo y a altas temperaturas. Con fondo difusor para distribución uniforme del calor, mango ergonómico en acero inoxidable remachado con protector térmico o aislamiento equivalente, apto para contacto con alimentos, compatible con cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica (e inducción cuando el modelo incorpore base ferromagnética), de fácil limpieza. Sartén Profesional Tramontina 30 cm	unidad	2	167.500	335.000



18	Perol profesional de larga vida útil, fabricado en acero inoxidable de alta pureza grado alimenticio, con 20 cm de diámetro y 14,5 cm de altura, capacidad aproximada de 4,4 litros, cuerpo de una sola pieza, acabado pulido, bordes reforzados, asas soldadas de alta resistencia, base con disco de aluminio encapsulado de 4 mm para una óptima distribución del calor y ahorro energético, apto para cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámica e inducción, apto para horno hasta 260 °C, de fácil limpieza, resistente a la corrosión y al uso intensivo.	unidad	2	321.500	643.000
19	Olla a presión de 6 litros, fabricada en aluminio de alta pureza grado alimenticio, con capacidad nominal de 6 litros, sistema de doble nivel de cocción (Normal y Rápida), mínimo cuatro (4) sistemas de seguridad (válvula reguladora de presión, válvula de seguridad, sistema de bloqueo de apertura bajo presión y empaque de seguridad o sistema equivalente), cierre interno o externo de alta resistencia, asas y mango ergonómicos termoaislantes, distribución uniforme del calor, apta para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo, de fácil limpieza, con disponibilidad de repuestos.	unidad	2	182.000	364.000
20	Olla a presión con capacidad de 8 litros, fabricada en aluminio de alta pureza grado alimenticio, equipada con mínimo cuatro (4) sistemas de seguridad, incluyendo válvula reguladora de presión, válvula de seguridad, sistema de bloqueo que impide la apertura mientras exista presión interna y empaque o sistema de seguridad equivalente; con dos (2) tipos de cocción (Normal y Rápida), cierre de alta resistencia, asas y mangos termoaislantes en baquelita de alta resistencia, distribución uniforme del calor, apta para cocinas a gas y eléctricas, resistente al uso intensivo, de fácil limpieza, con disponibilidad de repuestos	unidad	2	222.500	445.000
21	Soplete de cocina profesional tipo antorcha culinaria, fabricado con cuerpo metálico de alta resistencia (aleación de zinc y acero inoxidable), de larga vida útil, con dimensiones aproximadas de 23 x 10 x 15 cm y peso aproximado de 0,7 lb (0,32 kg), encendido piezoeléctrico, llama ajustable de alta precisión con temperatura de trabajo de hasta 1.300 °C, sistema de bloqueo para llama continua, regulador de intensidad, recargable con gas butano, base estable antideslizante, apto para caramelizar, gratinar, flamear, sellar carnes y uso en cocina profesional e institucional, de fácil limpieza	unidad	2	140.000	280.000
22	TAZA MEDIDORA, abricado en plástico de gran resistencia de 1 Litro. Fabricada en plástico de alta resistencia, grado alimenticio, libre de BPA. Capacidad de 1 litro. Diseño transparente o translúcido con escala graduada en mililitros (ml), litros (L), tazas y onzas (oz), impresa o en relieve para facilitar la lectura. Asa ergonómica para un agarre seguro y pico vertedor que permite un vaciado preciso sin derrames. Material resistente a impactos, apto para el contacto con alimentos, de fácil limpieza y apto para lavavajillas. Dimensiones aproximadas: 16 cm de alto x 13 cm de diámetro.	unidad	4	31.000	124.000
23	TAPETE DE Silicona para hornear 41 cm x 62 cm tapete de silicona grado alimenticio, libre de BPA, reforzado con fibra de vidrio. Antiadherente, reutilizable, resistente a temperaturas entre -40 °C y 230 °C. Apto para horno y fácil limpieza. Dimensiones aproximadas 41 x 62 cm.	unidad	6	155.000	930.000
24	AZAFATE ACERO INOXIDABLE - Dimensiones: 10,8 x 17,6 x 10 cm Fabricado en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos. Dimensiones aproximadas 10,8 x 17,6 x 10 cm.	unidad	5	39.000	195.000
25	PAELLERA ACERO INOXIDABLE Paellera de 30 cm de diametro hecha en Aluminio con revestimiento en antiadherente resistente. Asas de acero inoxidable. Dimensiones: Alto 6,3 cm, Largo 36,6 cm, Ancho 30,5 cm Paellera de aluminio con recubrimiento antiadherente libre de PFOA, diámetro 30 cm, asas en acero inoxidable remachadas, apta para estufa a gas. Dimensiones: Alto 6,3 cm, Largo 36,6 cm, Ancho 30,5 cm.	unidad	2	265.000	530.000



