Información general

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.9991749
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	12 días de tiempo transcurrido *(25/09/2026 9:02:53 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.9991749
Objeto del contrato	Adquirir a título de compraventa equipos y maquinaria industrial para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación en el Centro Agroturístico Regional Santander.
Tipo de Contrato	Compraventa
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	30 Días
Fecha de inicio de contrato	7 días de tiempo transcurrido *(30/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	23 días para terminar *(31/10/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☐Sí ☑No *
Obligaciones Ambientales	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL SANTANDER Grupo Administrativo CA

COLOMBIA, San Gil

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

JE ASOCIADOS SAS

COLOMBIA, Bogotá
Número de documento 901009743

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
JE ASOCIADOS SAS	BANCOLOMBIA	Ahorros	730-000016-26

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *CARLOS FERNANDO MENDEZ AMAYA* ***Fecha de aprobación:*** *29/09/2026 4:45:51 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ* ***Fecha de aprobación:*** *30/09/2026 11:09:16 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_9991749_Firmado
Contrato en ejecución:

Información del contrato

Tipo de proceso	Mínima cuantía
Unidad de contratación	Centro Agroturístico
Proceso de Contratación	MC-STD-CA-029-2026
Título de la oferta	MAQUINARIA INDUSTRIAL CAFETERIAS - SENA SANTANDER
Cuantía del contrato	82.740.000 COP

Condiciones

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐Sí ☑No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:	Transporte incluido
El contrato puede ser prorrogado	☐Sí ☐No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☐Sí ☑No

Cumplimiento ☑Sí ☐No

- ☑ Cumplimiento del contrato
  - ☑ % del valor del contrato: 10,00 — Fecha de vigencia (desde): 12 días de tiempo transcurrido *(25/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
  - ☐ Valor de la garantía — Fecha de vigencia (hasta): 31/05/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- ☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes
  - ☑ % del valor del contrato: 10,00 — Fecha de vigencia (desde): 12 días de tiempo transcurrido *(25/09/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
  - ☐ Valor de la garantía — Fecha de vigencia (hasta): 30/11/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: 9 días de tiempo transcurrido *(28/09/2026 2:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* — Fecha de entrega de garantías: 6 días de tiempo transcurrido *(1/10/2026 4:38:33 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.20818914	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	16.548.000,00 COP	LIBERTY SEGUROS	30/11/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.9991749
Proveedor JE ASOCIADOS SAS
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Calle 22 Nro. 9-82
Ubicación CO-SAN-68679 - San Gil
País COLOMBIA
Departamento Santander
Municipio San Gil
Dirección Calle 22 Nro. 9-82
Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Calle 22 Nro. 9-82	COLOMBIA > Santander > San Gil

