



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

Junio 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUERENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Centro de comercio y servicios Regional Bolívar
ORDENADOR DEL GASTO	Arodiz Aguilera Aurela
OBJETO	CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES DE FORMACION Y CONSISTENTES EN MENAJE, LENCERIA Y AMENIDADES PARA TODOS LOS PROGRAMAS DE LA RED DE HOTELERIA Y TURISMO (COCINA, SPA Y MESA Y BAR), Y EQUIPOS PARA DESARROLLAR LOS PROYECTOS DE UNIDADES PRODUCTIVAS DEL PROGRAMA DESPLAZADOS Y DE LAS MODALIDADES DE FORMACION TITULADA Y ARTICULACION CON LA MEDIA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLIVAR

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Bolívar, adelanta procesos de formación Profesional Integral, basados en competencias laborales, en diversos programas en el área de Comercio, Mercadeo, Servicios Turísticos, Logística, contribuyendo al desarrollo socio económico del país y al desarrollo de estos sectores productivos.

La duración de los programas en los diferentes niveles de formación, varía según sea el caso, para los tecnólogos 2 años, los técnicos 1 año, lo que genera que la oferta de formación sea continua con el fin de atender las necesidades específicas de capacitación y de actualización del talento humano vinculado a las empresas de los sectores en mención, sectores de vital importancia para el desarrollo económico del país en el cual existe gran oferta y demanda de servicios, generando empleo a miles de personas e ingresos a miles de familias colombianas.

El Centro de formación, busca adquirir menaje, cristalería y utensilios para suplir los requerimientos que demandan los programas del Área de Alimentos y Bebidas en sus distintos programas, Técnico en Cocina, Mesa y Bar y Panadería, estos insumos son esenciales para el desarrollo de las acciones de formación en particular, para realizar talleres prácticos de carácter obligatorio que permiten a los aprendices adquirir



las destrezas requeridas que les permiten alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en las competencias específicas de cada programa. Así mismo mediante este proceso de contratación se pretende contratar el Menaje que requiere el área de Spa.

Además de los requerimientos que se utilizan para la ejecución de la formación profesional, el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Bolívar, necesita adquirir materiales de formación para el desarrollo de las actividades del procedimiento denominado, Producción de Centro, entendido este, como el resultado de las actividades que generan conocimiento y que se desarrollan dentro de un proceso de formación, este resultado puede ser un producto o servicio tecnológico susceptible de ser vendido a terceros, u otros centros de formación, Así mismo, Producción de Centros abarca la optimización y uso eficiente de los recursos físicos y humanos de la Entidad. Como resultado el centro de formación, está en la capacidad de ofrecer los servicios de alimentación y eventos a clientes internos y externos que soliciten o demandan alimentos preparados con altos estándares de calidad organoléptica e inocuidad, además, estos se prepararían por instructores y aprendices dentro de un contexto de producción real, parecido a los del sector productivo, donde se integren tecnologías y ambientes de aprendizaje con técnicas de preparación y la formulación de soluciones creativas y efectivas a los problemas presentes en situaciones específicas del mundo del trabajo.

La Entidad debe garantizar que estos materiales e insumos, sean suplidos con las especificaciones de calidad requeridas para desarrollar las prácticas formativas de los diferentes grupos, en los que el centro imparte formación profesional integral.

En consecuencia, el centro, en cumplimiento de su misión institucional de brindar formación profesional integral con calidad y pertinencia, requiere la adquisición de menaje y lencería destinado a fortalecer los procesos formativos de los programas académicos que hacen uso de ambientes de aprendizaje en las áreas de gastronomía, hotelería, turismo, Spa (entre otras)

La compra de menaje resulta necesaria para garantizar que los aprendices dispongan de los implementos adecuados para el desarrollo de prácticas formativas que reproducen las condiciones reales del sector productivo. Estos elementos son fundamentales para la correcta preparación, manipulación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como para el desarrollo de competencias relacionadas con atención al cliente y hospitalidad.

La pertinencia de esta adquisición se fundamenta en:

- Fortalecer los procesos de enseñanza-aprendizaje, permitiendo a los aprendices aplicar conocimientos teóricos en prácticas reales.
- Garantizar la calidad de la formación, cumpliendo con los estándares exigidos por los sectores productivos de gastronomía, hotelería y turismo.
- Simular entornos reales de trabajo, facilitando la apropiación de competencias laborales y favoreciendo la inserción laboral de los aprendices.
- Renovar y complementar los ambientes de aprendizaje, asegurando el acceso a implementos en óptimas condiciones de higiene, calidad y seguridad.



De esta manera, la adquisición del menaje solicitado se convierte en una necesidad prioritaria para asegurar la continuidad y la pertinencia de la formación impartida por el Centro de Comercio y Servicios, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos institucionales del SENA y al fortalecimiento de la empleabilidad de los aprendices.

Por todo lo anterior, se hace necesario que el Centro de Comercio y Servicio del SENA Regional Bolívar, adquiera los insumos y materiales, en especial menaje y cristalería, que permitan la debida ejecución de los procesos prácticos formativos de las diferentes especialidades de las áreas de cocina, mesa y bar. Considerando que los programas de formación están basados en el aprendizaje y producción por proyectos, esto implica el uso de materiales que se demandan de acuerdo con la planeación de las actividades de formación y que tienen como base el análisis de las existencias actuales y los requerimientos de los diversos proyectos formulados y aprobados en estas especialidades.

Por tanto, la adquisición de estos materiales se considera prioritaria para fortalecer el proceso formativo, garantizar la calidad del servicio educativo y mejorar los niveles de empleabilidad de los aprendices del SENA en las áreas de servicios personales.

De las opciones para satisfacer la necesidad que le ofrece el mercado, la contratación del servicio de mantenimiento de los equipos mediante un proceso de MÍNIMA CUANTÍA resulta ser la mejor alternativa y la más viable jurídicamente, atendiendo a los criterios de selección de las ofertas que señala el manual de contratación de la entidad, el presupuesto del proceso en concordancia con la circular 3-2025-000005 del 14 de enero de 2025, acerca de las modalidades de contratación en relación con las cuantías de los procesos.

Adicionalmente, de acuerdo con lo establecido en el numeral 5° del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, el procedimiento de MINIMA CUANTIA se ajusta a las características del proceso, pues el valor de los bienes a adquirir no supera el 10% de la menor cuantía de la Entidad.

Así mismo, la decisión referente a la modalidad de selección a utilizar fue adoptada por la Entidad, luego de verificada la inexistencia de Acuerdos Marco de Precio publicados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, para la adquisición del tipo de bienes que se pretende adquirir con el correspondiente proceso contractual, en cumplimiento de la circular 33 del 24 de febrero de 2020, acerca de la obligatoriedad de aplicación de los Acuerdos Marco de Precios.

Así las cosas, el marco legal aplicable a la escogencia del contratista estará determinado por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 2069 de 2020, Ley 1474 del 2011 y Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, especialmente en los artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. modificados por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

La necesidad descrita, se encuentra en el Plan Anual de Adquisiciones proyectado para la presente vigencia 2026.



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

Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor	Fuente de los recursos	Valor total estimado
13.9304.600	Contratar la compra de materiales de formación y consistencias en Menaje, Lencería y amenidades para todos los programas de la red de hostelería y turismo (Cocina, Spa y Mesa y Bar), y equipos para desarrollar los proyectos de unidades productivas del programa desplazados y de las modalidades de formación titulada y articulación con la media del Centro de Comercio y Servicios del sena regional bolívar	Paq	10	100.000.000	Presupuesto de entidad nacional	100.000.000

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:

CÓDIGO Clasificador de Bienes y Servicios de UNSPSC	Nombre Segmento	Nombre Familia	Nombre Clase	Nombre Producto
22101709	Maquinaria y Accesorios para Construcción y Edificación	Maquinaria y equipo pesado de construcción	Componentes de equipo pesado	Cucharones bivalvos
23181514	Maquinaria y Accesorios para Manufactura y Procesamiento Industrial	Equipo industrial para alimentos y bebidas	Maquinaria para la elaboración de alimentos	Máquina para elaboración de queso
23181603	Maquinaria y Accesorios para Manufactura y Procesamiento Industrial	Equipo industrial para alimentos y bebidas	Maquinaria para corte de alimentos	Máquina picadora
23181802	Maquinaria y Accesorios para Manufactura y	Equipo industrial para alimentos y bebidas	Maquinaria industrial para elaboración de bebidas	Maquinaria para elaboración de zumos



	Procesamiento Industrial			
24102203	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Maquinaria y equipo para manejo de materiales	Herramientas para envasado	Herramientas o equipos para sellar bolsas
24111503	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	Recipientes y almacenamiento	Bolsas	Bolsas plásticas
27111503	Herramientas y Maquinaria General	Herramientas de mano	Herramientas de corte y engarzado y punzones	Cuchillos de diversas aplicaciones
27112728	Herramientas y Maquinaria General	Herramientas de mano	Herramientas mecánicas	Soplete eléctrico
40101808	Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento	Calefacción, ventilación y circulación del aire	Equipo de calefacción y piezas accesorios	Estufas de calefacción
40101825	Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento	Calefacción, ventilación y circulación del aire	Equipo de calefacción y piezas accesorios	Calentadores de agua para uso doméstico
40101902	Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento	Calefacción, ventilación y circulación del aire	Control de humedad	Deshumidificadores
40142501	Componentes y Equipos para Distribución y Sistemas de Acondicionamiento	Distribución de fluidos y gas	Interceptores y coladores	Filtros (coladores) de líquido



41111505	Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	Instrumentos de medida, observación y ensayo	Instrumentos de medición del peso	Pesas de calibración o sets de pesas
41111507	Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	Instrumentos de medida, observación y ensayo	Instrumentos de medición del peso	Básculas de mesa
41112211	Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	Instrumentos de medida, observación y ensayo	Instrumentos de medida de temperatura y calor	Termómetros de resistencia
41121812	Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	Suministros y accesorios de laboratorio	Artículos de vidrio o plástico y suministros generales de laboratorio	Platos para laboratorio
41122413	Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	Suministros y accesorios de laboratorio	Instrumentos de laboratorio	Pinzas para laboratorio
42231808	Equipo Médico, Accesorios y Suministros	Nutrición clínica	Fórmulas y productos para apoyo nutritivo	Botellas de alimentación o accesorios
48101523	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Equipo para cocinar o calentar	Ahumadores u hornos para ahumar para uso comercial
48101603	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Equipos preparados para alimentos	Cortadores o cortadores en cubos o en dados para uso comercial



48101713	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Distribuidores automáticos de comida y bebida	Mezcladores de cócteles o accesorios
48101801	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Cubiertos para uso comercial
48101802	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Moldes para uso comercial
48101803	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Cucharones para uso comercial
48101804	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Tazas medidoras para uso comercial
48101805	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Tazones para mezclar para uso comercial
48101811	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Rodillos de amasar para uso comercial
48101812	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Coladeras para uso comercial
48101815	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Menaje utensilios cocina y de	Cucharas de servir para uso comercial



48101901	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Vajilla fina para servicio de comidas
48101902	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Cubertería para servicio de comidas
48101903	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Vasos para servicio de comidas
48101904	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Copas para servicio de comidas
48101907	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Jarras para servicio de comidas
48101911	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Baldes de hielo o baldes para enfriar el vino para servicio de comidas
48101913	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Tazas para servicio de mesa	Tazones de ponche para servicio de comidas
48102009	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Mobiliario de restaurantes	Mesas para servir o dispensar comidas
48102101	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Equipos de servicios de alimentación para instituciones	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	Mostradores



52121604	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Ropa de cama, mantelerías, paños de cocina y toallas	Mantelerías de cocina y mesa y accesorios	Manteles
52141501	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Aparatos electrodomésticos	Electrodomésticos para cocina	Neveras para uso doméstico
52141526	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Aparatos electrodomésticos	Electrodomésticos para cocina	Cafeteras para uso doméstico
52151601	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Rodillos para uso doméstico
52151602	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Tazones mezcladores para uso doméstico
52151604	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Coladores o coladeras para uso doméstico
52151606	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Tablas para cortar para uso doméstico
52151610	Artículos Domésticos, Suministros y	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Cortadores de galletas



	Productos Electrónicos de Consumo			
52151611	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Pinzas de cocina para uso doméstico
52151613	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Raspadores de comida para uso doméstico
52151615	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Cortadores de pizza para uso doméstico
52151616	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Espátulas de cocina para uso doméstico
52151617	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Cucharas de madera para uso doméstico
52151621	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Estampador para galletas para uso doméstico
52151622	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Pistola pastelera para uso doméstico



52151626	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Mandolina para uso doméstico
52151631	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Molino de alimentos para uso doméstico
52151632	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Embudos de cocina para uso doméstico
52151636	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Palas o cucharas para alimentos para uso doméstico
52151640	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Estante para secar pasta para uso doméstico
52151648	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Termómetros de alimentos o cocina para uso doméstico
52151650	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Escurreedores para uso doméstico
52151651	Artículos Domésticos, Suministros y	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Cucharas de medida para uso doméstico



	Productos Electrónicos de Consumo			
52151653	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Cuchillos para ostras
52151658	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios de cocina domésticos	Cuchillo para masas
52151704	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Cubertería y cuchillería de uso doméstico	Cucharas para uso doméstico
52151810	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Batería de cocina doméstica	Samovares para uso doméstico
52151901	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios para hornear domésticos	Moldes para muffins para uso doméstico
52151902	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios para hornear domésticos	Cacerola para hornear para uso doméstico
52151903	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios para hornear domésticos	Moldes para ponqués o pies para uso doméstico



52151905	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios para hornear domésticos	Bandejas de horno para uso doméstico
52151907	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Utensilios para hornear domésticos	Moldes para hornear para uso doméstico
52152001	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar	Jarras para uso doméstico
52152002	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar	Contenedores para almacenar alimentos para uso doméstico
52152006	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar	Bandejas o fuentes para uso doméstico
52152007	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar	Tazones para servir para uso doméstico
52152010	Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	Utensilios de cocina domésticos	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar	Frascos al vacío para uso doméstico
52161512	Artículos Domésticos, Suministros y	Electrónica de consumo	Equipos audiovisuales	Altoparlantes



	Productos Electrónicos de Consumo			
56101504	Muebles, Mobiliario y Decoración	Muebles de alojamiento	Muebles	Asientos
56101509	Muebles, Mobiliario y Decoración	Muebles de alojamiento	Muebles	Vestidores o armarios

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

2. OBJETO

CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES DE FORMACION Y CONSISTENTES EN MENAJE, LENCERIA Y AMENIDADES PARA TODOS LOS PROGRAMAS DE LA RED DE HOTELERIA Y TURISMO (COCINA, SPA Y MESA Y BAR), Y EQUIPOS PARA DESARROLLAR LOS PROYECTOS DE UNIDADES PRODUCTIVAS DEL PROGRAMA DESPLAZADOS Y DE LAS MODALIDADES DE FORMACION TITULADA Y ARTICULACION CON LA MEDIA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLIVAR.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

No aplica

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Elija un elemento.	
Otro:	Compraventa