26	SET DE RECIPIENTES HERMETICOS PARA ALIMENTOS - 1 jarra de 4L, 1 jarra de 430 ml, 1 una jarra de 500 ml, 1 una jarra de 800 ml, 1 una jarra de 1 Lt, 1 una jarra de 1,2 Lt, 1 una jarra de 1,2Lt ; Proporcionan mas espacio y mas orden a la alacena porque sus cuerpos y tapas son Apilables.	unidad	6	193.000	1.158.000
28	OLLA A PRESION 4 LITROS Cuenta con 4 sistemas de seguridad y 2 tipos de cocción (Normal -Rápida) Capacidad 4 litros, aluminio de alta resistencia, cuatro sistemas de seguridad, dos niveles de cocción (normal y rápida), válvula reguladora de presión, asas termoaislantes, compatible con estufa a gas. Garantía mínima 10 años en cuerpo y 1 año en accesorios	unidad	1	156.500	156.500
29	BOWL 16 CM, EN ACERO INOXIDABLE Bowl fabricado en acero inoxidable 18/8, calibre resistente, borde reforzado, acabado pulido espejo, apto para preparación y almacenamiento de alimentos. Diámetro 16 cm.	unidad	4	16.000	64.000
30	BOWL 20 CM 24 EN ACERO INOXIDABLE Bowl en acero inoxidable 18/8, resistente a la corrosión, fácil limpieza, apto para lavavajillas. Diámetro 20 cm.	unidad	4	24.500	98.000
31	BOWL 26 CM 26 EN ACERO INOXIDABLE Bowl profesional en acero inoxidable, borde reforzado, acabado satinado interior y pulido exterior. Diámetro 26 cm.	unidad	4	33.500	134.000
32	BOWL 30 CM 28 EN ACERO INOXIDABLE Bowl industrial en acero inoxidable, alta resistencia, apto para preparación de alimentos, diámetro 30 cm.	unidad	4	41.000	164.000
33	BOWL 40 CM EN ACERO INOXIDABLE Bowl industrial fabricado en acero inoxidable 18/8 (AISI 304), acabado pulido, resistente a la corrosión, borde reforzado, apto para contacto con alimentos y lavavajillas. Diámetro 40 cm.	unidad	4	90.000	360.000
34	CUCHILLO SIERRA PARA CARNE, 7 pulgadas Hoja de acero inoxidable de alto carbono de 7 pulgadas con filo dentado, mango ergonómico en polipropileno inyectado, resistente a impactos y humedad, apto para uso institucional.	unidad	3	70.000	210.000
35	CUCHILLO CHEF 10" Cuchillo profesional con hoja de acero inoxidable de alto carbono de 10 pulgadas, filo de larga duración, mango ergonómico antideslizante, apto para cocina institucional.	unidad	3	50.000	150.000
36	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 24cm , Espátula fabricada en silicona grado alimenticio, resistente hasta 315 °C, mango ergonómico, una sola pieza para evitar acumulación de residuos. Longitud 24 cm.Ancho 10 cm; Espesor 2 mm.	unidad	5	18.500	92.500
37	ESPATULA ALTA TEMPERATURA 34cm, Espátula profesional en silicona grado alimenticio resistente a altas temperaturas (315 °C), mango reforzado, apta para uso intensivo. Longitud 34 cm.Ancho 14 cm;Espesor 2 mm.	unidad	5	57.000	285.000
38	PLATO BASE 26cm, en loza Plato base fabricado en porcelana vitrificada o loza de alta resistencia, acabado esmaltado color blanco, resistente al choque térmico, apto para microondas y lavavajillas. Diámetro 26 cm.	unidad	150	51.000	7.650.000
39	PLATO CAPUCHINO en loza 20 cm Plato de porcelana vitrificada de alta resistencia, acabado esmaltado, resistente al rayado y choque térmico. Diámetro 20 cm.	unidad	160	21.500	3.440.000
40	PLATO HONDO PARA SOPA en loza, 23 Plato hondo en porcelana vitrificada color blanco, alta resistencia mecánica y térmica, apto para horno microondas y lavavajillas. Diámetro 23 cm.	unidad	160	27.000	4.320.000
41	PLATO PARA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE, en loza, 15 cm Plato en porcelana vitrificada, acabado brillante, resistente a impactos leves y altas temperaturas. Diámetro 20 cm.	unidad	160	13.000	2.080.000
42	PLATO POSTRE, loza 18 cm Plato para postre fabricado en porcelana vitrificada, color blanco, alta resistencia, apto para lavavajillas y microondas. Diámetro 22 cm.	unidad	100	20.000	2.000.000
43	POCILLO , loza Pocillo fabricado en porcelana vitrificada o loza de alta resistencia, color blanco, capacidad aproximada de 250–300 ml, acabado esmaltado, resistente al choque térmico, apto para microondas y lavavajillas.	unidad	100	19.500	1.950.000