Bienes y servicios

1 CO1.PCCNTR.9991749

1.1	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal							
							Precio total estimado	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
							87.758.832,00	82.740.000,00
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio unitario**	**Precio total estimado**	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
1	24131500	Congelador industrial. Congelador vertical industrial de dos puertas tipo batiente, diseñado para la conservación y almacenamiento seguro de productos congelados en temperaturas entre -18°C y -22°C. con medidas de 140 x 201 x 86 cm (ancho, alto y profundo). El equipo deberá contar con sistema de refrigeración ventilado, control digital de temperatura y sistema automático de descongelación. Fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión, con estructura robusta para trabajo continuo en cocinas institucionales, cafeterías y establecimientos de alimentos. Debe incluir estanterías internas removibles y ajustables en acuetro nivles, puertas con cierre automático y cerradura de seguridad, ruedas industriales con freno para fácil desplazamiento, compresor de alto rendimiento con gas refrigerante ecológico y funcionamiento eléctrico a 110V. El equipo deberá ser apto para operación en ambientes de alta temperatura y uso intensivo, garantizando eficiencia energética, conservación uniforme y fácil mantenimiento. El proveedor deberá realizar la entrega, instalación en la sede de Socorro del centro Agro turistico junto con la pruebas de funcionamiento y verificación del correcto desempeño del sistema de congelación.Ficha técnica del equipo. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificaciones de calidad y eficiencia del equipo. Documento que certifique que el equipo es nuevo y original de fábrica. Certificación de uso de gas refrigerante ecológico.Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Servicio técnico especializado y soporte posventa. Disponibilidad de repuestos. Atención a fallas técnicas durante el período de garantía.	1,00	UN	16.700.000,00	15.000.000,00	16.700.000,00	15.000.000,00
2	24131500	Refrigerador industrial de dos puertas. Refrigerador industrial vertical de dos puertas con capacidad mínima de 1000 a 1100 litros, con medidas 1.30 metros de ancho x 0.80 metros de fondo x 2.05 metros de alto. rango de temperatura de 0°C a 5°C, apto para uso continuo en cocinas institucionales, restaurantesy áreas de almacenamiento de alimentos. El equipo deberá cumplir como mínimo con las siguientes especificaciones técnicas: Sistema de enfriamiento ventilado para distribución uniforme del frío. Sistema de refrigeración tipo No Frost. Control digital de temperatura con visor externo. Iluminación interior LED de bajo consumo. Funcionamiento eléctrico compatible con 110V o 220V. Bajo consumo energético y alta eficiencia operativa. Compresor de alta potencia y trabajo continuo. Gas refrigerante ecológico y amigable con el medio ambiente. Estructura exterior en acero inoxidable satinado. Interior fabricado en acero brillante resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Parrillas o compartimientos removibles y ajustables de alta resistencia.Puertas con cierre hermético y empaques magnéticos. Aislamiento térmico de alta densidad. Ruedas industriales con sistema de freno para fácil desplazamiento. Cerradura de seguridad con llave. Alta resistencia para trabajo pesado y uso institucional. Fácil mantenimiento y limpieza. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Equipo completamente nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones. El proveedor deberá garantizar la instalación completa del equipo en la sede del Socorro del Centro Agroturístico , incluyendo las pruebas de funcionamiento, verificación de temperatura y correcta operación del sistema de refrigeración. El equipo deberá entregarse totalmente operativo y en condiciones óptimas de funcionamiento. Ficha técnica del equipo. Certificado de garantía del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de eficiencia energética . Registro o certificación de calidad del fabricante. Documento que acredite que el equipo es nuevo y original de fábrica. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Servicio técnico especializado. Disponibilidad de repuestos. Asistencia posventa. Instalación y puesta en funcionamiento . Atención a fallas técnicas durante el período de garantía.	1,00	UN	13.968.000,00	12.000.000,00	13.968.000,00	12.000.000,00
3	24131500	Refrigerador industrial de 3 puertas, Refrigerador vertical industrial de tres (3) puertas tipo batiente Con medidas de 2 m x .75 m X 190 M, de alta capacidad y alto rendimiento, diseñado para la conservación eficiente de productos perecederos en temperaturas entre 0°C y 5°C, apto para uso continuo en cocinas institucionales, restaurantesy áreas de almacenamiento de alimentos. El equipo deberá cumplir como mínimo con las siguientes especificaciones técnicas: Capacidad de almacenamiento entre 1300 y 1500 litros. Sistema de enfriamiento ventilado para distribución uniforme del frío. Sistema de refrigeración tipo No Frost. Control digital de temperatura con visor externo. Iluminación interior LED de bajo consumo. Funcionamiento eléctrico compatible con 110V o 220V. Bajo consumo energético y alta eficiencia operativa. Compresor de alta potencia y trabajo continuo. Gas refrigerante ecológico y amigable con el medio ambiente. Estructura exterior en acero inoxidable satinado. Interior fabricado en acero brillante resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Parrillas o compartimientos removibles y ajustables de alta resistencia. Puertas con cierre hermético y empaques magnéticos. Aislamiento térmico de alta densidad. Ruedas industriales con sistema de freno para fácil desplazamiento. Cerradura de seguridad con llave. Alta resistencia para trabajo pesado y uso institucional. Fácil mantenimiento y limpieza. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Equipo completamente nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones. El proveedor deberá garantizar la instalación completa del equipo en la sede principal San Gil-Centro Agroturíticos, incluyendo, pruebas de funcionamiento, verificación de temperatura y correcta operación del sistema de refrigeración. El equipo deberá entregarse totalmente operativo y en condiciones óptimas de funcionamiento. Ficha técnica del equipo. Certificado de garantía del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de eficiencia energética . Registro o certificación de calidad del fabricante. Documento que acredite que el equipo es nuevo y original de fábrica. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Servicio técnico especializado. Disponibilidad de repuestos. Asistencia posventa. Instalación y puesta en funcionamiento . Atención a fallas técnicas durante el período de garantía.	1,00	UN	14.479.000,00	14.000.000,00	14.479.000,00	14.000.000,00
		Nevera. Nevera vertical de dos puertas tipo congelador superior, con capacidad aproximada de 400 litros, diseñada para la conservación de alimentos frescos y congelados en condiciones óptimas de temperatura. El equipo deberá operar con sistema de refrigeración No Frost y tecnología de enfriamiento por circulación de						