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

ITEM	CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE UNSPSC	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	DENOMINACIÓN GENERAL DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACIÓN Y/O DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
1	48101904	1	CAJA X 12 UNIDADES	COPA MARGARITA	COPA MARGARITA 9,57OZ 5442 X 12 UNIDADES
2	48101904	1	CAJA X 12 UNIDADES	COPA MARTINI	COPA MARTINI 8,83 OZ 5444 X 12 UNIDADES
3	48101904	1	CAJA X 12 UNIDADES	COPA BALON	COPA GINEBRA 21,47 OZ 5472 X 12 UNIDADES
4	48101904	1	CAJA X 24 UNIDADES	COPA VINO BLANCO	COPA VINO BLANCO RIOJA 7,54 OZ 5412 X 24 UNIDADES
5	48101904	1	CAJA X 12 UNIDADES	COPA VINO TINTO	COPA VINO TINTO RIOJA 10,75 OZ 5414 X 12 UNIDADES
6	48101904	1	CAJA X 96 UNIDADES	COPA AGUARDIENTE	COPA SHOT LEXINGTON 2.5OZ 0054 X 96 UNIDADES
7	48101904	1	CAJA X 12 UNIDADES	COPA CORDIAL	COPA ALAMBIC 3 OZ / 90ML 7348 X 12 UNIDADES
8	48101904	1	CAJA X 6 UNIDADES	COPA HURACAN	COPA WINDSOR COQUETEL 12 OZ 7928 X 6 UNIDADES
9	48101903	1	CAJA X 48 UNIDADES	VASO OLD FASHION	VASO PRISMA ROCKS 10,25 OZ 0269 X 48 UNIDADES
10	48101903	1	CAJA X 48 UNIDADES	VASO LARGO	VASO LEXINGTON BEBIDAS 11,29 OZ 0022 X 48 UNIDADES
11	48101904	1	CAJA X 48 UNIDADES	COPA IRIS COFFEE	JARRO GALERIE 7,71 OZ 0343X 48 UNIDADES
12	48101904	1	CAJA X 12 UNIDADES	DECANTER JUGO	DECANTER TORINO 33,81 OZ 0724 X 12 UNIDADES
13	48101904	1	UNIDAD	VASO MOSCOW MULE	MOSCOW MULE MARTILLADO COBRE 500 ML
14	48101904	1	CAJA X 72 UNIDADES	COPA SHOT LICOR	COPA SHOT LORD 1.75OZ 0355 X 72 UNIDADES
15	48101904	1	UNIDAD	VASO TIKI	VASO TIKI MAI TAI 350 ML
16	48101713	1	UNIDAD	SHAKER BOSTON	SET BOSTON PLATEADO TIN 28 OZ / 18OZ CON CONTRAPESO EN ACERO INOX
17	48101713	1	UNIDAD	SHAKER FRANCESA	COCTELERA FRANCESA PLATEADA 600 ML EN ACERO INOX
18	48101713	1	UNIDAD	JIGGER	MEDIDOR JIGGER JAPONES PLATEADO DE (1 OZ X 2 OZ) 30 ML X 60 ML EN ACERO INOX



19	40142501	1	UNIDAD	JULEP	COLADOR JULEP PLATEADO EN ACERO INOX
20	48101812	1	UNIDAD	COLADOR DE ORUJA	COLADOR CLASICO 4 PUNTAS PLATEADO EN ACERO INOX
21	48101713	1	UNIDAD	MACERADOR	MACERADOR SLIM PLETADO EN ACERO INOX
22	27111503	1	UNIDAD	CUCHILLO BASICO	CUCHILLO PROFESIONAL DE CHEF DE 6" BLANCO EN ACERO INOX
23	27111503	1	UNIDAD	CUCHILLO DECORACION	CUCHILLO PROFESIONAL MONDADOR 4" EN ACERO INOX
24	48101713	1	UNIDAD	MIXING GLASS	VASO DE VIDRIO TEXTURIZADO YARAI 585 ML
25	48101713	1	UNIDAD	DESCORCHADOR	SACACORCHOS DE 2 TIEMPOS EN ACERO INOX
26	48101713	1	UNIDAD	DOSIFICADOR	DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE PMETALICO Y CAUCHO
27	48101911	1	UNIDAD	CHAMPAÑERA + BASE	CHAMPAÑERA 8QT + BASE PARA CHAMPAÑERA 71 CM ALTURA EN ACERO INOX
28	48101713	1	UNIDAD	ESCARCHADOR	ESCARCHADOR DE COPA 3 NIVELES NEGRO PLASTICO
29	48101713	1	UNIDAD	ACANALADOR	ACANALADOR DE 16 CM EN ACERO INOX
30	48101713	1	UNIDAD	DESCORAZONADOR	DESCORAZONADOR EN ACERO INOX Y PLASTICO
31	52152001	1	UNIDAD	CONTENEDOR DE JUGOS	BOTELLA VERTEDEDORA DE JUGOS 1 QT
32	52152002	1	UNIDAD	ORGANIZADOR DE GARNISH	ORGANIZADOR PARA BAR DE 6 PUESTOS PLASTICO
33	52152002	1	UNIDAD	ORGANIZADOR BAR	CADDIE ORGANIZADOR DE 6 PUESTOS NEGRO
34	48101713	1	UNIDAD	BAR MAT	TAPETE PARA BARRA 45X33 CM NEGRO
35	27112728	1	UNIDAD	FLAMEADOR	FLAMEADOR FX02, PARA USO EN COCTELERÍA CON UN ACABADO PRECISO
36	48101713	1	UNIDAD	BAR MAT	TAPETE PARA BARRA 61X9 CM NEGRO
37	48101713	1	UNIDAD	COCTELERA BOSTON	COCTELERA BOSTON LUXURY TALLADA DIAMANTES TIN 28 OZ PESO 383GR COLOR COLOR PLATEADO CAPACIDAD 28 OZ Y 18 OZ MATERIAL MATERIAL ACERO INOXIDABLE
38	52151604	1	UNIDAD	COLADOR MALLA FINO CÓNICO	COLADOR MALLA FINA CONICO PLATEADO EN ACERO INOX
39	48101815	1	UNIDAD	CUCHARA BAR LAGRIMA	CUCHARA BAR LAGRIMA PLATEADA 30 CM EN ACERO INOX
40	48101713	1	UNIDAD	JIGGER	MEDIDOR JIGGER JAPONES PLATEADO DE (1 OZ X 1,5 OZ) 30 ML X 45 ML EN ACERO INOX
41	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO MESA LUJO	CUCHILLO DE MESA SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
42	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	TENEDOR MESA LUJO	TENEDOR DE MESA SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
43	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHARA MESA LUJO	CUCHARA DE MESA SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
44	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	TENEDOR ENTRADA LUJO	TENEDOR ENTRADA SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
45	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO ENTRADA LUJO	CUCHILLO ENTRADA SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
46	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHARA POSTRE LUJO	CUCHILLO DE TE SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO



47	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHARA EXPRESSO LUJO	CUCHARA DE EXPRESSO SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
48	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO MANTEQUILLA LUJO	CUCHILLO MANTEQUILLA SELECTA EN ACERO INOX 18/10 BRILLO ESPEJO
49	48101801	1	Caja x 12 Unidades	PALA PARA PESCADO, DE LUJO	PALA PRINCIPAL CORONA EN ACERO INOX LINEA DE LUJO 18/10 X 12 UNI.
50	48101801	1	Caja x 12 Unidades	TENEDOR PARA PESCADO, DE LUJO	TENEDOR PRINCIPAL CORONA EN ACERO INOX LINEA ELEGNCE DE LUJO 18/10 X 12 UNI.
51	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO CARNE HOTELERO	CUCHILLO CARNE SUPER STEAK ALPES EN ACERO INOX
52	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO MESA HOTELERO	CUCHILO MESA ALPES EN ACERO INOX
53	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	TENEDOR FUERTE HOTELERO	TENEDOR MESA ALPES EN ACERO INOX
54	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO POSTRES/FRUTAS HOTELERO	CUCHILLO FRUTA FORJADO ALPES EN ACERO INOX
55	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	TENEDOR POSTRE HOTELERO	TENEDOR POSTRE ALPES EN ACERO INOX
56	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHILLO MANTEQUILLA HOTELERO	CUCHILLO MANTEQUILLA ALPES EN ACERO INOX
57	48101801	1	Caja x 12 Unidades	PALA PARA PESCADO HOTELERO	PALA PESCADO GALAXY ACERO INOX. 18/10 – 3 MM ETERNUM X 12 UNI.
58	48101801	1	Caja x 12 Unidades	TENEDOR PARA PESCADO HOTELERO	TENEDOR PARA PESCADO LÍNEA ALPES ACERO INOXIDABLE / INCAMETAL
59	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHARA SOPA HOTELERA	CUCHARA SOPA ALPES EN ACERO INOX
60	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHARA POSTRE HOTELERA	CUCHARA POSTRE ALPES EN ACERO INOX
61	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	CUCHARA TINTO HOTELERA	CUCHARA TINTO ALPES EN ACERO INOX
62	48101801	1	CAJA X 12 UNIDADES	PLATO BASE REDONDO	PLATO PANDO 31.6CM ACTUALITE BLANCO X 12 UNIDADES
63	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	PLATO PARA FUERTE REDONDO	PLATO PANDO 27.5CM ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
64	48101901	1	Caja x 12 Unidades	PLATO PARA FUERTE CUADRADO	PLATO DISEÑO 27 CM X 12 UNI
65	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	PLATO ENTRADA REDONDO	PLATO PANDO 23.5CM ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
66	48101901	1	Caja x 12 Unidades	PLATO ENTRADA CUADRADO	PLATO DISEÑO 21.5 CM X 12 UNI.
67	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	PLATO PARA POSTRE REDONDO	PLATO PANDO 18.4CM ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
68	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	BOWL CEREAL	TAZA 395CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
69	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	BOWL FRUTA	BOWL 395CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
70	48101901	1	Caja x 12 Unidades	BOWL ENSALADA	BOWL ENSALADA Y SOPAS DE 18 CM X 12 UNI.
71	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	TAZA CONSOME	TAZA CONS S-ASA 325CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES



72	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	TAZA ESPRESSO	PLATO Y POCILLO ESPRESSO 82CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
73	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	POCILLO CAPPUCINO	PLATO Y POCILLO TE 260CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
74	48101901	1	CAJA X 24 UNIDADES	POCILLO AMERICANO	PLATO Y POCILLO CAFE 94CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES
75	48101901	1	CAJA X 12 UNIDADES	PLATO PANDO OVALADO 29 CM ARTESANAL AZUL	PLATO PANDO 29.6CM ARTISAN AZUL X 12 UNIDADES
76	52152006	1	UNIDAD	PLATO HONDO ARTESANAL AZUL 26 X 27,5 CM PRODUCTO COLOMBIANO	LINEA DE VAJILLA TIPO ARTESANAL CON COLOR, TENDENCIA E INNOVACIÓN A LA MESA. DIFERENTES FORMAS PARA MONTAJE PRODUCTO 100% COLOMBIANO CERTIFICACIÓN CON NORMAS INTERNACIONALES DE CALIDAD LIBRE DE PLOMO Y CADMIO RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA SERVICIO GARANTIZADO DE REPOSICIÓN MÁXIMA HIGIENE DESPUÉS DE LAVAR PARA USO EN MICROONDAS, HORNOS Y LAVAPLATOS MAYOR RESISTENCIA AL RAYADO RIESGO MÍNIMO EN CASO DE ROTURA RESISTENTE AL DESPORTILLADO.
77	52152006	1	CAJA X 12 UNIDADES	PLATO PANDO 28 CM ARTESANAL AZUL	PLATO PANDO COUPE 28.4CM ARTISAN AZUL X 12 UNIDADES
78	52152006	1	CAJA X 24 UNIDADES	PLATO PANDO 23 CM ARTESANAL AZUL	PLATO PANDO COUPE 23.6CM ARTISAN AZUL
79	52152006	1	CAJA X 24 UNIDADES	PLATO PASTA ARTESANAL AZUL	PLATO HONDO ALA 340CC ARTISAN AZUL X 24 UNIDADES
80	52152006	1	UNIDAD	PLATO PANDO ARTESANAL AZUL 28.3 CM PRODUCTO COLOMBIANO	LINEA DE VAJILLA TIPO ARTESANAL CON COLOR, TENDENCIA E INNOVACIÓN A LA MESA. DIFERENTES FORMAS PARA MONTAJE PRODUCTO 100% COLOMBIANO CERTIFICACIÓN CON NORMAS INTERNACIONALES DE CALIDAD LIBRE DE PLOMO Y CADMIO RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA SERVICIO GARANTIZADO DE REPOSICIÓN MÁXIMA HIGIENE DESPUÉS DE LAVAR PARA USO EN MICROONDAS, HORNOS Y LAVAPLATOS MAYOR RESISTENCIA AL RAYADO RIESGO MÍNIMO EN CASO DE ROTURA RESISTENTE AL DESPORTILLADO.
81	52152006	1	CAJA X 24 UNIDADES	PLATO CAFÉ ARTESANAL AZUL 13 CM PRODUCTO COLOMBIANO	PLATO PANDO COUPE 17.7CM ARTISAN AZUL X 24 UNIDADES
82	52152006	1	CAJA X 24 UNIDADES	MINI BOWLS BLANCO	BOUILLON MINIATURA 81CC ELEGANCE BLANCO X 24 UNIDADES
83	52152006	1	CAJA X 24 UNIDADES	BOWLS 963 ARTESANAL AZUL	BOWL 963CC ARTISAN AZUL X 24 UNIDADES
84	52152007	1	CAJA X 24 UNIDADES	MINI BOWLS ARTESANAL AZUL	BOUILLON MINIATURA 81CC ARTISAN AZUL X 24 UNIDADES
85	52152007	1	CAJA X 24 UNIDADES	TAZA CAPPUCINO BOCONA	JUMBO 348CC ACTUALITE BLANCO X 24 UNIDADES



86	52152007	1	CAJA X 24 UNIDADES	POCILLO PARA CAFÉ AMERICANO	POCILLO TE 250CC AMERICANA BLANCO X 24 UNIDADES
87	52152007	1	CAJA X 24 UNIDADES	CAFETERA TETERA	CAFETERA 530CC ACTUALITE BLANCO X 6 UNIDADES
88	52152007	1	UNIDAD	JARRA 2 LT EN ACERO INOX	JARRA 2 LT EN ACERO INOX 304
89	52152007	1	UNIDAD	JUEGO DE CUCHILLOS 6 PIEZAS PROFESIONAL	JUEGO DE CUCHILLOS X 6 PIEZAS, COMPUESTO POR: 1. CUCHILLO DESHUESADOR 6" 1. CUCHILLO DE CARNE 8" 1. CUCHILLO MONDADOR 3" 1. CUCHILLO JAMON SIERRA 8" 1. AFILADOR ESTRIADO 10" 1. ESTUCHE PROFESIONAL
90	52151905	1	UNIDAD	LATAS PANADERIA PARA HORNO EN ALUMINIO 60 CM X 40 CM	LATAS PANADERIA PARA HORNO EN ALUMINIO 46 CM X 33CM
91	52151901	1	UNIDAD	BANDEJA PARA HORNO DE PANADERIA ELECTRICO	LATAS PANADERIA PARA HORNO EN ALUMINIO 65 CM X 45 CM
92	52151640	1	UNIDAD	MAQUINA DE PASTA + CORTADOR	MARCATO -ACCESORIO CORTADOR DE PASTA, FABRICADO EN ITALIA, MÁQUINA DE PASTA ATLAS 150
93	52151640	1	UNIDAD	ACCESORIO DE MAQUINA PARA RAVIOLIS	MARCATO -ACCESORIO CORTADOR DE PASTA, FABRICADO EN ITALIA, ATTACHMENT RAVIOLI
94	52151640	1	UNIDAD	Batidora de Mano electrica	BATIDORA DE MANO ELECTRICA DE 5 VELOCIDADES CON ACESORIOS REMOVIBLES VARIOS PARA DIFERENTES TIPOS DE BATIDOS O MEZCLA, ANCHO 9CM, ALTO 15CM, LARGO 20CM, MATERIAL DEL CUERPO PLASTICO, CABLE ELECTRICO PARA TOMA CORRIENTE 120VL. COLOR BLANCO, NO INALAMBRICA.
95	52151640	1	UNIDAD	LICUADORA INSTITUCIONAL CON DOS VASOS EN POLICARBONATO RESISTENTES HASTA 120°C.	LICUADORA INSTITUCIONAL CON DOS VASOS EN POLICARBONATO RESISTENTES HASTA 120°C. * CUCHILLA EN ACERO INOXIDABLE APTAS PARA TRITURAR HIELO. * VARIADOR DE VELOCIDAD DE 18,000 HASTA 26,000 RPM. * CUENTA CON BOTÓN DE PULSO. * MEZCLADOR PLÁSTICO DE ALIMENTOS. * CAPACIDAD NOMINAL: 2 LITROS. * POTENCIA 1500 WATTS * VOLTAJE 110-120 VAC * FRECUENCIA 60 HZ * HASTA 2 AÑOS DE GARANTÍA POR DEFECTOS DE MANUFACTURA Y/O MATERIALES. NO APLICA PARA DAÑOS ATRIBUIBLES A CAÍDAS O MAL USO POR PARTE DEL USUARIO.
96	52151640	1	UNIDAD	ACCESORIO DE PASTA PARA KITCHENAID	ACCESORIO PARA HACER PASTA PARA BATIDORAS DE PIE KITCHENAID, JUEGO 3 EN 1 PARA MÁQUINA DE PASTA, INCLUYE RODILLO DE HOJA DE PASTA, CORTADOR DE ESPAGUETIS, CORTADOR DE FETTUCCINE