44	SAMOVARES 6 litros, acero inoxidable Samovar fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad 6 litros, tapa con sistema de cierre, grifo antigoteo, recipiente para combustible o resistencia eléctrica (según modelo), asas termoaislantes y acabado pulido.	unidad	4	480.000	1.920.000
45	TAZA CONSOME SIN ASAS 11 CM Taza para consomé elaborada en porcelana vitrificada, diámetro 11 cm, capacidad aproximada de 350 ml, color blanco, resistente a impactos moderados, apta para microondas y lavavajillas.	unidad	20	26.000	520.000
46	COMBIGRILL ANTIHADERENTE 32,5Cm x 53,0Cm Plancha grill doble fabricada en aluminio fundido de alta resistencia con recubrimiento antiadherente libre de PFOA. Dimensiones aproximadas 53 cm x 32,5 cm, espesor mínimo de 4 mm, asas resistentes al calor, apta para estufas a gas.	unidad	2	310.000	620.000
47	Sarten bandeja para huevos fritos antiadherente, 4 orificios, material aluminio y madera, 37,50 x 19,00 x 5,50 cm/14,74 x 7,47 x 2,16 pulgadas	unidad	2	62.500	125.000
48	OLLETAS 1 LITROS, material aluminio Olleta fabricada en aluminio de alta pureza, capacidad 1 litro, asas remachadas, tapa de aluminio, acabado pulido, apta para estufa a gas.	unidad	2	48.000	96.000
49	OLLETAS 2 LITROS, material aluminio Fabricada en aluminio de alta resistencia, capacidad 2 litros, tapa y asas reforzadas, distribución uniforme del calor, apta para uso institucional.	unidad	2	57.000	114.000
50	OLLETAS 4 LITROS, material aluminio Olleta en aluminio calibre grueso, capacidad 4 litros, asas remachadas, tapa de ajuste preciso, uso comercial	unidad	2	78.500	157.000
51	PLANCHA ASADORA DE 25 cms ANCHO * 55 CM LARGO EN ALUMINIO EXTRAGRUESO Plancha asadora fabricada en aluminio fundido extragrueso, espesor mínimo de 5 mm, superficie lisa, asas integradas, excelente distribución del calor, apta para estufas a gas.	unidad	2	320.000	640.000
52	Freidora De Aceite Profesional 10 Litros Acero Inox a gas de dos puestos de 10 litros cada uno, estructura en acero inoxidable, quemadores de alto rendimiento, canastillas cromadas con mango termoaislante, válvula de drenaje, funcionamiento a gas GLP o natural, uso institucional.	unidad	2	1.085.000	2.170.000
53	lavavajillas electrico digital de 50 piezas 110 v, en acero inoxidable altura 89cm, ancho 64,5cm y profundidad 67,2cm. Apertura automática de puerta Lavavajillas de libre instalación, capacidad mínima para 50 piezas, panel digital, acabado en acero inoxidable, apertura automática de puerta, 110 V, dimensiones aproximadas: Alto 89 cm, Ancho 64,5 cm, Fondo 67,2 cm. Mínimo 6 programas de lavado, eficiencia energética	unidad	1	2.280.000	2.280.000
55	Dispensador de bebidas frías dos tanques individuales de 18 litros cada uno, Evaporador de acero inoxidable 304 para refrigeración. Control de temperatura entre 44 y 53.6 °F para bebidas frías, Bandeja receptora de agua de gran capacidad para evitar goteos.	unidad	1	4.590.000	4.590.000
56	juego de espátulas acero inoxidable por 5 piezas Siliconadas Juego de cinco espátulas fabricadas en silicona grado alimenticio, libres de BPA, resistentes hasta 230 °C, mangos ergonómicos, aptas para utensilios antiadherentes y lavavajillas.	juego	2	130.000	260.000
57	Juego De Espátulas en acero inoxidable De 6 Piezas Juego de seis espátulas profesionales en acero inoxidable, diferentes medidas para cocina y repostería, mangos ergonómicos, resistentes a la corrosión y aptas para lavavajillas.	juego	2	180.000	360.000
58	vasos de 7 onzas en cristal Vaso en vidrio templado transparente, capacidad aproximada de 207 ml (7 oz), resistente al choque térmico y al uso institucional, apto para lavavajillas.	unidad	50	5.850	292.500
59	juegos de cubiertos (incluye 1 cuchillo, 1 tenedor, 1 cuchara y 1 cucharita) en acero inoxidable Juego compuesto por cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cucharita, fabricados en acero inoxidable 18/10, acabado pulido espejo, resistentes a la corrosión, aptos para lavavajillas.	unidad	50	16.250	812.500