4	52141500	aire (multi air flow o similar), garantizando una temperatura uniforme en todos los compartimientos. La temperatura de operación deberá ser estable para refrigeración y congelación eficiente, con bajo consumo energético y alta eficiencia operativa. El equipo deberá contar con control digital de temperatura, iluminación interior tipo LED, bandejas en vidrio templado resistentes y ajustables, y compartimientos organizados para optimizar el almacenamiento. Su estructura deberá ser fabricada en materiales resistentes a la corrosión, con acabado exterior en acero o material de alta durabilidad y fácil limpieza, apto para uso doméstico o institucional. Debe incluir puertas con cierre hermético, sistema de ahorro energético mediante compresor de alta eficiencia tipo inverter o equivalente, funcionamiento a 110V, y diseño ergonómico para uso continuo. Medidas aproximadas: 1.85 metros de alto, 0.70 metros de ancho y 0.72 metros de fondo. El proveedor deberá realizar la entrega en la sede Principal - San gil, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad junto con las pruebas de enfriamiento, garantizando que el equipo quede completamente operativo al momento de la entrega. Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en idioma español. Certificado de garantía del fabricante mínimo de un (1) año. Certificación de eficiencia energética clase A o superior (si aplica). Documento que acredite que el equipo es nuevo, original de fábrica y no reacondicionado. Certificación de uso de refrigerante ecológico.Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Garantía extendida del compresor según fabricante (hasta 10 años en algunos casos). Servicio técnico autorizado. Disponibilidad de repuestos. Soporte posventa para mantenimiento preventivo y correctivo durante el periodo de garantía.	1,00	UN	2.900.000,00	2.800.000,00	2.900.000,00	2.800.000,00
5	48101700	Granizadora, Granizadora equipada con dos (2) tanques independientes de 12 litros cada uno, permitiendo la preparación simultánea de dos sabores. El equipo debe contar Control mecánico de fácil operación. Sistema de refrigeración por compresor hermético (Embraco / Aspera / Tecumseh) con refrigerante R404A o equivalente ecológico. Sistema de abatimiento DUAL para evitar sobrecongelación del producto. Agitadores fabricados en poliacetal (POM) de alta resistencia. Transmisión mecánica de alto desempeño. Condensador por aire con ventilación doble. Gabinete y cilindros en acero inoxidable de alta durabilidad. Tanques en material resistente a bajas temperaturas. Dispensadores con retorno por resorte de fácil uso. Botones de encendido independientes por cada tanque. Iluminación LED incorporada en tapas. Bandeja recolectora de goteo desmontable. Funcionamiento continuo para uso institucional o comercial. Alimentación eléctrica 110V / 220V (según requerimiento). El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en el la sede principal. incluye seguridad eléctrica. Pruebas de funcionamiento de ambos tanques. Ajuste de temperatura y consistencia del producto. Capacitación básica para el uso y limpieza del equipo. El proveedor deberá realizar la entrega, instalación en la sede de Socorro del centro Agro turistico. y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad. Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación. Soporte técnico durante el período de garantía. Asistencia técnica en sitio en caso de fallas. Capacitación básica de operación y limpieza al usuario final.	1,00	UN	8.365.450,00	8.000.000,00	8.365.450,00	8.000.000,00