97	52151810	1	UNIDAD	SAMOVAR RECTANGULAR DE LUJO EN ACERO INOX	SAMOVAR RECTANGULAR DE LUJO 9 LITROS CON 2 - 1/2 GN EN ACERO INOX
98	52151810	1	UNIDAD	SAMOVAR RECTANGULAR 13 LT EN ACERO INOX	SAMOVAR RECTANGULAR 13 LT EN ACERO INOX
99	52151810	1	UNIDAD	SAMOVAR OVALADO 9 LT EN ACERO INOX	SAMOVAR OVALADO 9 LT EN ACERO INOX
100		1	UNIDAD	ACCESORIO AHUMADOR BARRIL ASADOR	CILINDRO REPUESTO EN ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18, BASE Y TAPA EN ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 16, PATAS EN ACERO INOXIDABLE 430, CALIBRE 18, MANIGUETAS EN POLIPROPILENO, SET DE COMPLEMENTOS (GANCHOS, JALADORES, PARRILLA ABATIBLE, QUEMADORES, TERMOMETRO ANALOGO INSTALADO, REJILLA DE AJUSTE VENTILACION.CAPACIDAD 28 LIBRAS O 40 PERSONAS, DIAMETROS 44 CM CILINDRO, ANCHO 56 CM DE MANIGUETA A MANIGUETA, LARGO 76 CM DESDE LAPRIMERA MANIGUETA HASTA LAS PATAS.
101	52151648	1	UNIDAD	TERMOMETRO INFRAROJO	TERMOMETRO INFRAROJO CON RANGO DE TEMPERATURA -26 °F A 608 °F (-32 °C A 320 °C)
102	23181603	1	UNIDAD	LICADORA DE INMERSION	LICUADROA DE INMERSION 3 EN 1 QUICKCH+, 500 WATTS , MODO SILENCIOSO, ACCESORIOS INCLUIDOSPOTENCIA AL MEZCLAR: LICUADORA DE MANO DE ALTO RENDIMIENTO CON MOTOR DE 500W Y TECNOLOGÍA POWELIX PARA RESULTADOS ULTRA SUAVES. VERSATILIDAD TOTAL: INCLUYE PICADOR COMPACTO, BATIDOR, Y VASO MEDIDOR PARA MAYOR FACILIDAD. MODO SILENCIOSO: DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA MÁS CÓMODA CON MENOR RUIDO, HASTA 2 VECES MÁS SILENCIOSA QUE EL MODO TURBO. FÁCIL DE USAR: 20 VELOCIDADES Y MODO TURBO ACCESIBLES CON UNA SOLA MANO, INCLUSO DURANTE EL MEZCLADO. DISEÑO MODERNO Y FUNCIONAL: MANGO ERGONÓMICO CON AGARRE SUAVE, CUERPO METÁLICO ROBUSTO Y PROTECTOR ANTI-SALPICADURAS. FÁCIL DE LIMPIAR: PARTES REMOVIBLES APTAS PARA LAVAVAJILLAS, IDEALES PARA UNA LIMPIEZA RÁPIDA Y SIN COMPLICACIONES.
103	52151626	1	UNIDAD	MANDOLINA JAPONESA MARFIL REBANADORA DE VERDURAS	MANDOLINA PROFESIONAL DTAMAÑO DEL PRODUCTO: 12.60 X 4.72 X 1.57 PULGADAS, 32 X 12 X 4 CM REPISA QUE SE ENGANCHAN EN LOS BORDES DE LOS CUENCOS PARA RECOGER REBANADAS DIAL FÁCIL PARA AJUSTE DE GROSOR BASE DE GOMA ANTIDESLIZANTE ELABORADO EN MATERIAL PLASTICO, APTO PARA LAVA VAJILLAS, MATERIAL DE LA HOJA EN ACERO INOXIDABLE, ANTIDESLIZANTE, CUCHILLA EXTRAÍBLE, GROSOR AJUSTABLE, HOJAS INTERCAMBIABLES, MULTIUSO.COLOR BEIGE
104	52151611	1	UNIDAD	SET EMPLATADO	SET EMPLATADO X 5 PIEZAS PLEATEADA 20 CM EN ACERO INOX
105	52151602	1	CAJA X 12 UNIDADES	SALSERO PLASTICO TRANSPARENTE	SALSERO PLASTICO TRANSPARENTE 24OZ (0.7L) PRF X 12 UNIDADES



106	52151602	1	CAJA X 12 UNIDADES	SALSERO PLASTICO TRANSPARENTE	SALSERO PLASTICO TRANSPARENTE 36OZ (1L) PRF X 12 UNIDADES
107	52151602	1	CAJA X 24 UNIDADES	SALSERO PLASTICO TRANSPARENTE	SALSERO PLASTICO TRANSPARENTE 0.2L NATURAL X 24 UNIDADES
108	52151602	1	UNIDAD	CAJA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATO	CAJA PARA ALMACENAMIENTO CON TAPA DE 7.6 L EN POLICARBONATO
109	52151602	1	UNIDAD	CAJA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATO	CAJA PARA ALMACENAMIENTO CON TAPA DE 13.2 L EN POLICARBONATO
110	52151602	1	UNIDAD	CAJA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATO	CAJA PARA ALMACENAMIENTO CON TAPA DE 18.9 L EN POLICARBONATO
111	52151602	1	UNIDAD	CAJA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATO	CAJA PARA ALMACENAMIENTO CON TAPA DE 32.2 L EN POLICARBONATO
112	52151602	1	UNIDAD	CONTENEDOR DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATP	CONTENEDOR CUADRADO CON TAPA DE 1.8 L EN POLICARBONATO
113	52151602	1	UNIDAD	CONTENEDOR DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATP	CONTENEDOR CUADRADOS CON TAPA DE 5.6 L EN POLICARBONATO
114	52151602	1	UNIDAD	CONTENEDOR DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO EN POLICARBONATP	CONTENEDOR CUADRADO CON TAPA DE 11.3 L EN POLICARBONATO
115	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE EN ACERO INOX	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE GN 1/1 (53X32,5X6,5)
116	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE EN ACERO INOX	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE GN 1/2 (32,5X26,5X6.5)
117	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE EN ACERO INOX	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3 (32,5X17,5X6.5)
118	52151602	1	UNIDAD	FRASCO HERMETICO DE VIDRIO	FRASCO DE VIDRIO HERMETICO PRIMIZIE 2000 CC
119	52151602	1	UNIDAD	FRASCO HERMETICO DE VIDRIO	FRASCO DE VIDRIO HERMETICO PRIMIZIE 3100 CC
120	52151602	1	UNIDAD	FRASCO HERMETICO DE VIDRIO	FRASCO DE VIDRIO HERMETICO PRIMIZIE 4250 CC



121	52151648	1	UNIDAD	JERINGA PARA INYECTAR CONDIMENTOS CARNE POLLO	JERINGA FOR ADOBO DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE 304, AGUJA FOR SALSA, 3 CONDIMENTOS, PARRILLA FOR BARBACOA, ACCESORIOS TÜRKIYE CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA: HECHO DE ACERO INOXIDABLE 304 APTO FOR USO ALIMENTARIO Y ALEACIÓN DE ZINC, HA SIDO APROBADO POR LA FDA Y ES SEGURO Y DURADERO. PARA USO DIARIO. FÁCIL DE PARA USAR. CONVENIENTE AGREGAR SALSA. 3 TAMAÑOS DIFERENTES DE AGUJAS FOR SATISFACER TUS DIFERENTES NECESIDADES. UNA HERRAMIENTA FOR INYECTAR ESPECIAS EN PAVO O FILETE. TAMBIÉN LLAMADA AGUJA DE PAVO ES MUY ADECUADO FOR MEJORAR EL SABOR DE CARNES DE PECHUGA, CERDO, POLLO, PAVO, CORDERO, OCA, PATO, ETC. ESPECIFICACIÓN: MATERIAL: CUERPO DE ACERO INOXIDABLE 304 CAPACIDAD: 60ML NOTA: 1. LAS DIMENSIONES PROPORCIONADAS SON SOLO COMO REFERENCIA. DEBIDO A LOS DIFERENTES MÉTODOS DE MEDICIÓN, PERMITA UN ERROR DE 1-3 CM, GRACIAS. 2. DEBIDO A LOS DIFERENTES MONITORES DE COMPUTADORA, PUEDE HABER UNA PEQUEÑA DIFERENCIA DE COLOR, POR FAVOR COMPRENDA.
122	52151653	1	UNIDAD	TIJERA DE COCINA PROFESIONAL	TIJERA PARA COCINAR 8" SUPERCORT
123	52151653	1	UNIDAD	TIJERA DE COCINA PROFESIONAL	TIJERA PARA COCINAR 9" SUPERCORT
124	52151611	1	UNIDAD	PINZA PARA CALOR DE COCINA	PINZA PARA CALOR DE COCINA 12" NEGRO ACERO INOX - SILICONA
125	52151602	1	CAJA X 6 UNIDADES	JARRA MEDIDORA EN POLICARBONATO	JARRA 1 LT EN POLICARBONATO CON CERTIFICACIÓN NFS X 6 UNIDADES
126	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM EN POLICARBONATO DE 1/4 (26,5X16,2X6,5)
127	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM EN POLICARBONATO DE 1 (53X32,5X10)
128	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM EN POLICARBONATO DE 1/3 (32,5X17,5X15)
129	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM EN POLICARBONATO DE 1/3 (32,5X17,5X6,5)
130	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM EN POLICARBONAATO DE 1/4(26,5X16,2X10)
131	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM EN POLICARBONATO DE 1/4(26,5X16,2X15)
132	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN POLICARBONATO	AZAFATE GASTRONORM DE POLICARBONATO 1/6 (17,6X16,2X10)
133	52151602	1	UNIDAD	AZAFATE GN EN ACERO INOX	AZAFATE GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE 1/1 (53X32,5X6,5)
134	52151617	1	UNIDAD	YARDA CERVECERA	YARDA CERVECERA LIBBEY EN VIDRIO DE 32 OZ
135	52151617	1	UNIDAD	JARRA POICARBONATO INSTITUCIONAL	JARRA EN POLICARBONATO DE 1.8 L INSTITUCIONAL
136	52151653	1	UNIDAD	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF 12" EN ACERO INOX



137	52151653	1	UNIDAD	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF	CUCHILLO PROFESIONAL CHEF 10" EN ACERO INOX
138	48101904	1	UNIDAD	TABLA PARA PICAR PROFESIONAL	TABLA PARA PICAR AMARILLA 51X38X1.3 CM
139	48101904	1	UNIDAD	TABLA PARA PICAR PROFESIONAL	TABLA PARA PICAR BLANCA 51X38X1.3 CM
140	48101904	1	UNIDAD	TABLA PARA PICAR PROFESIONAL	TABLA PARA PICAR ROJA 51X38X1.3 CM
141	48101713	1	UNIDAD	NIVELADOR DE CAFÉ	DISTRIBUIDOR Y NIVELADOR DE 3 ANGULOS DE 58 MM
142	48101713	1	UNIDAD	SIFON PARA APLICACION DE PREPARACIONES CULINARIAS	SIFÓN DE ACERO INOXIDABLE Y SILICONA, PARA ESPUMAS TANTO FRÍAS COMO CALIENTES, DE ISI, MODELO GOURMET WHIP. ES LA HERRAMIENTA PERFECTA CON MÚLTIPLES USOS PARA LA COCINA. PREPARA ESPUMAS LIGERAS Y ESPONJOSAS, BOCADITOS, SALSAS, SOPAS CREMOSAS, ASÍ COMO NATA MONTADA Y POSTRES. SE PUEDE USAR TANTO PARA ELABORACIONES FRÍAS COMO CALIENTES. PARA ESPUMAS FRÍAS, MANTENER EN EL FRIGORÍFICO Y SERVIR ENTRE 4 Y 10 °C. PARA ESPUMAS CALIENTES, PONER EL SIFÓN AL BAÑO MARÍA A UN MÁXIMO DE 75 °C. EL CUERPO DEL SIFÓN Y EL CABEZAL SON DE ACERO INOXIDABLE, DESARROLLADOS PARA EL USO PROFESIONAL, Y EL CABEZAL TIENE UN PROTECTOR DE SILICONA CON UNA VÁLVULA DOSIFICADORA FIJA DE ACERO INOXIDABLE, QUE PERMITE UNA DOSIFICACIÓN MÁS FÁCIL INCLUSO EN APLICACIONES EN CALIENTE. ADEMÁS, DISPONE DE UNA LENGÜETA EXTRAÍBLE PARA UNA LIMPIEZA RÁPIDA E HIGIÉNICA. CUENTA CON UN PORTACÁPSULAS DE AIRE COMPRIMIDO DE ÓXIDO NITROSO (N₂O) ERGONÓMICO CON MANGO DE SILICONA ANTIDESLIZANTE. CADA CÁPSULA SIRVE PARA ELABORAR 0,5 LITROS DE ESPUMA POR LO QUE, SI SE UTILIZA LA CAPACIDAD COMPLETA DEL SIFÓN, SERÁ SUFICIENTE CON UNA SOLA.INGREDIENTES INDISPENSABLES PARA LA ELABORACIÓN. PARA ASEGURAR QUE LA ESPUMA SE MONTARÁ DE FORMA CONSISTENTE SE NECESITA: COMPONENTE BASE: CLARA DE HUEVO, FÉCULA O GELATINA. GRASA: YEMA DE HUEVO, NATA O ACEITE. MEZCLA O SABOR QUE SE DESEA CONSEGUIR. INCLUYE: CEPILLO DE LIMPIEZA Y 3 BOQUILLAS DE ACERO INOXIDABLE (RECTA, TULIPA Y ESTRELLA). VOLUMEN MÁXIMO DE LLENADO O CAPACIDAD: 0,5 LITROS. PRESIÓN MÁXIMA DE FUNCIONAMIENTO: 24 BAR. MEDIDAS: ALTO: 24 CM. DIÁMETRO BASE: 7,5 CM.
143	40101825	1	UNIDAD	HERVIDOR ELECTRICO CON CUELLO DE CISNE	HERVIDOR ELÉCTRICO DE CUELLO DE CISNE CON CONTROL DE TEMPERATURA DE $\pm 1^{\circ}\text{F}$ PARA CAFÉ Y TÉ DE INFUSIÓN, CALENTAMIENTO RÁPIDO, ACERO INOXIDABLE LIBRE DE BPA, TEMPORIZADOR DE PREPARACIÓN, BASE GIRATORIA DE 360°, CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA, EBULLICIÓN RÁPIDA, HIERVA RÁPIDA, INTERRUPTOR FAHRENHEIT Y CELSIUS, RETENCIÓN DE TEMPERATURA DE 2 HORAS