60	licuadora Capacidad de 2 litros, Material de la jarra: Plástico. 110 v, 9 velocidades, cuchillas en acero inoxidable. Licuadora de 2 litros, jarra plástica de alta resistencia libre de BPA, cuchillas en acero inoxidable, motor de mínimo 700 W, 9 velocidades + pulso, alimentación 110 V.	unidad	2	450.000	900.000
61	Sanduchera 2 Puestos Electrica, acero inoxidable, 110 v, capacidad 4 sandwiches, Sanduchera profesional en acero inoxidable, alimentación 110 V, capacidad para 4 sándwiches, placas antiadherentes, control automático de temperatura, potencia mínima 1.400 W.	unidad	1	1.965.000	1.965.000
62	molinillo en acero inoxidable Molinillo manual fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, mecanismo de molienda ajustable para sal, pimienta o especias, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.	unidad	2	187.500	375.000
63	termo dispensador de 6 litros en acero inoxidable termo dispensador fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 6 litros, doble pared con aislamiento térmico, grifo dispensador antigoteo, tapa con cierre de seguridad, asas laterales resistentes al calor, conserva bebidas frías o calientes por mínimo 6 horas. Apto para uso institucional.	unidad	2	327.500	655.000
64	termo dispensador de 4 litros en acero inoxidable Fabricado en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 4 litros, doble pared con aislamiento térmico, grifo dispensador, tapa hermética con sistema de cierre seguro, apto para bebidas calientes y frías, fácil limpieza.	unidad	2	252.500	505.000
65	bandejas en acero inoxidable 30 * 30 cm Bandeja cuadrada fabricada en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, bordes reforzados, resistente a la corrosión, apta para contacto con alimentos, fácil limpieza y apta para lavavajillas. Dimensiones 30 cm x 30 cm.	unidad	10	95.000	950.000
66	Bandeja en acero inoxidable 40 largo * 30 ancho cm Bandeja rectangular fabricada en acero inoxidable AISI 304, alta resistencia a la corrosión, bordes reforzados, acabado pulido, apta para uso institucional y gastronómico. Dimensiones 40 x 30 cm.	unidad	10	85.000	850.000
67	jarras de plastico de 4 litros Jarra fabricada en plástico de alta resistencia, grado alimenticio, libre de BPA, capacidad de 4 litros, tapa ajustable, asa ergonómica y pico vertedor para facilitar el servido. Resistente a impactos y apta para refrigeración.	unidad	2	32.000	64.000
68	jarras de plastico de 2 litros Fabricada en plástico de alta resistencia grado alimenticio, libre de BPA, capacidad de 2 litros, tapa con cierre seguro, asa ergonómica y pico vertedor. Apta para bebidas frías y refrigeración.	unidad	2	18.500	37.000
70	Batidora de pedestal 6 litros, 10 velocidades Batidora planetaria con recipiente de acero inoxidable de 6 litros, 10 velocidades, motor de mínimo 1.000 W, alimentación 110 V, incluye batidor globo, batidor plano y gancho amasador. Sistema de protección contra sobrecarga.	unidad	1	2.000.000	2.000.000
71	dispensador de agua para botellon con gabinete, tres opciones de temperatura, Almacenamiento de la botella de agua en la base del dispensador, alto 104cm, ancho 31cm, profundidad 37,4cm	unidad	1	887.500	887.500
72	exprimidor electrico de citricos de 0.25HP, Monofásico: 110 V, recipiente superior en acero inoxidable y base del motor en aluminio anodizado, Dimensiones: Altura 0.43 / Diámetro 0.20 mts	unidad	1	1.565.000	1.565.000
73	caja plastica almacenadora de 27 litros con tapa, profundidad 33cm Caja organizadora fabricada en polipropileno de alta resistencia, libre de BPA, capacidad de 27 litros, tapa ajustable con sistema de cierre, resistente a impactos y humedad. Dimensiones aproximadas: profundidad 33 cm. Apta para almacenamiento de alimentos secos y utensilios.	unidad	10	64.000	640.000
74	caja plastica almacenadora de 17 litros con tapa Fabricada en polipropileno de alta resistencia, capacidad de 17 litros, tapa de	unidad	10	57.500	575.000