6	48101500	Vitrina Calentadora de Alimentos. Vitrina calentadora de alimentos de exhibición de 90 cm - 100 cm , diseñada para la conservación y mantenimiento de alimentos calientes listos para consumo en condiciones higiénicas y seguras. Ideal para cafeterías, panaderías y puntos de venta de alimentos preparados y con 3 niveles de exhibición, con diseño de vidrio curvo frontal que permite alta visibilidad del producto. El equipo deberá contar con las siguientes características mínimas: Estructura en acero inoxidable de alta resistencia. Vidrio templado curvo frontal y laterales para mayor visibilidad y seguridad. Sistema de calentamiento eléctrico con control de temperatura regulable. Rango de temperatura de trabajo entre 30°C y 85°C (hasta 90°C máximo). Capacidad para mínimo 3 a 4 bandejas o recipientes tipo gastronorm (GN). Sistema de humedad mediante bandeja inferior con agua para conservación de textura de alimentos. Iluminación interior tipo LED para exhibición de productos. Puertas traseras deslizables o abatibles para carga y servicio. Bandejas removibles para fácil limpieza y manipulación. Control de encendido/apagado y termostato ajustable. Sistema de seguridad contra sobrecalentamiento. Alimentación eléctrica: 110V /Potencia aproximada: 1.6 kW. Uso continuo para exhibición y mantenimiento de alimentos calientes. Dimensiones aproximadas: Frente: 90 a 100 cm X.Fondo: 49 a 50 cm X.Alto: 61 - 65 cm. Peso neto aproximado: 50 kg.El proveedor deberá realizar la entrega la Sede Principal San Gil y Sede socorro, instalación y puesta en funcionamiento del equipo Incluye: Pruebas de calentamiento y estabilidad térmica. Ajuste de termostato y verificación de uniformidad de temperatura. Capacitación básica de uso, limpieza y mantenimiento. Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de calidad del fabricante. Certificación CE o equivalente de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo. Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación.	4,00	UN	2.095.000,00	2.090.000,00	8.380.000,00	8.360.000,00
7	48101500	Horno. Horno combinado tipo industrial con funciones de convección, vapor y mixto, capacidad mínima de 5 bandejas, control digital programable, rango de temperatura entre 50°C y 250°C, sistema de inyección de vapor, estructura en acero inoxidable, conexión eléctrica o a gas, adecuado para procesos gastronómicos formativos dimensiones 60x47x59 cms (ancho, alto y fondo) Peso 22 Kg. El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal - San Gil y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad, incluyendo pruebas de funcionamiento y verificación del correcto desempeño. Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de calidad del fabricante. Certificación CE o equivalente de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo. Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación.	2,00	UN	4.556.066,00	4.500.000,00	9.112.132,00	9.000.000,00
		Máquina de espresso de un grupo. Máquina de café espresso sencilla o semiprofesional, diseñada para la preparación de bebidas a base de café en cafeterías, restaurantes y entornos de formación. Equipo de alto rendimiento, apto para operación continua con estabilidad térmica y presión constante. Máquina de espresso de 1 grupo. Bomba de presión de mínimo 9 bares (preferible 15 bares nominal). Caldera de capacidad mínima de 2 litros. Sistema de calentamiento con control de temperatura estable (termostato o PID). Funcionamiento manual o semiautomático. Estructura en acero inoxidable de alta resistencia. Portafiltro con						