144	41111507	1	UNIDAD	BASCULA DE CAFE	BÁSCULA PARA PESAR CAFÉ CON TEMPORIZADOR, BÁSCULA DIGITAL RECARGABLE DE 3 KG/0.1 G, 3 MODOS DE PREPARACIÓN, PROPORCIONES AJUSTABLES Y PANTALLA DE TASA DE FLUJO, DE GRADO BARISTA PARA GOTEO
145	52152010	1	UNIDAD	FRASCO Y ENBUDO DE 7 Oz	MATERIAL ACERO INOXIDABLE COLOR PIEDRA NEGRA TEXTURIZADA VOLUMEN DEL ARTÍCULO 7 ONZAS DE LÍQUIDO NOMBRE DEL MODELO FRASCO
146	42231808	1	UNIDAD	BOTELLA TERMICA AL VACIO	BOTELLA AL VACÍO DE 1.4 CUARTOS DE GALÓN, BOCA ANCHA CON TAPA DE TAZA A PRUEBA DE FUGAS, MANTIENE LAS BEBIDAS CALIENTES O FRÍAS, EMPACABLE PARA VIAJES, BOTELLA TÉRMICA
147	48101903	1	UNIDAD	VASO TERMICO	VASO DE ACERO INOXIDABLE CON AISLAMIENTO AL VACÍO Y TAPA MAGSLIDER, 30 ONZAS, COLOR NEGRO Y BLANCO MATERIAL ACERO INOXIDABLE COLOR NEGRO CAPACIDAD 30 ONZAS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES AISLAMIENTO AL VACÍO, APTO PARA LAVAVAJILLAS, MAGNÉTICO, RESISTENTE A ROTURAS
148	48101903	1	UNIDAD	VASO DE CHUPO CON ESTUCHE DE TRANSPORTE	MATERIAL ACERO INOXIDABLE COLOR PIEDRA NEGRA TEXTURIZADA CAPACIDAD 1,75 ONZAS LÍQUIDAS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES ESTUCHE DE TRANSPORTE
149	52141526	1	UNIDAD	AEROPRESS PRENSA DE CAFÉ	APACIDAD 10 ONZAS COLOR VERDE DIMENSIONES DEL PRODUCTO 4,2"PROF. X 4,2"AN. X 5,25"AL. PULGADAS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES TRITAN INASTILLABLE, TECNOLOGÍA DE PREPARACIÓN 3 EN 1, MICROFILTRACIÓN
150	48101907	1	UNIDAD	TERMO JARRA EN ACERO INOX	TERMO JARRA EN ACERO INOX
151	48101907	1	UNIDAD	JARRA DE VIDRIO	JARRA DE VIDRIO ACAPULCO 3.7 LITROS CRISA
152	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular	MANTEL RECTANGULAR CON MEDIDAS DE 230 CMTS DE LARGO X 160 CMTS DE ANCHO COLOR VERDE INSTITUCIONAL SENA
153	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular	MANTEL RECTANGULAR CON MEDIDAS DE 230 CMTS DE LARGO X 160 CMTS DE ANCHO DE COLOR BLANCO
154	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular	MANTEL RECTANGULAR CON MEDIDAS DE 230 CMTS DE LARGO X 160 CMTS DE ANCHO DE COLOR CAFÉ



155	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular Expandex	MANTEL FUNDAS DE MESA RECTANGULAR EN TELA ELASTANO SPANDEX, PARA MESA DE 244 X 73 X 76 CM, COLOR VERDE INSTITUCIONAL SENA.
156	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular Expandex	MANTEL FUNDAS DE MESA RECTANGULAR EN TELA ELASTANO SPANDEX, PARA MESA DE 244 X 73 X 76 CM, COLOR BLANCO
157	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular Expandex	MANTEL FUNDAS DE MESA RECTANGULAR EN TELA ELASTANO SPANDEX, PARA MESA DE 244 X 73 X 76 CM, COLOR NEGRO
158	52121604	1	UNIDAD	Mantel Rectangular Expandex	MANTEL FUNDAS DE MESA RECTANGULAR EN TELA ELASTANO SPANDEX, PARA MESA DE 244 X 73 X 76 CM, COLOR CAFÉ
159	52121604	1	UNIDAD	SERVILLETA DE TELA	SERVILLETA DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 40 X 40 CMS COLOR VERDE INSTITUCIONAL SENA
160	52121604	1	UNIDAD	SERVILLETA DE TELA	SERVILLETA DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 40 X 40 CMS COLOR NEGRO
161	52121604	1	UNIDAD	SERVILLETA DE TELA	SERVILLETA DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 40 X 40 CMS COLOR BLANCO
162	52121604	1	UNIDAD	SERVILLETA DE TELA	SERVILLETA DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 40 X 40 CMS COLOR CAFÉ
163	52121604	1	UNIDAD	SOBRE MANTEL	SOBRE MANTEL PARA MESA RECTANGULAR DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 130 X 130 CMS COLOR VERDE INSTITUCIONAL SENA
164	52121604	1	UNIDAD	SOBRE MANTEL	SOBRE MANTEL PARA MESA RECTANGULAR DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 130 X 130 CMS COLOR NEGRO
165	52121604	1	UNIDAD	SOBRE MANTEL	SOBRE MANTEL PARA MESA RECTANGULAR DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 130 X 130 CMS COLOR BLANCO
166	52121604	1	UNIDAD	SOBRE MANTEL	SOBRE MANTEL PARA MESA RECTANGULAR DE TELA 55% ALGODÓN, 45% POLIÉSTER DIMENSIONES: 130 X 130 CMS COLOR CAFÉ
167	52141501	1	UNIDAD	NEVERA/CAVA 49.4 LITROS QT COLEMAN SIN RUEDAS	NEVERA/CAVA 49.4 LITROS QT COLEMAN SIN RUEDAS
168	52141501	1	UNIDAD	NEVERA/CAVA 66 LITROS QT COLEMAN SIN RUEDAS	NEVERA/CAVA 66 LITROS QT COLEMAN SIN RUEDAS
169	52151632	1	UNIDADES	DOSIFICADOR DE CHOCOLATE	UNA HERRAMIENTA DISPENSADOR PARA ELABORAR CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CONFITERIA DE FORMA FACIL Y HERMOSA Y HERMOSA. PARA QUE LAS COMBINACIONES PERFECTAS DE CHOCOLATE, RELLENOS Y NATA MONTADA SE COMBINEN PARA CREAR POSTRES IMPRESIONANTES CON UNA ELEGANCIA DE ESPEJO BRILLANTE , SUABE Y QUE RESALTE SU MAGNIFICO TEMPERAMENTO METALICO
170	52152006	1	UNIDADES	LATAS PARA HORNO EN ALUMINIO 60 CM X40 CM	LATAS PARA HORNO EN ALUMINIO 60 CM X 40 CM GASTRONORM EN ALUMINIO PARA EL HORNO



171	48101811	1	UNIDADES	BANDEJAS ACANALADAS PERFORADAS	BANDEJAS ACANALADAS PERFORADAS PARA EL HORNO EN ALUMINIO 5 CANALES MEDIDAS 45,6 CM X 66 CM PERFORACIONES DE 2,8MM
172	52151901	1	UNIDADES	MOLDES PARA MUFINS X 24 COMPARTIMENTOS	MOLDES PARA PASTELERIA PROFESIONAL PARA MUFINS X 24 COMPARTIMENTOS EN SILICONA
173	52151601	1	UNIDADES	RODILLO DE MASA PARA PANADERIA	RODILLOS BLANCOS DE ACUERDO A LA NORMA ESTABLECIDAS POR EL DECRETO 3075/97 ELABORADOS EN MATERIAL DE PVC DE 30 X 2 PULGADAS CON EJE DE ACERO INOXIDABLE DE FACIL LIMPIEZA FACIL MANEJO
174	52151610	1	UNIDADES	JUEGO DE CORTADORES METALICOS EN ACERO INOXIDABLE	JUEGO DE CORTADORES METALICOS ESPECIALES EN ACERO INOXIDABLE
175	52151650	1	UNIDADES	TENEDORES PARA BOMBONES - CHOCOLATERIA	ADEMAS DE LOS BOMBONES , ESTAS HORQUILLAS NOS PERMITIRAN TRABAJAR OTROS INGREDIENTES ,COMO PEQUEÑAS FRUTAS , PETITS FOURS
176	52151621	1	JUEGOS	ESTECAS PARA FONDANT	SON 9 ESTECAS DE PLASTICO DOBLE CABEZA IDEAL PARA ECULTURA DE FONDANT, ARCILLA Y PORCELANA FRIA
177	48101805	1	UNIDADES	JARRO ANTIADERENTE 1 LT Y 1,50 LT	JARRO ANTIADERENTE 1 LT Y 1,50 LT
178	52151613	1	UNIDADES	RASPE PROFESIONAL CORTADOR MASA RASPADOR REPOSTERIA ESPATULA	RASPE PROFESIONAL CORTADOR MASA RASPADOR REPOSTERIA ESPATULA
179	52151622	1	UNIDADES	AEROGRAFO PARA PASTELERIA	AEROGRAFO PARA PASTELERIA DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA SU USO EN REPOSTERIA CON 5 VELOCIDADES ,COLOREA MAS FACIL Y EN MENOS TIEMPO CREANDO EFECTOS REALISTAS EN TUS PASTELES
180	52151907	1	UNIDADES	RAYADOR METALICO EN ACERO MICROPLANE	RAYADOR MICROPLANE METALICO EN ACERO MANUAL ESPECIAL PARA CITRICOS
181	52151616	1	UNIDADES	ESPATULAS EN SILICONA ALTA TEMPERATURA	ESPATULAS EN SILICONA ALTA TEMPERATURA LENGUA DE GA 36 CM
182	48101803	1	UNIDADES	BATIDOR MANUAL DE VARILLAS EN ACERO	BATIDOR MANUAL DE VARILLAS EN ACERO INOX PROFESIONAL 30 CM CON MANGO EN ACERO DE ALTA RESISTENCIA
183	48101904	1	UNIDADES	ESPATULA PARA EMPLATAR MINI PROFESIONAL	ESPATULA PARA EMPLATAR MINI PROFESIONAL (ESPATULA ESPECIAL PARA EMPLATAR Y MANIPULAR PEQUEÑOS ALIMENTOS ESPATULA MINI ACODADA . ESPECIAL PARA EMPLATAR ACERO INOXIDABLE)
184	41122413	1	UNIDADES	TABLA PARA PICAR FRUTAS , MEDIANA	TABLA PICAR FRUTAS , MEDIANA CON MEDIDAS 18"X24" ALTA RESISTENCIA , POLIPROPILENO VERDES
185	52151615	1	UNIDADES	DIVISOR DE MASA AJUSTABLE 5 RUEDAS	DIVISOR O CORTADOR DE MASA EN ALUMINIO AJUSTABLE DE 5 RUEDAS , PERMITE AJUSTAR ANCHO DEL CORTE DESEADO , RECOMENDADO PARA USO EN COCINAS INDUSTRIALES , RESTAURANTES , HOTELES ,CASINOS . REALIZA CORTES DEL MISMO TAMAÑO , TOTALMENTE RECTAS Y EN CORTO TIEMPO . FACIL DE LIMPIAR Y MANTENER Y ES APTO PARA LAVAVAJILLAS



186	52151606	1	UNIDADES	PIEDRA DE CORDIERITA PARA PIZZA RECTANGULAR MEDIANA	PIEDRA TAMAÑO MADIANO HORNEA LAS DELICIOSAS Y CRUJIENTES PIZZAS EN CASA ,JARDIN O NEGOCIO CON ESTA PIEDRA SINTERIZADA HECHA DE CERAMICA DE CORDERITA DE TAMAÑO RECTANGULAR 40.6 CM X 35.5 CMS SOPORTA TEMPERATURAS EXTREMAS DE 1450°F O 787 °C RESISTENTE A MUY ALTAS TEMPERATURAS Y CHOQUES TERMICOS
187	52151901	1	UNIDADES	MOLDE PROFUNDO REDONDO ANODIZADO	MOLDE PROFUNDO REDONDO. FABRICADO EN ALUMINIO ANODIZADO. ESTE MOLDE PROPORCIONA UNA CONDUCCIÓN DE CALOR ÓPTIMA PARA UNA COCCIÓN UNIFORME Y COMPLETA. GRACIAS A SU CONSTRUCCIÓN DURADERA, ESTE MOLDE NO SE DEFORMARÁ NI SE CORROERÁ INCLUSO CON AÑOS DE USO INTENSIVO. PERFECTO PARA PANADERÍAS, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES, ESTE PRODUCTO ES LIVIANO PARA UN FÁCIL MANEJO Y TIENE LADOS LISOS PARA CREAR PASTELES UNIFORMES Y DE ASPECTO PROFESIONAL. DIMENSIONES: DIÁMETRO 11.6 / ALTURA 8.5 CM
188	52151901	1	UNIDADES	MOLDE PARA TORTAS EN ALUMINIO DE ALTA CALIDAD X 500 GR 10 CM	ELABORADO CON UN GROSOR DE PARED UNIFORME Y UNA ESTRUCTURA SIN COSTURAS QUE LE PROPORCIONA UN PASTEL DE BORDES RECTOS Y LISOS . LOS MOLDES PARA TORTAS ESTAN BIEN HECHOS DE UNA FORMA FUERTE Y DURADERA DE ALUMINIO ANODIZADO NO RECTIVO QUE LOS HACE FACILES DE USAR , LIMPIOS Y RESISTENTES
189	52151602	1	UNIDADES	BOWL PROFESIONAL 4.7 L	BOLW MEZCLADOR . FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE , CAPACIDAD : 4.7 LITROS . HERRAMIENTA MULTIPROPOSITO EXCELENTE PARA MEZCLAR , REBOZAR , BATIR ,AMASAR , DERRETIR PRODUCTOS COMO MANTEQUILLA O CHOCOLATE , ENTRE OTROS USOS . ESTE RECIPIENTE ES RESISTENTE A ABOLLADURAS Y GOLPES , SOPORTANDO LOS RIGORES DE UNA COCINA INDUSTRIAL . ESTE PRODUCTO BRINDA UN AGARRE CONVENIENTE Y SE MANTIENE PERFECTAMENTE EQUILIBRADO SOBRE SUPERFICIES PLANAS . DIMENSIONES : DIAMETRO 30/ ALTURA 10 CM / PESO 0,273 KG
190	52151648	1	UNIDADES	TERMOMETRO DIGITAL 40	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN. DISEÑO PARA TRASNPORITARLO FACILMENTE .DEL BOLSILLO , IDEAL PARA PROPORCIONAR MEDIDAS PRECISAS QUE ASEGUEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ESTE MODELO TIENE UNA PANTALLA DIGITAL DE FACIL LECTURA DE 3.2 CM DE LONGITUD Y PUEDE MEDIR TEMPERATURAS QUE VAN DESDE -40 A 450 °F (40 °C A 230 °C) VIENE EQUIPADO CON UNA SONDA DE 7.9 CM DE LONGITUD Y UNA FUNDA DE PROTECCION PARA AYUDAR A MANTENER LA SONDA LIMPIA CUANDO NO ESTE EN USO . ESTE PRODUCTO CUENTA CON CERTIFICACION NSF



191	52151602	1	UNIDADES	MANGA PASTELERA 35* 25 CM GRANDE 1PTX100U	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE DE 35 X 25 CM, PAQUETE DE 100 UNIDADES . DISEÑADA PARA FACILITAR LA DECORACION DE PASTELERIA
192	52151602	1	UNIDADES	SET DE BOQUILLAS TIPO ESTRELLA DE ACERO INOXIDABLE	KIT COMPLETO Y VERSÁTIL: ESTE SET INCLUYE LAS 10 BOQUILLAS DE REPOSTERÍA MÁS POPULARES (#1M, #1A, #2D, #580, #108E, #2F, #R6, #6B, #2C, #4B). CON ESTAS BOQUILLAS PODRÁS REALIZAR UNA AMPLIA VARIEDAD DE DISEÑOS EN TARTAS, CUPCAKES, GALLETAS, MUFFINS Y POSTRES. IDEAL PARA DECORACIÓN PROFESIONAL O CREATIVA EN CASA. MATERIAL DURADERO Y SEGURO: CADA BOQUILLA ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 304 DE ALTA CALIDAD, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y SEGURO PARA ALIMENTOS. ES REUTILIZABLE, INSÍPIDO, NO TÓXICO Y FÁCIL DE LIMPIAR. ADEMÁS, GRACIAS A SU ACABADO ANTIADHERENTE, LAS BOQUILLAS SON APTAS PARA LAVAVAJILLAS Y OFRECEN MÁXIMA DURABILIDAD.
193	52151901	1	UNIDADES	MOLDE PARA TARTELETA SOLIDO 10CM ,4 MM	MOLDE PARA TORTA O TARTELETA. FABRICADO EN ALUMINIO DE 0.4 MM DE ESPESOR CON RECUBRIMIENTO ANTI-ADHERENTE, QUE FACILITA LA EXTRACCIÓN DE LA TORTA. BORDES ESTRIADOS, ESTE MOLDE DISTRIBUYE UNIFORMEMENTE EL CALOR PRODUCIENDO UN HORNEADO PAREJO. DIÁMETRO: 5 CM.
194	52151902	1	UNIDADES	MINI TARTELETAS	MOLDE PARA TORTA O TARTELETA. FABRICADO EN ALUMINIO DE 0.4 MM DE ESPESOR CON RECUBRIMIENTO ANTI-ADHERENTE, QUE FACILITA LA EXTRACCIÓN DE LA TORTA. BORDES ESTRIADOS, ESTE MOLDE DISTRIBUYE UNIFORMEMENTE EL CALOR PRODUCIENDO UN HORNEADO PAREJO. DIÁMETRO: 5 CM.
195	52151901	1	UNIDADES	MOLDES MINI BARQUITOS	BANDEJA PARA MINI TORTAS DE 6 PUESTOS. FABRICADO EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE. IDEAL PARA PREPARAR HASTA SEIS MINI TORTAS, MUFFINS O PASTELITOS SUAVES PERFECTAMENTE HORNEADOS. ESTE MOLDE. IDEAL PARA PASTELERÍAS, CAFETERÍAS, RESTAURANTES Y MÁS. DIMENSIONES: FRENTE 26 / FONDO 18 / ALTURA 4.5 CM./ PESO 0,115 KG.