	ajuste seguro, apilable, resistente a impactos y humedad. Ideal para almacenamiento institucional.				
75	colador en acero inoxidable 18cm Mango Redondo, Alto : 6.6 cm Colador fabricado en acero inoxidable AISI 304, malla fina reforzada, mango redondo ergonómico, resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos y lavavajillas. Diámetro 18 cm, altura aproximada 6,6 cm.	unidad	3	24.500	73.500
76	Jarra con tapa en acero inoxidable 3 litros Jarra fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 3 litros, tapa abatible, asa ergonómica soldada, acabado pulido espejo, resistente a la corrosión y apta para bebidas frías o calientes.	unidad	2	274.000	548.000
77	Jarra con tapa en acero inoxidable 2 litros Fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad de 2 litros, tapa con cierre seguro, asa ergonómica, acabado pulido, resistente al uso continuo y de fácil limpieza.	unidad	2	255.000	510.000
78	bandeja plastica pequeña 23cm *16 cm color blanco Bandeja fabricada en polipropileno grado alimenticio, color blanco, resistente a impactos, bordes reforzados, fácil limpieza y apta para contacto con alimentos. Dimensiones 23 cm x 16 cm.	unidad	30	4.875	146.250
79	Cucharon acero inoxidable Ancho :7 cm Largo: 36 cm Cucharón fabricado en acero inoxidable AISI 304, mango largo ergonómico, resistente a la corrosión, apto para uso institucional. Dimensiones aproximadas: ancho 7 cm, largo 36 cm.	unidad	4	33.900	135.600
80	Cucharon de plástico Medida: 9cm x31.8x7cm .5cm color negro Fabricado en nylon grado alimenticio resistente a altas temperaturas (hasta 210 °C), color negro, apto para utensilios antiadherentes. Medidas aproximadas: 9 cm x 31,8 cm x 7,5 cm.	unidad	4	14.000	56.000
81	Insertos de acero Dimensiones y peso Alto: 10 cm Ancho: 27 cm Largo 17 cm Peso: 0.54 kg Inserto gastronorm fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre reforzado, resistente a la corrosión, capacidad aproximada 4 litros. Dimensiones: alto 10 cm, ancho 27 cm, largo 17 cm. Compatible con mesas frías y baños María.	unidad	6	70.000	420.000
82	Set de pinzas para manipulación de alimentos Cubiertos Tipo : Cubiertos para servir, Ancho : 2 cm, Alto : 27 cm, Pinzas fabricadas en acero inoxidable AISI 304, longitud aproximada 27 cm, sistema de resorte, puntas dentadas para mejor agarre, resistentes a la corrosión, aptas para uso institucional y lavavajillas. Largo : 2 cm, Color : Plateado	unidad	3	38.500	115.500
84	Canecas de almacenamiento 50 litros para almacenamiento de alimentos en seco Con Tapa y Manijas Gris. Caneca fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE), grado alimenticio, capacidad 50 litros, color gris, con tapa hermética y manijas laterales. Resistente a impactos, humedad y rayos UV. Apta para almacenamiento de alimentos secos.	unidad	4	125.000	500.000
85	Canecas basura inorgánica y orgánica capacidad 10 litros Dimensiones (cn) Largo 31,5, Ancho (19,7) y Altura (36,7) Canecas fabricadas en polipropileno de alta resistencia, capacidad 10 litros, con tapa abatible, colores diferenciados para separación de residuos. Dimensiones aproximadas: largo 31,5 cm, ancho 19,7 cm, alto 36,7 cm.	unidad	4	79.000	316.000
86	vasos de 9 onzas en cristalVaso elaborado en vidrio templado transparente, capacidad aproximada de 266 ml (9 oz), resistente al choque térmico y al uso institucional. Apto para lavavajillas.	unidad	50	8.450	422.500
87	Juego de Refractarias Cuadrada 2 Litros de vidrio Refractaria fabricada en vidrio templado borosilicato, capacidad 2 litros, resistente a temperaturas entre -20 °C y 300 °C. Apta para horno convencional, microondas, refrigerador y lavavajillas.	unidad	2	60.000	120.000
88	Juego de ensaladeras de vidrio de 22 cm Alto 22.8 cm largo 14cm Juego de ensaladeras elaboradas en vidrio templado transparente, diámetro aproximado 22 cm, resistentes a impactos moderados y cambios de temperatura. Apts para lavavajillas.	unidad	2	63.500	127.000
TOTAL					\$ 74.993.850