8	48101700	doble salida. Lanza de vapor (steam wand) para espumado de leche. Salida de agua caliente independiente. Bandeja recolectora de líquidos desmontable para fácil limpieza. Indicadores de presión y temperatura. molinillo de placas cónico cuenta con 25 ajustes de molienda, Sistema de seguridad contra sobrepresión y sobrecalentamiento. Funcionamiento eléctrico 110V . Apta para uso continuo en entornos de alta demanda. El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal Incluye: Purga inicial del sistema y pruebas de presión. Prueba de extracción de café espresso.Prueba de sistema de vapor para espumado de leche. Capacitación básica al usuario en operación, limpieza y mantenimiento. Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificación de calidad del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica. Documento que certifique equipo nuevo y original de fábrica. Certificación de materiales aptos para contacto con alimentos (si aplica).Garantía mínima de 1 año por defectos de fabricación.	2,00	UN	2.949.900,00	2.900.000,00	5.899.800,00	5.800.000,00
9	48101600	Licuadora. Licuadora industrial de alta potencia mínimo 1.800 Watts, vaso en Tritán libre de BPA resistente, transparente con capacidad mínima de 2 litros, cuchillas en acero inoxidable de alta resistencia, con 10 velocidades velocidades, sistema de seguridad en tapa, con tecnología que ajusta automáticamente la velocidad, el tiempo y la potencia de licuado basándose en los ingredientes detectados en el vaso y funcionamiento a 110V. Apta para preparación de bebidas, salsas, sopas y mezclas en procesos de formación gastronómica, El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal. Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones. Certificación de materiales aptos para contacto con alimentos (libre de BPA). Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Soporte técnico durante el periodo de garantía. o. Capacitación básica para operación y limpieza del equipo al momento de la entrega.	2,00	UN	949.900,00	940.000,00	1.899.800,00	1.880.000,00
10	48101800	Batidora Industrial. Batidora tipo pedestal de uso institucional, diseñada para procesos de formación gastronómica, panadería y repostería. El equipo deberá contar con capacidad mínima de 4,5 litros y máxima de 5 litros, tazón removible en acero inoxidable de alta resistencia, motor con potencia mínima de 300 W y sistema de mezclado planetario que garantice una mezcla uniforme y eficiente de los ingredientes. Deberá disponer de mínimo diez 10 velocidades ajustables para adaptarse a diferentes tipos de preparaciones, desde mezclas ligeras hasta masas de consistencia media. El equipo deberá contar con cabezal reclinable o sistema equivalente que facilite el acceso al recipiente y el cambio de accesorios. Deberá incluir como mínimo batidor plano, batidor de globo y gancho amasador para masas, fabricados en materiales aptos para contacto con alimentos y resistentes al uso continuo. La estructura deberá ser robusta, estable y de fácil limpieza, adecuada para uso frecuente en ambientes de formación culinaria. Funcionamiento eléctrico a 110V. El equipo deberá ser nuevo, original de fábrica y apto para la preparación de masas, cremas, batidos, merengues y demás aplicaciones gastronómicas. El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal. Ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificación de calidad del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica. Documento que certifique que el equipo es nuevo y original de fábrica. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Asistencia técnica y soporte posventa durante el periodo de garantía Capacitación básica para operación, limpieza y mantenimiento preventivo.	2,00	UN	2.129.900,00	2.100.000,00	4.259.800,00	4.200.000,00
11	48101500	Estufa de Inducción de 2 puestos. Estufa de inducción de sobreponer de dos (2) zonas de cocción independientes, diseñada para procesos de formación gastronómica y preparación de alimentos en entornos institucionales. El equipo deberá contar con potencia total mínima de 2.000 W, control táctil digital, mínimo nueve (9) niveles de potencia o temperatura ajustables, temporizador programable de hasta 180 minutos, sistema de bloqueo de seguridad para niños y apagado automático de protección. La superficie deberá ser fabricada en vidrio vitrocerámico o vidrio templado de alta resistencia, fácil limpieza y resistencia a altas temperaturas. Compatible con recipientes de fondo magnético aptos para inducción. Funcionamiento eléctrico a 110V. Diseño empotrable para instalación en mesón de trabajo. El equipo deberá ser nuevo, original de fábrica, apto para uso continuo y de fácil operación y mantenimiento.Dimensiones Frente 0.670mts / Fondo 0.400mts / Altura 0.065 mts. El proveedor deberá realizar la entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en la sede principal. ficha técnica del fabricante. Manual de operación y mantenimiento en español. Certificado de garantía del fabricante. Certificación de seguridad eléctrica vigente. Documento que certifique que el equipo es nuevo, original de fábrica y libre de reparaciones o reconstrucciones. Certificación de eficiencia energética. Garantía mínima de un (1) año por defectos de fabricación. Entrega, instalación y puesta en funcionamiento del equipo en el lugar designado por la entidad. Verificación de funcionamiento de las zonas de cocción, control táctil y sistemas de seguridad. Soporte técnico durante el periodo de garantía. Capacitación básica para operación, limpieza y mantenimiento preventivo del equipo.	1,00	UN	1.794.850,00	1.700.000,00	1.794.850,00	1.700.000,00