196	52151902	1	unidades	PEROL SARTEN DE ALUMINIO	SARTEN PARA SALSAS . FABRICADO EN ALUMINIO A1100 YA3003 QUE PROPORCIONAN UNA DISTRIBUCION UNIFORME DEL CALOR Y EXCELENTE DURABILIDAD . DISEÑADOS CON UNA BASE PLANA , LADOS VERTICALES CONICOS Y ALTOS UN MANGO LARGO PARA FACILITAR EL VERTIDO . SON IDEALES PARA COCINAR A FUEGO LENTO , HERVIR COCINAR GRANOS , HACER SALSAS Y SOPAS ENTRE OTROS . LOS UTENSILIOS DE COCINA DE ALUMINIO OFRECEN UNA EXCELENTE CONDUCTIVIDAD TERMICA QUE AYUDA A CALENTAR DE MANERA UNIFORME Y ELIMINA LOS PUNTOS CALIENTES . CAPACIDAD :2.75 QT (2.6 L) . DIAMETRO INTERNO : 19 .4 CM / ALTURA 10.7 CM
197	52151902	1	UNIDADES	Plancha de hierro fundido para asar	PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO PARA ASAR REVERSIBLE DE 50CM X 35CM, PESO 7,43 GR, MARERIAL LIBRE DE TOXICOS, MULTIPLES FUENTES DE CALOR , MATERIL DE FABRICACIÓN HIERRO FUNDIDO,
198	52151902	1	UNIDADES	PEROL SALSA ALUMINIO 3.75 Qt	SARTENPARA SALSAS . FABRICADO EN ALUMINIO A 1100 Y A 3003 QUE PROPORCIONA UNA DISTRIBUCION UNIFORME DEL CALOR Y EXCELENTE DURABILIDAD . DISEÑADOS CON UNA BASE PLANA , LADOS VERTICALES CONICOS Y ALTOS , UN MANGO LARGO PARA FACILITAR EL VERTIDO . SON IDEALES PARA COCINAR A FUEGO LENTO , HERVIR ,COCINAR GRANOS , HACER SALSAS Y SOPAS ENTRE OTROS . LOS UTENSILIOS DE COCINA DE ALUMINIO OFRECEN UNA EXCELENTE CONDUCTIVIDAD TERMICA QUE AYUDA A CALENTAR DE MANERA UNIFORME Y ELIMINA PUNTOS CALIENTES . CAPACIDAD :3,5 QT(3,5 L) DIAMETRO INTERNO 21,6 CM / ALTURA 11,6 CM
199	52151636	1	UNIDADES	RASPADORA DECORATIVA TRIANG 10.5X9 . 3 CM	RASPADORA DECORATIVA TRIANGULAR PARA TORTAS. FABRICADA EN ALUMINIO. ES UNA EXCELENTE ADICIÓN PARA CUALQUIER PANADERÍA, RESTAURANTE O CAFETERÍA, PUES ES IDEAL PARA DAR FORMA Y TERMINADO A PRODUCTOS HORNEADOS Y GLASEADOS. ESTE PEINE DECORATIVO CUENTA CON DIFERENTES BORDES DENTADOS Y ONDULADOS EN CADA UNO DE SUS LADOS, LO QUE LE DA POSIBILIDADES INFINITAS PARA DEJAR VOLAR SU IMAGINACIÓN Y CREAR DISEÑOS ATRACTIVOS EN TORTAS Y PASTELES. DIMENSIONES: FRENTE 10.5 / FONDO 0.5 / ALTURA 9.3 CM./ PESO 0,004 KG.
200	52151901	1	UNIDADES	MOLDE CUADRADO TORTA/ GALLETA	BANDEJA PARA GALLETAS O TORTAS EN FORMA DE CONCHA. FABRICADO EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE. IDEAL PARA PREPARAR HASTA UNA DOCENA DE GALLETAS, MUFFINS O PASTELES PERFECTAMENTE HORNEADOS. IDEAL PARA PASTERERÍAS, CAFETERÍAS, RESTAURANTES Y MÁS. DIMENSIONES FRENTE 39.2 / FONDO 22. 5 / ALTURA 1.5 CM. / PESO 0,2 KG.



201	52151636	1	UNIDADES	PALA PIZZA ALUMINIO MANGO MADERA 52	ESTA PALA OFRECE UN AGARRE COMODO Y FIRME CON SU MANGO DE MADERA CONTORNEADO Y DE ACABADO LISO QUE MANTIENE LAS MANOS ALEJADAS DEL CALOR. LA SUPERFICIE DE ALUMINIO LISA Y DE ALTA CALIDAD RESISTE EL CALOR EXTREMO. FÁCIL DE LAVAR. DIMENSIONES DE LA HOJA: FRENTE 30.48 CM / FONDO 35.56 CM. LONGITUD DEL MANGO: 130 CM .
202	52151602	1	UNIDADES	AZAFATE 1/4 PC 15CM	AZAFATE CUARTO DE 1/4 GN Y 15 CM DE PROFUNDIDAD, FABRICADO EN POLICARBONATO TRANSPARENTE ALTAMENTE RESISTENTE. CAPACIDAD: 3.7 LITROS. SE RECOMIENDA TRABAJAR CON ESTE PRODUCTO A UNA TEMPERATURA ENTRE -40 °C A 99 °C. NO SE RECOMIENDA PARA LINEAS DE SERVICIO CALIENTE O MICROONDAS. PESTAÑA ANTI-ATASCO. BORDES REDONDEADOS. ESTE PRODUCTO ES IDEAL PARA ALMACENAMIENTO Y EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS EN REFRIGERACIÓN. DIMENSIONES: FRENTE 26.5 / FONDO 16.2 / ALTURA 15 CM. / PESO 0,310 KG
203	52151901	1	UNIDADES	MOLDE PARA TORTA 26X 10 CM , 0.5MM	MOLDE PARA TORTAS CON FORMA DE ANILLO. FABRICADO EN ALUMINIO DE 0.5 MM DE ESPESOR CON RECUBRIMIENTO ANTI-ADHERENTE, QUE FACILITA LA EXTRACCIÓN DE LA TORTA. BORDES LISOS CILINDRO CENTRAL PARA OBTENER LA FORMA DESEADA. IDELA PARA BIZCOCHUELOS SUAVES, TORTAS, FLANES ETC. ESTE MOLDE DISTRIBUYE UNIFORMEMENTE EL CALOR PRODUCIENDO UN HORNEADO PAREJO. DIMENSIONES: DIÁMETRO 26 / ALTURA 10 CM / PESO 0,132 KG.
204	52151613	1	UNIDADES	RODILLO PARA MASA 20X13.5CM 30%	RODILLO PARA MASA. IDEAL PARA PERFORAR LA MASA Y EVITAR QUE SE FORMEN BURBUJAS DURANTE EL HORNEADO. ESTE RODILLO PARA MASA ESTÁ DISEÑADO CON UN BARRIL DE PLÁSTICO CON PASADORES DE ACERO INOXIDABLE Y UN MANGO EN MADERA O PLÁSTICO DE FÁCIL AGARRE MÁS SENCILLO PARA MANIOBRAR Y CONTROLAR A MEDIDA QUE LO PASA SOBRE SU MASA. GRACIAS GRAN TAMAÑO, SE PUEDE USAR PARA RODAR EN PORCIONES GRANDES DE MASA. LONGITUD DEL RODILLO: 13.5 CM / LONGITUD HASTA EL MANGO 20 CM. NSF
205	52151602	1	UNIDADES	BOWL PROFESIONAL 15L	BOLW MEZCLADOR. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DE 44.7 CM DE DIÁMETRO. CAPACIDAD: 15 LITROS. HERRAMIENTA MULTIPROPÓSITO EXCELENTE PARA MEZCLAR, REBOZAR, BATIR, AMASAR, DERRETIR PRODUCTOS COMO MANTEQUILLA O CHOCOLATE, ENTRE OTROS USOS. ESTE RECIPIENTE ES RESISTENTE A ABOLLADURAS Y GOLPES, SOPORTANDO LOS RIGORES DE UNA COCINA INDUSTRIAL. ESTE PRODUCTO BRINDA UN AGARRE CONVENIENTE Y SE MANTIENE PERFECTAMENTE EQUILIBRADO SOBRE SUPERFICIES PLANAS.



206	52151602	1	UNIDADES	BOWL PROFESIONAL 8L	BOLW MEZCLADOR. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DE 27.6 CM DE DIÁMETRO. CAPACIDAD: 3.8 LITROS. HERRAMIENTA MULTIPROPÓSITO EXCELENTE PARA MEZCLAR, REBOZAR, BATIR, AMASAR, DERRETIR PRODUCTOS COMO MANTEQUILLA O CHOCOLATE, ENTRE OTROS USOS. ESTE RECIPIENTE ES RESISTENTE A ABOLLADURAS Y GOLPES, SOPORTANDO LOS RIGORES DE UNA COCINA INDUSTRIAL. ESTE PRODUCTO BRINDA UN AGARRE CONVENIENTE Y SE MANTIENE PERFECTAMENTE EQUILIBRADO SOBRE SUPERFICIES PLANAS.
207	52151636	1	UNIDADES	RAMEQUIN POTECILLO ACANALADO BLANCO 42 GR	TAZÓN O SALSERA ACANALADO. FABRICADO EN MELAMINA RESISTENTE A LA ROTURA. COLOR: BLANCO. CAPACIDAD: 1.5 OZ (44 ML). IDEAL PARA SERVIR SALSAS, CONDIMENTOS O TOPPINGS A LA MESA, EN LINEAS DE SERVICIO COMO BUFFETS O EN COCINAS INDUSTRIALES. DIMENSIONES: DIÁMETRO 6,3 / ALTURA 3,8 CM / PESO 0,017 KG.
208	52151903	1	UNIDADES	EXHIBIDOR PARA TORTA BAILARINA 32,5 CM	EXHIBIDOR DE TORTA BAILARINA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. DIMENSIONES: DIÁMETRO 32.5 / ALTURA 5 CM / PESO 0,647 KG
209	52151602	1	UNIDADES	CONTENEDOR HERMETICO 3L	CONTENEDOR HERMÉTICO. FABRICADO EN POLICARBONATO IRROMPIBLE QUE NO SE AGRIETARÁ, DOBLARÁ NI ABOLLARÁ. TRANSPARENTE, FÁCIL DE IDENTIFICAR EL CONTENIDO EN SU INTERIOR. ES PERFECTO PARA ALMACENAR ALIMENTOS BIEN SEAN PREPARADOS O NO Y MANTENERLOS FRESCOS. LAS TAPAS HERMÉTICAS A PRUEBA DE FUGAS CON 4 PESTAÑAS DE BLOQUEO SE ABREN Y CIERRAN FÁCILMENTE. CAPACIDAD: 3 LITROS. DIMENSIONES: FRENTE 25 / FONDO 19 / ALTURA 10 CM / PESO 0,404 KG
210	52151602	1	UNIDADES	RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO 22L	RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO EN POLIPROPILENO. PROPORCIONA UNA DURABILIDAD EXCEPCIONAL, LA FORMA CUADRADA PERMITE EL ALMACENAMIENTO PRÁCTICO EN EL CONGELADOR, REFRIGERADOR O ESTANTE. CÓMODO Y FÁCIL DE USAR. ES PERFECTO PARA ALMACENAR ALIMENTOS Y LÍQUIDOS. MANIJAS DE AGARRE ANCHAS Y FÁCILES: DISEÑO AMPLIO Y CÓMODO CON ACABADO TEXTURIZADO QUE PROPORCIONA UN AGARRE SEGURO, MANIJAS ANCHAS ESPECIALES FÁCIL DE TRANSPORTAR Y AHORRAR ESPACIO. ESQUINAS SOBRESALIENTES APILABLES: AÑADEN RIGIDEZ Y FUERZA, EVITAN LOS ATASCOS CUANDO SE APILAN. COLOR: BLANCO. CAPACIDAD: 22 LITROS. DIMENSIONES: FRENTE 28 / FONDO: 27.5 / ALTO: 39.5 CM./ PESO 1.148 KG. NO INCLUYE TAPA.