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”.

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		RUBRO	VALOR
[Marque “X” el rubro a partir del cual será vinculado el contrato]			
Inversión	x	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$ 74.993.850
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
4826	2026-01-31	2026-12-31	954610 CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE SANTANDER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS	Nación	setenta y cuatro millones noventa y tres mil ochocientos cincuenta pesos	\$ 74.993.850



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
				Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso se realizará a un único proponente, hasta por el valor del presupuesto oficial, a la oferta de menor valor total (IVA incluido o demás requisitos tributarios, cuando aplique) que cumpla los requisitos habilitantes y las especificaciones técnicas previstas en la invitación pública y en el anexo técnico.

La Entidad no aceptará ofertas parciales; en consecuencia, el proponente deberá cotizar la totalidad de los ítems que componen las especificaciones técnicas, diligenciando el Formato de Oferta Económica con los precios unitarios de cada ítem requerido, sin exceder los valores unitarios establecidos en el estudio de mercado, ni el valor del presupuesto oficial del proceso, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la entidad. (Es decir, que no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en la invitación pública).

Para efectos de evaluación, se tendrá en cuenta la oferta económica registrada en SECOP II. Cuando la Entidad requiera un anexo con el desglose de ítems y precios unitarios, la evaluación se realizará con base en dicho anexo. .

5.1.1 Lotes

No aplica

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.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

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)

NO APLICA

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 evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

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.



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.

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.

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

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

NO APLICA

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 de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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.

5.2.1.15 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.

5.2.1.16 Certificación bancaria

El proponente, persona natural o jurídica, deberá adjuntar Certificación Bancaria con fecha de expedición no superior a 30 días calendario; esta certificación bancaria deberá corresponder con la registrada en el SECOP II.

5.2.1.17 Certificación cumplimiento cuota de Aprendizices

El proponente deberá allegar certificación del cumplimiento de la cuota de aprendices. Previo a la suscripción del eventual contrato el SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE verificará el cumplimiento por parte del futuro contratista de lo dispuesto por la Ley 789 de 2002 y el Decreto 933 de 2003, relacionado con la Cuota de Aprendizaje.

5.2.1.18 [Requisito habilitante de orden jurídico]

No aplica

5.2.2 De carácter técnico

Experiencia: La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección, será de MINIMO DOS (02) Y MAXIMO CINCO (05) CONTRATOS ejecutados y terminados que cumplan con los siguientes requisitos:



- El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto contractual y o con las especificaciones técnicas del proceso.
- La sumatoria de los contratos, debe ser igual al cincuenta (50%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso.
- Los contratos que presente deben encontrarse ejecutados al cien por ciento (100%) por el proponente.
- La información sobre la experiencia será verificada de acuerdo con la información relacionada en las certificaciones expedidas por los contratantes las cuales deben contener como mínimo:

* Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)

* N.I.T

* Nombre del Contratista

* Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.