Documentos del Proveedor

Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

Filtrar por familia

Documento	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
Formato de Experiencia	☐	☐
Certificaciones	☐	☐
Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.	☐	☐
RUP	☐	☐
RUT	☐	☐
Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)	☐	☐

	Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales.	☐	☐
	Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.	☐	☐
	La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor.	☐	☐
	Actas de Asamblea	☐	☐
	Anexo de Acreditación de experiencia	☐	☐
	Anexo de Acreditación de capacidad financiera	☐	☐
	Anexo de Acreditación de capacidad organizacional	☐	☐
	Certificado de constitución de proponente plural	☐	☐
	Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)	☐	☐
	Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal.	☐	☐
	Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado.	☐	☐
	Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II.	☐	☐
	Plan de amortización	☐	☐

Documentos administrativos	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados		

Documentos del contrato

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
CO1_OTLCNTNR_884642507_CO1_RPL_5884903.pdf	CO1_OTLCNTNR_884642507_CO1_RPL_5884903.pdf	(detalle)
9. GCCON-F-046-ESTUDIOPREVIO COMPARA EQUIPOS CAFETERIA COMO AMBIENTE.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas In (2).pdf	9. GCCON-F-046-ESTUDIOPREVIO COMPARA EQUIPOS CAFETERIA COMO AMBIENTE.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas In (2).pdf	(detalle)
Anexo carta de aceptación (12) (1).pdf	Anexo carta de aceptación (12) (1).pdf	(detalle)
Anexo Clausulado contrato.pdf	Anexo Clausulado contrato.pdf	(detalle)
BB-MÍNIMA_CUANTÍA_CO1.PCCNTR.9991749_2026.pdf	BB-MÍNIMA_CUANTÍA_CO1.PCCNTR.9991749_2026.pdf	(detalle)

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	CELIA PATRICIA RODR	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	41.786.707	Guardar y notificar
Supervisor	EDGARDO POLO RODI	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	72306317	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	CELIA PATRICIA RODR	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	41.786.707	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del Gasto	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	7 días de tiempo transcurrido *(30/09/2026 11:12:57 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Supervisor	EDGARDO POLO RODRIGUEZ	7 días de tiempo transcurrido *(30/09/2026 11:12:57 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Ordenador del pago	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	7 días de tiempo transcurrido *(30/09/2026 11:12:57 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐ Sí ☑ No * — Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:		**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑ Sí ☐ No *	82.740.000
Sistema General de Participaciones - SGP	☐ Sí ☑ No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐ Sí ☑ No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐ Sí ☑ No *	
Recursos de Crédito	☐ Sí ☑ No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐ Sí ☑ No *	
Total		82.740.000

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2026	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-068-954110

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	10426	CDP	Generado	88.000.000 COP	82.740.000 COP	36-02-00-068-954110	Validado	Editar

Saldo de CDP 88.000.000 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 82.740.000 COP

Última consulta a SIIF Consulta Exitosa

Fecha de consulta SIIF 25/09/2026 10:05 AM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
☐	279926	Presupuestal (CDP)	28/09/2026 12:00 AM	Generado	74.960.000 COP	74.960.000 COP	-	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02 C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	SIIF Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 74.960.000 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido 74.960.000 COP

Última consulta a SIIF Consulta Exitosa

Fecha de consulta SIIF 7/10/2026 4:47 PM