211	52151901	1	UNIDADES	MOLDE 6 PUESTOS PARA MINI TORTAS 30%	BANDEJA PARA MINI TORTAS DE 6 PUESTOS. FABRICADO EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE. IDEAL PARA PREPARAR HASTA SEIS MINI TORTAS, MUFFINS O PASTELITOS SUAVES PERFECTAMENTE HORNEADOS. ESTE MOLDE. IDEAL PARA PASTERÍAS, CAFETERÍAS, RESTAURANTES Y MÁS. DIMENSIONES: FRENTE 26 / FONDO 18 / ALTURA 4.5 CM./ PESO 0,115 KG.
212	52151901	1	UNIDADES	MOLDE PARA PAN CON TAPA	COLOR: PLATA -MATERIAL: ALEACIÓN DE ALUMINIO -TAMAÑO: 24,50 X 13,00 X 11,00 CM/9,63 X 5,11 X 4,32 PULGADAS
213	27111503	1	UNIDADES	CUCHILLO DECORACION	CUCHILLO BÁSICO PELADOR TRAMONTINA
214	52151902	1	UNIDADES	Olla de presión OLLA A PRESION PROFESIONAL 15 LT	OLLA A PRESIÓN PORFESIONAL 15L L93015 LA OLLA A PRESIÓ 15L ESTÁ DISEÑADA PARA SATISFACER LAS DEMANDAS DE LAS COCINAS PROFESIONALES, GARANTIZANDO DURABILIDAD Y EFICIENCIA EN CADA USO. IDEAL PARA GRANDES VOLÚMENES DE COCCIÓN, ES UNA HERRAMIENTA INDISPENSABLE EN CUALQUIER RESTAURANTE EXIGENTE. EXPLORA MÁS EN NUESTRA SECCIÓN DE OLLAS A PRESIÓN: COMPRANDO LA OLLA A PRESIÓN MAGNA 15L OBTENDRÁS: ALTA CAPACIDAD DE COCCIÓN: LA OLLA A PRESIÓN MAGNA 15L PERMITE PREPARAR GRANDES CANTIDADES DE ALIMENTOS DE MANERA RÁPIDA Y EFICIENTE, IDEAL PARA RESTAURANTES Y CATERINGS. DISEÑO ROBUSTO Y SEGURO: SU DISEÑO ROBUSTO Y SISTEMA DE SEGURIDAD AVANZADA LA HACEN SUPERIOR A LAS OLLAS TRADICIONALES, OFRECIENDO MAYOR CAPACIDAD Y CONFIANZA
215	48102009	1	UNIDADES	Mesa plegable plástico 244cm color blanco	FORMA: RECTANGULAR. ES PLEGABLE. DIMENSIONES: 74CM DE ALTO X 76CM DE ANCHO X 2.44 M DE LARGO, PESO 10 KLG
216	23181802	1	UNIDADES	ESPRIMIDOR DE CITRICOS ELECTRICO	COLOR PLATEADO CARACTERÍSTICA ESPECIAL MOTOR SILENCIOSO DIMENSIONES DEL PRODUCTO 22,4PROF. X 16,5AN. X 27,4ALT. CENTIMETERS MATERIAL ACERO INOXIDABLE
217	48101523	1	UNIDADES	Kit eléctrico de pistola de burbujas de humo de cóctel	PISTOLA DE AROMA CON 4 ACEITES DE SABOR Y BURBUJAS COMESTIBLES 5000MAH RECARGABLE, PANTALLA A COLOR FUMADOR PARA WHISKY, ALIMENTOS, BEBIDAS PARA CAMARERO
218	48101523	1	UNIDADES	Kit de ahumador eléctrico para whisky	KIT DE AHUMADOR ELÉCTRICO PARA WHISKY, KIT DE AHUMADOR DE ESTILO ANTIGUO CON 8 ASTILLAS DE MADERA, KIT DE AHUMADOR DE CÓCTEL CON PIEDRA PARA WHISKY



219	48101523	1	UNIDADES	Kit de ahumador de whisky HOMEHELP	KIT DE AHUMADOR DE WHISKY HOMEHELP - AHUMADOR DE CÓCTELES ELÉCTRICO CON ESTUCHE DE BARRIL DE MADERA Y 8 SABORES DE ASTILLAS DE MADERA, KIT DE AHUMADOR ESTILO ANTIGUO PARA BOURBON
220	56101509	1	UNIDAD	Mesas plásticas	MUEBLE UTILITARIO DISEÑADO PARA USO INSTITUCIONAL, COMUNITARIO, RECREATIVO Y LOGÍSTICO, APTO PARA INTERIORES Y EXTERIORES. FABRICADA EN PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA, CON PATAS DESMONTABLES, LO QUE FACILITA SU ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ARMADO SIN REQUERIR HERRAMIENTAS ESPECIALIZADAS. LA MESA CUENTA CON SUPERFICIE LISA, BORDES REDONDEADOS Y ESTRUCTURA ESTABLE, RESISTENTE A LA HUMEDAD, CORROSIÓN, IMPACTOS MODERADOS Y AGENTES AMBIENTALES. SUS PATAS DESMONTABLES ASEGURAN UNA CORRECTA FIJACIÓN Y ESTABILIDAD DURANTE EL USO, MANTENIENDO LA FUNCIONALIDAD REQUERIDA PARA ACTIVIDADES COLECTIVAS E INSTITUCIONALES. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: MESA PLÁSTICA, SISTEMA: PATAS DESMONTABLES, MATERIAL: PLÁSTICO DE ALTA DENSIDAD (PEAD O POLIPROPILENO), FORMA: RECTANGULAR, COLOR: BLANCO, USO: INTERIOR Y EXTERIOR. SUPERFICIE: LISA, FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ESTRUCTURA: ESTABLE, DESMONTABLE, RESISTENCIA A LA HUMEDAD: ALTA, PORTABILIDAD: FÁCIL ARMADO, DESARMADO Y TRANSPORTE, DIMENSIONES LARGO: 1,20 – 1,80 M, ANCHO: 0,70 – 0,80 M, ALTURA: 0,70 – 0,75 M



221	56101504	1	UNIDAD	Sillas plasticas	MUEBLE UTILITARIO DESTINADO A USO INSTITUCIONAL, COMUNITARIO, EDUCATIVO, RECREATIVO Y LOGÍSTICO, APTO PARA INTERIORES Y EXTERIORES. FABRICADA EN PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA, ES LIVIANA, APILABLE Y DE FÁCIL LIMPIEZA, LO QUE FACILITA SU USO FRECUENTE Y ALMACENAMIENTO EFICIENTE. LA SILLA PLÁSTICA CUENTA CON ESTRUCTURA MONOBLOQUE O ENSAMBLABLE, SUPERFICIE LISA Y DISEÑO ERGONÓMICO QUE PROPORCIONA ESTABILIDAD Y COMODIDAD DURANTE SU USO. ES RESISTENTE A LA HUMEDAD, CORROSIÓN Y AGENTES AMBIENTALES, ADECUADA PARA ACTIVIDADES COLECTIVAS Y EVENTOS INSTITUCIONALES. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: SILLA PLÁSTICA, MATERIAL: POLIPROPILENO O PLÁSTICO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), DISEÑO: MONOBLOQUE, COLOR: BLANCO, USO: INTERIOR Y EXTERIOR, SUPERFICIE: LISA, FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PORTABILIDAD: LIVIANA Y APILABLE, RESISTENCIA A LA HUMEDAD: ALTA, CAPACIDAD DE CARGA: MÍNIMO 100 KG \ DIMENSIONES TÍPICAS (REFERENCIA) ALTURA TOTAL: 80 – 90 CM ALTURA DEL ASIENTO: 43 – 45 CM ANCHO DEL ASIENTO: 40 – 45 CM
222	48102009	1	UNIDAD	Mesa en acero inoxidable	ACERO INOXIDABLE 90X60 CON ENTREPAÑO Y SALPICADERO. DIMENSIONES: 90 CM (LARGO) X 60 CM (FONDO) X 85 CM (ALTO). SALPICADERO TRASERO QUE ACTÚA COMO TOPE PARA QUE LOS ALIMENTOS NO CAIGAN POR DETRÁS. SUPERFICIES: CUBIERTA SUPERIOR Y ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE 430 (CALIBRE 24). REFUERZO: CERO MADERA (EVITA PUDRICIÓN). SOPORTES EN TUBO METÁLICO DE 3/4 SOLDADOS BAJO LA CUBIERTA PRINCIPAL. ESTRUCTURA: ARMAZÓN Y PATAS 100% EN HIERRO. PROTEGIDO CON PINTURA INDUSTRIAL A COMPRESOR. AL SER HIERRO, EXIGE CUIDADO CONTRA HUMEDAD CONSTANTE PARA EVITAR ÓXIDO. CAPACIDAD: SOPORTA HASTA 100 KG DE PESO PLANO GARANTIZADO.
223	24111503	1	UNIDAD	Cavas térmicas para empaque de alimentos y hielo	CAVA TERMICA POR 40 LITROS X 1 UNIDAD PARA MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBDIDAS
224	27111503	1	UNIDAD	CUCHILLO BASICO	CUCHILLO PROFESIONAL DE CHEF DE 6" BLANCO EN ACERO INOX
225	48101904	1	UNIDAD	TABLA PARA PICAR PROFESIONAL	TABLA PARA PICAR BLANCA 51X38X1.3 CM
226	48101802	1	UNIDAD	Moldes para tortas varios tamaños	MOLDES PARA TORTA X3 MUNAL 1/4 LB - 1 LB - 2 LB COLOR GRIS FORMA REDONDA MATERIAL ALUMINIO USO TORTA



227	52151901	1	UNIDAD	MOLDE PARA PAN CON TAPA	COLOR: PLATA -MATERIAL: ALEACIÓN DE ALUMINIO -TAMAÑO: 24,50 X 13,00 X 11,00 CM/9,63 X 5,11 X 4,32 PULGADAS
228	52151901	1	UNIDADES	MOLDES PARA MUFINS X 24 COMPARTIMIENTOS	MOLDES PARA PASTELERIA PROFESIONAL PARA MUFINS X 24 COMPARTIMIENTOS EN SILICONA DIMENSIONES DEL ARTÍCULO (PROFUNDIDAD X ANCHO X ALTO) 14,75"PROF. X 9"AN. X 1,2"AL. PULGADAS DIÁMETRO DEL ARTÍCULO 1,8 PULGADAS
229	52151602	1	UNIDADES	SET DE BOQUILLAS LISA EN ACERO INOXIDABLE	KIT COMPLETO Y VERSÁTIL: ESTE SET INCLUYE LAS 10 BOQUILLAS DE REPOSTERÍA MÁS POPULARES (#1M, #1A, #2D, #580, #108E, #2F, #R6, #6B, #2C, #4B). CON ESTAS BOQUILLAS PODRÁS REALIZAR UNA AMPLIA VARIEDAD DE DISEÑOS EN TARTAS, CUPCAKES, GALLETAS, MUFFINS Y POSTRES. IDEAL PARA DECORACIÓN PROFESIONAL O CREATIVA EN CASA. MATERIAL DURADERO Y SEGURO: CADA BOQUILLA ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 304 DE ALTA CALIDAD, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y SEGURO PARA ALIMENTOS. ES REUTILIZABLE, INSÍPIDO, NO TÓXICO Y FÁCIL DE LIMPIAR. ADEMÁS, GRACIAS A SU ACABADO ANTIADHERENTE, LAS BOQUILLAS SON APTAS PARA LAVAVAJILLAS Y OFRECEN MÁXIMA DURABILIDAD.
230	52151616	1	UNIDADES	ESPATULAS EN SILICONA ALTA TEMPERATURA	ESPATULAS EN SILICONA ALTA TEMPERATURA LENGUA DE GA 36 CM
231	52151648	1	UNIDAD	GRAMERA	GRAMERA ELECTRONIC SF400A 1 G MÍNIMO 10.000 G MAXIMO SIRVE PARA GRAMOS ONZAS LIBRAS MILILITROS FUNCIÓN TARE PANTALLA DIGITAL FUNCIÓN A CORRIENTE ELÉCTRICA O 2 BATERÍA AA 5 BOTÓN FUNCIONES DIFERENTES MEDIDAS SIN CAJA APRO 18 CM ANCHO 25 CM LARGO 6 CM GRUESO INCLUYE 1 GRAMERA ELECTRONIC 1 BANDEJA METÁLICA 1 ADAPTADOR 110V 1 BATERÍAS AA
232	52151651	1	UNIDAD	CUCHARAS MEDIDORAS	JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS DE ACERO INOXIDABLE. FORMA REDONDA. MATERIAL ACERO INOXIDABLE, CANTIDAD DE CUCHARAS 6. CAPACIDAD MÍNIMA EN VOLUMEN - CAPACIDAD MÁXIMA EN VOLUMEN 0.63 ML - 240 ML.
233	52151604	1	UNIDAD	COLADOR FINO CONICO 8CM	COLADOR CÓNICO DE MALLA FINA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DE 8 CM DE DIÁMETRO. IDEAL PARA COLAR SALSAS, TAMIZAR INGREDIENTES SECOS, ESPOLVOREAR AZÚCAR PULVERIZADA ENTRE OTROS USOS. ATRAPA FÁCILMENTE LA MATERIA GRUESA PARA UN RESULTADO SUAVE Y CREMOSO. ESTÁ DISEÑADO CON UN SOPORTE METÁLICO QUE SE PUEDE ENGANCHAR EN UN TAZÓN, OLLA O



					RECIPIENTE Y UN MANGO DE AGARRE FIRME. UN MARCO EXTERIOR ANCHO EN ACERO INOXIDABLE QUE ASEGURA QUE ESTE PRODUCTO NO SE OXIDARÁ NI DEFORMARÁ CON EL TIEMPO.
234	41111505	1	UNIDAD	Báscula portátil digital	EQUIPO ELECTRÓNICO DISEÑADO PARA LA MEDICIÓN PRECISA DE PESO DE PRODUCTOS, INSUMOS O MERCANCÍAS, CON FORMATO PORTÁTIL QUE FACILITA SU TRANSPORTE Y USO EN DISTINTOS PUNTOS DE OPERACIÓN. ES APTA PARA ACTIVIDADES DE PESCA, AGRICULTURA, COMERCIO, CONTROL DE INVENTARIOS Y USO INSTITUCIONAL, DONDE SE REQUIERE CONFIABILIDAD Y FACILIDAD DE LECTURA. LA BÁSCULA PORTÁTIL DIGITAL CUENTA CON PANTALLA ELECTRÓNICA DE LECTURA CLARA, SISTEMA DE MEDICIÓN DE ALTA PRECISIÓN, Y ESTRUCTURA COMPACTA FABRICADA EN MATERIALES RESISTENTES. INCORPORA FUNCIONES BÁSICAS COMO TARA Y APAGADO AUTOMÁTICO, OPERANDO MEDIANTE BATERÍA O PILAS, LO QUE LA HACE ADECUADA PARA USO EN CAMPO Y EXTERIORES. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: BÁSCULA PORTÁTIL DIGITAL, SISTEMA DE MEDICIÓN: ELECTRÓNICO, CAPACIDAD DE CARGA: 1KG - 40KG, PRECISIÓN: $\pm 50 - 100$ G, PANTALLA: DIGITAL LCD, FUNCIONES: TARA, ENCENDIDO/APAGADO AUTOMÁTICO, ALIMENTACIÓN: BATERÍA RECARGABLE O PILAS, MATERIAL: PLÁSTICO REFORZADO Y/O METAL, USO: PESCA, AGRÍCOLA, COMERCIAL E INSTITUCIONAL, PORTABILIDAD: DISEÑO LIVIANO Y COMPACTO
235	52151602	1	CAJA X 6 UNIDADES	JARRA MEDIDORA EN POLICARBONATO	JARRA 1 LT EN POLICARBONATO CON CERTIFICACIÓN NFS X 6 UNIDADES
236	40101808	1	UNIDAD	Estufa Cocina Industrial de Tres (3) Puestos	ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS. ELABORADA EN ACERO INOXIDABLE 430 CALIBRE 20, CON EL FIN DE QUE NO SE CORROA EL MATERIAL Y SEA MAS HIGIÉNICO EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS. POSEE DOS QUEMADORES, UNO Q25 Y EL OTRO Q50 POR CADA PUESTO. DIMENSIONES: ANCHO: 145 CM FONDO: 55 CM ALTO: 78 CM
237	52151631	1	UNIDAD	Molino de alimentos doméstico	MOLINO, FABRICADO EN HIERRO, ES IDEAL PARA MOLER GRANOS DE MANERA EFICIENTE. DIMENSIONES ANCHO DE 29.4 CM Y UNA ALTURA DE 37 CM. PRODUCTO DE CALIDAD. TOLVA METÁLICA. CORTADORES Y PELADORES DE COCINA. MANGO DE MADERA
238	40101902	1	UNIDAD	DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS 10 PARRILLAS 800W	DESHIDRATADOR DE SOBREPONER ELÉCTRICO CON CAPACIDAD PARA 10 PARRILLAS, CUENTA CON ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE 304, OFRECIENDO DURABILIDAD Y DISEÑO ELEGANTE, MARCO DE LA PUERTA EN ACERO INOXIDABLE Y VIDRIO. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS: MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, POTENCIA: 0.8 KW, CONSUMO: 8.4 A. DIMENSIONES: FRENTE O LARGO: 0.345 / FONDO: 0.43 / ALTURA: 0.43 MTS. PESO: 12.4 KGCCESORIOS: 10 PARRILLAS 0.30 X 0.28 MTS, 1 BANDEJA 0.30 X 0.27 / ALTURA ENTRE PARRILLAS 0.03 MTS. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS: MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, POTENCIA: 0.8 KW, CONSUMO: 8.4 A. DIMENSIONES: FRENTE O LARGO: 0.345 / FONDO:



					0.43 / ALTURA: 0.43 MTS. PESO: 12.4 KG ESPECIFICACIONES E IMÁGENES SUJETAS A MODIFICACIÓN SIN PREVIO AVISO.
239	52151905	1	UNIDAD	Bandejas para hornear	BANDEJAS DE PANADERIA 65X45 CM TROQUELADAS 0.90MM X12 TIPO DE BANDEJA RECTANGULAR COLOR PLATEADO UNIDADES POR PACK 12 LARGO X ANCHO X ALTURA 65 CM X 45 CM X 2 CM MATERIAL ALUMINIO FORMA RECTANGULAR
240	52151902	1	UNIDAD	Molde para empanadas	UTENSILIO DE COCINA UTILIZADO PARA LA FORMACIÓN, RELLENO Y SELLADO DE EMPANADAS, PERMITIENDO OBTENER PIEZAS UNIFORMES, HIGIÉNICAS Y DE FÁCIL ELABORACIÓN. ES ADECUADO PARA USO EN COCINAS INSTITUCIONALES, COMUNITARIAS, ESCOLARES, PROYECTOS PRODUCTIVOS Y EMPREDIMIENTOS GASTRONÓMICOS. FABRICADO EN PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA, ALUMINIO O ACERO. SU DISEÑO INCLUYE BORDE DENTADO O SISTEMA DE CIERRE, QUE FACILITA EL SELLADO DE LA MASA Y EVITA LA SALIDA DEL RELLENO DURANTE LA COCCIÓN. ES LIVIANO, FÁCIL DE USAR, LIMPIAR Y ALMACENAR. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: MOLDE MANUAL PARA EMPANADAS MATERIAL: PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO O ALUMINIO DIÁMETRO: 10 – 15 CM (APROX.) SISTEMA DE CIERRE: MANUAL, CON BORDE DENTADO FORMA: SEMICIRCULAR USO: ELABORACIÓN DE EMPANADAS APTO PARA CONTACTO CON ALIMENTOS: SÍ FÁCIL LIMPIEZA: SÍ USO: INSTITUCIONAL, COMUNITARIO Y PRODUCTIVO SET DE 10 UNIDADES
241	48101622	1	UNIDAD	Unidad Refrigeradora	EQUIPO ELECTRODOMÉSTICO DESTINADO A LA CONSERVACIÓN Y REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PERECEDEROS, MEDIANTE UN SISTEMA DE ENFRIAMIENTO CONTROLADO QUE MANTIENE TEMPERATURAS ADECUADAS PARA PRESERVAR LA CALIDAD E INOCUIDAD. ES UTILIZADO EN COCINAS INSTITUCIONALES, COMEDORES COMUNITARIOS, PROYECTOS PRODUCTIVOS, CENTROS EDUCATIVOS Y DEPENDENCIAS ADMINISTRATIVAS. EL REFRIGERADOR CUENTA CON ESTRUCTURA METÁLICA, GABINETE CON AISLAMIENTO TÉRMICO, SISTEMA DE REFRIGERACIÓN ELÉCTRICO Y



					COMPARTIMIENTOS INTERNOS QUE FACILITAN LA ORGANIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS. ESTÁ DISEÑADO PARA USO CONTINUO, CON OPERACIÓN SEGURA, EFICIENTE Y DE FÁCIL MANEJO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: REFRIGERADOR, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO: COMPRESOR ELÉCTRICO, CAPACIDAD: 400 LITROS, NÚMERO DE PUERTAS: 2, MATERIAL EXTERIOR: METAL PINTADO, MATERIAL INTERIOR: PLÁSTICO SANITARIO CONTROL DE TEMPERATURA: DIGITAL, ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 110 – 120 V, USO: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, BAJO NIVEL DE RUIDO: SÍ, EFICIENCIA ENERGÉTICA: A O EQUIVALENTE
242	40101808	1	UNIDAD	Unidad generadora de calor tipo cocina Industrial de Un (1) Puesto con doble quemador	EQUIPO DE COCCIÓN DISEÑADO PARA USO INTENSIVO EN COCINAS INDUSTRIALES 430 , COMUNITARIAS E INSTITUCIONALES, UTILIZADO EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE COMBUSTIÓN CONTROLADA. LA ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO PERMITE UNA COCCIÓN EFICIENTE Y SEGURA, SIENDO ADECUADA PARA OLLAS Y RECIPIENTES DE GRAN CAPACIDAD. ESTÁ FABRICADA CON ESTRUCTURA METÁLICA DE ANGULO REFORZADO DE ALTA RESISTENCIA CON PINTURA DE ALTA TEMPERATURA ANTICORROSIVA , GENERALMENTE EN ACERO AL CARBONO PINTADO FORRAJE ACERO INOXIDABLE 430 , Y CUENTA CON DOS QUEMADORES DE ALTA POTENCIA, DISEÑADO PARA FUNCIONAMIENTO PROLONGADO. OPERA COMÚNMENTE CON GAS PROPANO (GLP) O GAS NATURAL, SEGÚN ESPECIFICACIÓN, E INCORPORA SISTEMA DE CONTROL MANUAL PARA REGULACIÓN DE LA LLAMA. ES APTA PARA USO EN AMBIENTES EXIGENTES Y DE ALTO RITMO DE TRABAJO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: ESTUFA INDUSTRIAL NÚMERO DE PUESTOS: 1 TIPO DE COMBUSTIBLE: GAS PROPANO (GLP) Y/O GAS NATURAL ESTRUCTURA: METÁLICA, ALTA RESISTENCIA MATERIAL DEL CUERPO: ACERO AL CARBONO PINTADO O ACERO INOXIDABLE 430 QUEMADOR: 2 ALTA EFICIENCIA TÉRMICA UNO PEQUEÑO A CENTRO SISTEMA DE ENCENDIDO: MANUAL REGULACIÓN DE LLAMA: VÁLVULA MANUAL USO: COCINA INDUSTRIAL / INSTITUCIONAL SOPORTE: APTA PARA OLLAS DE GRAN TAMAÑO



243	41112211	1	UNIDAD	Termómetro de horno	INSTRUMENTO DE MEDICIÓN DISEÑADO PARA MONITOREAR LA TEMPERATURA INTERNA DE HORNOS DURANTE PROCESOS DE COCCIÓN. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE O ACERO CROMADO, LO QUE LE PROPORCIONA ALTA RESISTENCIA AL CALOR, A LA CORROSIÓN Y A LA DEFORMACIÓN. CUENTA CON UN DIAL ANALÓGICO DE FÁCIL LECTURA, PROTEGIDO POR UNA CUBIERTA TRANSPARENTE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS. SU FUNCIONAMIENTO ES MECÁNICO (BIMETÁLICO), POR LO QUE NO REQUIERE BATERÍAS. ES APTO PARA HORNOS DOMÉSTICOS, INDUSTRIALES Y DE CONVECCIÓN. DIMENSIONES DIÁMETRO DEL DIAL: 5 CM PROFUNDIDAD TOTAL: 6 CM ALTURA TOTAL (CON BASE O GANCHO): 10 CM ESPESOR DEL CUERPO METÁLICO: 1 – 1,5 MM RANGO DE MEDICIÓN TEMPERATURA: 50 °C A 300 °C (EQUIVALENTE A 100 °F – 600 °F)
244	24102203	1	UNIDAD	Selladora de bolsas	EQUIPO UTILIZADO PARA EL SELLADO TÉRMICO DE BOLSAS PLÁSTICAS, MEDIANTE APLICACIÓN CONTROLADA DE CALOR POR IMPULSO, LOGRANDO UN CIERRE HERMÉTICO QUE PROTEGE EL CONTENIDO CONTRA HUMEDAD, CONTAMINACIÓN Y MANIPULACIÓN. ESTÁ COMPUESTA POR UNA RESISTENCIA ELÉCTRICA, BARRA DE SELLADO Y SUPERFICIE AISLANTE, MONTADAS EN UNA ESTRUCTURA METÁLICA O PLÁSTICA RESISTENTE. EL ACCIONAMIENTO SUELE SER MANUAL Y EL TIEMPO DE SELLADO PUEDE SER REGULABLE SEGÚN EL CALIBRE DEL MATERIAL. ES APTA PARA BOLSAS DE POLIETILENO (PE), POLIPROPILENO (PP) Y OTROS MATERIALES TERMOSELLABLES. DE USO COMÚN EN COCINAS INDUSTRIALES, COMERCIO, LABORATORIOS, EMPAQUE DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS GENERALES. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMUNES TIPO DE SELLADO: IMPULSO TÉRMICO LONGITUD DE SELLADO: 20 – 40 CM ANCHO DE SELLADO: 2 – 5 MM MATERIAL COMPATIBLE: BOLSAS PLÁSTICAS TERMOSELLABLES ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 110 V / 220 V TIPO DE USO: DOMÉSTICO, COMERCIAL O SEMIINDUSTRIAL DIMENSIONES (MODELO DE MESA) LARGO: 45 CM ANCHO: 15 CM ALTURA: 15 CM



245	48102101	1	UNIDAD	VITRINA EXHIBIDORA PARA productos de panificacion tipo mostrador	EQUIPO DESTINADO A LA EXHIBICIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA, TALES COMO PAN, PASTELES, TORTAS Y PRODUCTOS HORNEADOS, PERMITIENDO MANTENERLOS EN CONDICIONES ADECUADAS DE HIGIENE, VISIBILIDAD Y TEMPERATURA. ES UTILIZADA EN PANADERÍAS, CAFETERÍAS, COMEDORES INSTITUCIONALES Y PROYECTOS PRODUCTIVOS. LA VITRINA EXHIBIDORA ESTÁ FABRICADA CON ESTRUCTURA METÁLICA RESISTENTE, PANELES EN VIDRIO TEMPLADO TRANSPARENTE QUE FACILITAN LA VISUALIZACIÓN DEL PRODUCTO, Y SUPERFICIES INTERNAS DE FÁCIL LIMPIEZA A TEMPERATURA AMBIENTE, SEGÚN EL MODELO, Y ESTANTES INTERNOS PARA ORGANIZACIÓN DEL PRODUCTO. ESTÁ DISEÑADA PARA USO CONTINUO EN AMBIENTES COMERCIALES E INSTITUCIONALES. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: VITRINA EXHIBIDORA PARA PANADERÍA, MATERIAL DE LA ESTRUCTURA: METAL, PANELES: VIDRIO TEMPLADO TRANSPARENTE, NÚMERO DE NIVELES: 4 ESTANTES, PUERTAS: FRONTALES O POSTERIORES CORREDIZAS O ABATIBLES, USO: EXHIBICIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, FÁCIL LIMPIEZA: SÍ
246	48101902	1	UNIDAD	Tenedor grande de acero inoxidable	EL TRINCHE LARGO CONSTA DE DOS PÚAS RECTAS Y ALARGADAS, FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA, LO QUE GARANTIZA DURABILIDAD, HIGIENE Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN. LAS PÚAS SON AFILADAS EN LA PUNTA, PERMITIENDO PERFORAR CON FACILIDAD CARNES, AVES, PESCADOS U OTROS ALIMENTOS SIN DESGARRARLOS. LONGITUD 20 CM. EL MANGO ES NOTABLEMENTE LARGO Y ERGONÓMICO, DISEÑADO PARA MANTENER LA MANO DEL USUARIO ALEJADA DEL CALOR DE PARRILLAS, SARTENES U HORNOS. PUEDE ESTAR ELABORADO EN MADERA TRATADA, PLÁSTICO RESISTENTE AL CALOR, SILICONA ANTIDESLIZANTE O ACERO. DISEÑO ANATÓMICA QUE MEJORA EL AGARRE Y REDUCE LA FATIGA DURANTE UN USO PROLONGADO. LA UNIÓN ENTRE EL MANGO Y LAS PÚAS ES SÓLIDA Y BIEN REFORZADA, EVITANDO HOLGURAS Y GARANTIZANDO ESTABILIDAD AL MANIPULAR ALIMENTOS PESADOS.
247	52151704	1	UNIDAD	Cucharon de madra teka 1 metro	UTENSILIO DE COCINA FABRICADO EN TEKA , DISEÑADO CON UNA SUPERFICIE PLANA Y LIGERAMENTE CURVADA QUE PERMITE SERVIR, VOLTEAR O ESCURRIR ALIMENTOS COMO ARROZ, VERDURAS, CARNES O PREPARACIONES SEMI-SÓLIDAS. CUENTA CON MANGO LARGO PARA UN MANEJO SEGURO Y CÓMODO, RESISTENTE AL CALOR Y DE FÁCIL LIMPIEZA. APTO PARA USO DOMÉSTICO Y PROFESIONAL. DIMENSIONES: LARGO: 35 CM ANCHO DE LA PARTE PLANA (CUCHARA): 10 CM LARGO DE LA PARTE PLANA: 9 CM ESPESOR DEL METAL: 1 – 2 MM LARGO DEL MANGO: 25 CM



248	48101904	1	UNIDADES	ESPATULA PARA EMPLATAR MINI PROFESIONAL	ESPATULA PARA EMPLATAR MINI PROFESIONAL (ESPATULA ESPECIAL PARA EMPLATAR Y MANIPULAR PEQUEÑOS ALIMENTOS ESPATULA MINI ACODADA . ESPECIAL PARA EMPLATAR ACERO INOXIDABLE)
249	48101913	1	UND	PALANGANA DE ALUMINIO – 9 LITROS * 3 UND	RECIPIENTE UTILITARIO DESTINADO A LA MANIPULACIÓN, LAVADO, MEZCLADO Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE ALIMENTOS O PRODUCTOS, UTILIZADO EN ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, COMUNITARIAS, AGROPECUARIAS, PESQUERAS Y DOMÉSTICAS. ES APTA PARA USO EN INTERIORES Y EXTERIORES. LA PALANGANA ESTÁ FABRICADA EN ALUMINIO, MATERIAL LIVIANO, RESISTENTE Y DE BUENA CONDUCTIVIDAD TÉRMICA. PRESENTA SUPERFICIE LISA, BORDES REDONDEADOS Y DISEÑO AMPLIO QUE FACILITA SU MANEJO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. ES ADECUADA PARA CONTACTO CON ALIMENTOS Y PARA LABORES GENERALES DONDE SE REQUIERA UN RECIPIENTE RESISTENTE Y DURADERO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: PALANGANA MATERIAL: ALUMINIO CAPACIDAD: 9 LITROS FORMA: CIRCULAR ACABADO: LISA BORDES: REDONDEADOS USO: LAVADO, MEZCLA Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS APTA PARA CONTACTO CON ALIMENTOS: SÍ RESISTENCIA: ALTA RESISTENCIA AL USO CONTINUO FÁCIL LIMPIEZA: SÍ
250	22101709	1	UNIDAD	Juego de 6 cucharas Cocina de Madera y Teak	UTENSILIO DE COCINA UTILIZADO PARA MEZCLAR, REVOLVER Y MANIPULAR ALIMENTOS DURANTE PROCESOS DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN. ES APTA PARA USO EN COCINAS INSTITUCIONALES, COMUNITARIAS, ESCOLARES Y PROCESOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTOS, ESPECIALMENTE EN RECIPIENTES QUE REQUIEREN CUIDADO PARA NO RAYAR SUPERFICIES. LA CUCHARA DE PALO ESTÁ FABRICADA EN MADERA NATURAL TRATADA, MATERIAL RESISTENTE AL CALOR MODERADO Y SEGURO PARA CONTACTO CON ALIMENTOS. SU DISEÑO ES SÓLIDO Y ERGONÓMICO, CON SUPERFICIE LISA QUE FACILITA LA LIMPIEZA Y REDUCE LA ABSORCIÓN DE RESIDUOS. ES ADECUADA PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS CALIENTES Y NO TRANSMITE SABOR NI OLORES. ELABORADO EN MADERA DE TECA 100% NATURAL, ES EL COMPLEMENTO PERFECTO PARA TU HOGAR. CON UN DISEÑO ERGONÓMICO Y UNA SUPERFICIE PULIDA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: CUCHARA DE COCINA, MATERIAL: MADERA NATURAL TRATADA, LONGITUD: 25 – 35 CM (APROX.), FORMA: RECTA CON EXTREMO REDONDEADO O PLANO, SUPERFICIE: LISA, SIN ASTILLAS, USO: MEZCLADO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, APTA PARA CONTACTO CON ALIMENTOS: SÍ, RESISTENCIA AL CALOR: MODERADA, FÁCIL LIMPIEZA: SÍ