* Número del contrato

* Objeto del contrato

* Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).

* Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)

* Nombre y firma de quien expide la certificación.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva y de las facturas o documentos equivalentes, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios o suministros adicionales a los solicitados por la entidad, el proponente deberá acreditar a través de documentos contractuales que se suministraron bienes iguales a los requeridos por la entidad para este proceso de selección.

Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.

Nota 4: Cuando se trate de contrato celebrados con el SENA, el proponente podrá allegar acta de liquidación.

EXPERIENCIA PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES O EMPRESA MIPYMES



Experiencia: La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección, será de MINIMO UNO (1) Y CINCO (5) CONTRATOS ejecutados y terminados que cumplan con los siguientes requisitos:

- El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto contractual y o con las especificaciones técnicas del proceso.
- La sumatoria de los contratos, debe ser igual al cincuenta (50%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso.
- Los contratos que presente deben encontrarse ejecutados al cien por ciento (100%) por el proponente.
- La información sobre la experiencia será verificada de acuerdo con la información relacionada en las certificaciones expedidas por los contratantes las cuales deben contener como mínimo:

* Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)

* N.I.T

* Nombre del Contratista

* Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.

* Número del contrato

* Objeto del contrato

* Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).

* Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)

* Nombre y firma de quien expide la certificación.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, adicional a las certificaciones, deberá anexar copia de la minuta respectiva y de las facturas o documentos equivalentes, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios o suministros adicionales a los solicitados por la entidad, el proponente deberá acreditar a través de documentos contractuales que se suministraron bienes iguales a los requeridos por la entidad para este proceso de selección.

Nota 3: La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información que suministran los proponentes.

Nota 4: Cuando se trate de contrato celebrados con el SENA, el proponente podrá allegar acta de liquidación.



FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL

Respecto de lo mencionado en el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021, en el marco del fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, una vez revisada la normatividad se realizó un análisis en el que se pudo concluir que para el presente proceso no se hace necesaria la aplicabilidad de este incentivo, toda vez que de hacerlo, podría suponer cargas adicionales al contratista quien tendría que destinar para la ejecución del objeto contractual la vinculación de dicho personal

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

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

Fotocopia de cédula del responsable del SG SST.

Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 horas

Licencia vigente de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.

Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no esta 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

El proveedor a través de una declaración juramentada firmada por el representante legal deberá acreditar:

- Cumplimiento de la normatividad ambiental que le es aplicable a sus actividades.



- No posee sanciones ambientales vigentes ni medidas preventivas abiertas o proceso de ejecución ante autoridades ambientales.
- Desarrollo de avances en implementación de aspectos que le competen dentro del programa basura cero en su organización

5.2.3 De carácter financiero

NO APLICA

5.2.3.1 Capacidad organizacional

6. 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.

7. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	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 seis 06 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 (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis 6 meses más
	Calidad del servicio: por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis 06 meses más.



	Protección de los bienes: por el 10 % 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.

8. ACUERDOS COMERCIALES

9. ANEXOS

Cotizaciones
CDP
Estudio de mercado
Análisis del Sector
Análisis del Riesgo
Anexo a la invitación pública
Certificado Plan Anual de Adquisiciones
Formatos de apoyo a la presentación de ofertas

El presente documento se suscribe el treinta (30) de septiembre de 2026.

 Firmado digitalmente
por Javier Gonzalez
Franco
Fecha: 2026.09.30
15:54:45 -05'00'

JAVIER GONZALEZ FRANCO
Subdirector (E) de Centro

Elaboró: Patricio Suárez Hurtado profesional 06 

Elaboró componente ambiental: Olga Liliana Alza Alza – Instructor G-20 

Elaboró componente SGSST: Mary Shirley Ovalle Ardila – Apoyo HYSI 

Elaboró aspectos técnicos y estudio de mercado: Martha Rubiela Barbosa Ariza- Contratista apoyo cafetería 

Revisó componente jurídico: Karen Dayan Pinzón León – Abogada Contratista. 