251	48101603	1	UNIDAD	Molino industrial de 1 (un) caballo	EQUIPO DESTINADO A LA TRITURACIÓN, MOLIENDA O PULVERIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, UTILIZADO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, PRODUCTIVOS, INSTITUCIONALES Y COMUNITARIOS, TALES COMO EL PROCESAMIENTO DE GRANOS, CEREALES, ALIMENTOS SECOS U OTROS INSUMOS SÓLIDOS. PERMITE OBTENER PRODUCTOS DE GRANULOMETRÍA UNIFORME Y CONTROLADA, OPTIMIZANDO LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN. EL MOLINO INDUSTRIAL CUENTA CON ESTRUCTURA ROBUSTA, GENERALMENTE METÁLICA, DISEÑADA PARA USO CONTINUO O SEMIPESADO, E INCORPORA UN SISTEMA DE MOLIENDA MEDIANTE DISCOS. ES ACCIONADO POR MOTOR ELÉCTRICO O DE COMBUSTIÓN, OFRECIENDO EFICIENCIA, DURABILIDAD Y FACILIDAD DE OPERACIÓN EN ENTORNOS PRODUCTIVOS. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: MOLINO INDUSTRIAL USO: MOLIENDA Y TRITURACIÓN DE PRODUCTOS SÓLIDOS SISTEMA DE MOLIENDA: MARTILLOS, DISCOS O CUCHILLAS (SEGÚN MODELO) MATERIAL DE LA ESTRUCTURA: ACERO METÁLICO RESISTENTE FUENTE DE ENERGÍA: ELÉCTRICA O MOTOR A COMBUSTIÓN CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: VARIABLE (EJ. 50 – 500 KG/H, SEGÚN MODELO) GRANULOMETRÍA: AJUSTABLE USO: AGROINDUSTRIAL, COMUNITARIO, INSTITUCIONAL OPERACIÓN: MANUAL O SEMIAUTOMÁTICA MANTENIMIENTO: SENCILLO Y ACCESIBLE
252	23181514	1	UNIDAD	Prensa de queso	EQUIPO UTILIZADO EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESO PARA REALIZAR EL PRENSADO Y DESUERADO DE LA CUAJADA, PERMITIENDO OBTENER LA FORMA, COMPACTACIÓN Y TEXTURA REQUERIDAS DEL PRODUCTO FINAL. ES EMPLEADA EN PROCESOS PRODUCTIVOS ARTESANALES, COMUNITARIOS, INSTITUCIONALES Y AGROINDUSTRIALES DE PEQUEÑA ESCALA. LA PRENSA DE QUESO ESTÁ COMPUESTA POR UNA ESTRUCTURA RESISTENTE Y UN MECANISMO DE PRESIÓN MANUAL (TIPO TORNILLO O PALANCA), QUE PERMITE APLICAR FUERZA CONTROLADA SOBRE LOS MOLDES. LAS PARTES EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO ESTÁN FABRICADAS EN MATERIAL APTO PARA USO ALIMENTARIO, FACILITANDO LA LIMPIEZA Y CUMPLIENDO CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS. DISEÑADA PARA OPERACIÓN MANUAL, USO ESTACIONARIO Y FUNCIONAMIENTO SEGURO EN AMBIENTES RURALES O PRODUCTIVOS. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: PRENSA MANUAL PARA QUESO, SISTEMA DE PRESIÓN: MECÁNICO, MANUAL (TORNILLO O PALANCA), ESTRUCTURA: METÁLICA O MADERA



					REFORZADA, SUPERFICIES EN CONTACTO: MATERIAL APTO PARA ALIMENTOS, CAPACIDAD DE PENSADO: 5-10 KG DE CUAJADA, USO: ELABORACIÓN DE QUESO, OPERACIÓN: MANUAL, RESISTENCIA: APTA PARA USO REPETITIVO
253	41121812	1	UNIDAD	Cubetas	RECIPIENTE UTILITARIO DESTINADO AL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE LÍQUIDOS O MATERIALES SÓLIDOS, UTILIZADO EN ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, AGROPECUARIAS, PESQUERAS, DE LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y PROCESOS PRODUCTIVOS. ES APTA PARA USO TANTO EN INTERIORES COMO EXTERIORES. LA CUBETA ESTÁ FABRICADA EN PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA, GENERALMENTE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD) O POLIPROPILENO, MATERIAL QUE OFRECE RESISTENCIA A IMPACTOS, HUMEDAD Y AGENTES QUÍMICOS COMUNES. CUENTA CON BORDE REFORZADO Y ASA METÁLICA O PLÁSTICA, QUE FACILITA SU TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN SEGURA. APTA PARA CONTACTO CON ALIMENTOS. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS TIPO: CUBETA PLÁSTICA, MATERIAL: PEAD O POLIPROPILENO, CAPACIDAD: 10 – 20 LITROS, COLOR: BLANCO, AZUL U OTRO COLOR INSTITUCIONAL, ASA: METÁLICA O PLÁSTICA RESISTENTE, FORMA: CILÍNDRICA, USO: ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LÍQUIDOS O SÓLIDOS RESISTENCIA A LA HUMEDAD: ALTA FÁCIL LIMPIEZA: SÍ

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

No aplica

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 su oferta.
- 5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
- 6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida



- 7) 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 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) El Contratista se obliga a entregar al SENA los materiales de formación que se requiera desde el primer día de la ejecución del contrato, manteniendo las especificaciones técnicas establecidas por la entidad en los estudios previos, el precio ofertado por el contratista en su propuesta económica, las condiciones técnicas y jurídicas establecidas por el SENA de los elementos que sean requeridos por el supervisor del contrato, en condiciones de calidad, cantidad, especificaciones técnicas, referencias establecidas en el contrato y en el anexo técnico y lugar acordado.



- 2) Cumplir con los tiempos de entrega: Sin perjuicio de lo anterior, el Contratista se obliga a elaborar junto con el supervisor del contrato un cronograma de entregas de materiales de formación, el cual estará sujeto a las necesidades de la formación profesional, y será de obligatorio cumplimiento para el contratista, dado que los retrasos en el suministro de los elementos contratados causa grave afectación al SENA en el desarrollo de su actividad misional. Los cronogramas deberán contener los elementos y las cantidades que se requiera de cada uno, así como la fecha de entrega.
- 3) Garantizar la calidad y originalidad: Asegurar que los productos entregados sean nuevos, originales, de primera calidad, sin defectos, y que cumplan con las normas técnicas requeridas.
- 4) Por solicitud del supervisor, deberá el contratista presentar documentos tales como: Factura legal, guías de transporte, certificado de calidad si aplica, y cualquier otra documentación que acredite la legalidad de sus operaciones frente al contrato suscrito.
- 5) Responder por defectos o fallas: Garantizar el cambio o reposición inmediata de los materiales defectuosos o que no cumplan con las especificaciones requeridas dentro de los 3 días hábiles siguientes a la notificación del supervisor del contrato.
- 6) Cumplir con las normas de bioseguridad y transporte (si aplica): Si los materiales requieren condiciones especiales, el proveedor debe garantizar su manejo adecuado.
- 7) Responsabilizarse de cualquier daño o perjuicio que por su culpa o la de su personal cause al SENA y/o terceras personas, comprometiéndose a repararla en forma inmediata; de no hacerlo así, el SENA procederá a corregirla en la forma que estime conveniente pero su costo y el de las posibles indemnizaciones surgidas se descontará de los pagos pendientes al contratista.
- 8) El CONTRATISTA es responsable de la calidad e idoneidad de los bienes ofertados. El adjudicado, deberá soportar y cubrir todos los riesgos derivados de la mala calidad del producto.
- 9) Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad, y de acuerdo con las especificaciones exigidas por el SENA en la invitación y en el contrato.
- 10) Proteger el buen estado y conservación de los bienes del SENA, y responder por las pérdidas o daños imputables al personal designado por el contratista o que se hayan producido por la ejecución del objeto contractual. (cuando aplique)
- 11) Tener un registro detallado y actualizado, sobre el estado de la ejecución del contrato.
- 12) Responder por los daños y perjuicios causados al SENA por el uso indebido de los elementos de trabajo que le hayan sido entregados para el desarrollo de la gestión, o por el maltrato, destrucción o desaparecimiento de los bienes del SENA acaecidos en ejecución del contrato. (Cuando aplique)
- 13) Presentar al SENA toda la documentación, tanto la recibida directamente del SENA, como la generada en el desarrollo del contrato, al momento que sea requerida por la Entidad.
- 14) Asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate. Los pagos señalados deberán hacerse en forma oportuna y cumplida so pena de ser denunciado ante las autoridades competentes.



- 15) Dar cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes, efectuando el pago oportuno de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF) y encontrarse a paz y salvo en la contratación de aprendices. En cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, EL CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral en salud y pensión, y acreditar encontrarse a paz y salvo como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar.
- 16) El contratista se compromete a ejecutar el contrato a celebrar dentro de los parámetros legales establecidos para el desarrollo del objeto contractual, generando información confiable, clara, oportuna y veraz. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
- 17) El CONTRATISTA para la prestación del servicio a contratar y el desarrollo de todas las actividades que comprenden su ejecución, en lo relacionado con su descripción, procedimientos, deben estar acordes y hacer caso estricto a la Normatividad legal vigente, en especial a las normas ambientales, además del cumplimiento de las Normas de seguridad industrial y salud ocupacional.
- 18) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el supervisor del contrato, quien verificará el cumplimiento del objeto contratado.
- 19) Mantener los precios establecidos en la oferta que acompaña la propuesta presentada por el proponente seleccionado.
- 20) El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución número 000042 del 5 de mayo de 2020. Lo anterior, en caso de que aplique de conformidad a si es sujeto obligado a expedir factura de venta y/o documento equivalente en atención a lo dispuesto en el estatuto tributario y las demás normas señaladas.
- 21) Cumplir con las regulaciones expedidas por el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal en materia de la prestación de servicio objeto del proceso y del futuro contrato.
- 22) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este, las señaladas en los estudios previos y aquellos compromisos asumidos por el contratista en su propuesta y las contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y en general en la ley
- 23) 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 conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
- 7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
- 8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será hasta 30 de noviembre de 2026 o hasta que se agote el presupuesto, lo que ocurra primero. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para todos los efectos contractuales, el contrato se ejecutará en el lugar de domicilio, es decir, el Departamento de Bolívar. La entrega de los insumos se hará en la dirección: Ternerá KM 1 Vía Turbaco, Oficina de Almacén. Multisectorial SENA Bolívar.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el departamento de Bolívar.

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
Los pagos serán mensuales y están sujetos a los bienes entregados y servicios realizados por el contratista de conformidad con la necesidad del SENA	N/A	Factura (Contratista)
		Formato comunicación interna
		Registro Presupuestal
		RUT no mayor a 180
		Certificado de pago de parafiscales firmado por revisor fiscal o representante legal no mayor a 30 días
		Certificación Bancaria no mayor a 30 días
		Recibo a satisfacción (Supervisor)

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma: El contrato se pagará de la siguiente forma: LA ENTIDAD, cancelará el valor total del contrato en UN SOLO PAGO contra entrega del servicio contratado, de acuerdo con la ejecución del contrato, previa autorización del supervisor del contrato en moneda legal colombiana siempre y cuando EL PROPONENTE haya cumplido con la obligación exigida en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, previa presentación de la factura con todos los documentos soportes y recibo a satisfacción por el Supervisor designado por LA ENTIDAD dentro de los treinta (30) días siguientes a la disponibilidad del PAC (Plan Anual Mensualizado de Caja) para la vigencia correspondiente 2026. Para que el contratista trámite su pago, debe anexar: -acta con relación de entrega firmada por el Supervisor del contrato. - Registro único tributario- Registro Presupuestal - Certificación Bancaria - Factura de Venta Electrónica (cuando aplique) La DIRECTIVA PRESIDENCIAL 9 DE 2020 establece: Las entidades públicas de la rama ejecutiva del orden nacional, previo a la contratación de bienes y/o servicios, deberán verificar si el proveedor del Estado está obligado a facturar electrónicamente. En caso de estar obligado, la entidad contratante incluirá en el acápite correspondiente a “obligaciones del proveedor contratista”, la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las. disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con
--------------------	--



	lo dispuesto en la Resolución número 000042 del 5 de mayo de 2020. Frente a los contratos en ejecución, que no contienen la mencionada estipulación contractual, las entidades públicas de la rama ejecutiva del orden nacional, dentro de la debida diligencia que les corresponde realizar, y previamente a efectuar el trámite del pago por los bienes y/o servicios contratados, exigirán a sus proveedores o contratistas la expedición de la factura electrónica validada por la DIAN, de acuerdo con las fechas determinadas en el calendario de implementación establecido por dicha Entidad en la Resolución número 000042 del 5 de mayo de 2020. - Planilla Integrada de liquidación de Aportes (PILA) que acredite el pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales), Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), de conformidad con la normatividad vigente. - Acta de entrega y recibo de bienes, cuando corresponda. Nota 1: El retraso en aportar los documentos para el pago, de ninguna forma constituye al Centro de Comercio y Servicios – SENA – Regional Bolívar como deudora o morosa en el cumplimiento de sus obligaciones, esta circunstancia depende necesariamente de la gestión que efectuó el contratista y por ende no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Nota 2: Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Nota 3: El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad de PAC.
--	--

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	.	NO:	.x	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					



2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	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:	
En razón a lo anterior el ordenador del gasto designará a Victor Consuegra Clavijo Instructor G10 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

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proceso de contratación se adelantará a través de la modalidad de selección de mínima cuantía, toda vez que el presupuesto oficial para esta contratación no excede del 10% de la menor cuantía de la Entidad.

En consecuencia, se dará aplicación a las reglas consagradas en las siguientes leyes: en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, toda vez que la modalidad de selección de Mínima Cuantía es especial para cualquier objeto, y permite mayor economía en el trámite contractual, Ley 2069 de 2020 Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia, Ley 1882 de 2018 Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones, Ley 1860 de 2021 Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones.

Por lo tanto, La modalidad de selección utilizada para la escogencia del contratista en el presente proceso contractual será la de MÍNIMA CUANTÍA, de acuerdo con lo establecido en el numeral 5 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020.



La decisión referente a la modalidad de selección a utilizar fue adoptada por la Entidad, luego de verificada la inexistencia de Acuerdos Marco de Precio publicados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, para la adquisición del tipo de bienes que se pretende adquirir con el correspondiente proceso contractual, en cumplimiento de la circular 33 del 24 de febrero de 2020, acerca de la obligatoriedad de aplicación de los Acuerdos Marco de Precios.

Como resultado de los anterior se encontró que no existe Acuerdo Marco para el objeto a contratar, de igual forma, la entidad tuvo en cuenta una vez verificado la falta de existencia de acuerdo marco suscrito, el valor de los bienes a adquirir por parte de la entidad los cuales no superan el 10% de la menor cuantía como lo establece el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007. “Contratación mínima cuantía. La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:”

Así las cosas, el marco legal aplicable a la escogencia del contratista estará determinado por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 2069 de 2020, Ley 1474 del 2011 y Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, especialmente en los artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. modificados por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. Conforme al marco jurídico arriba citado, la contratación que se estudia se fundamenta así:

- a) La Ley 80 de 1993, artículo 32, define el contrato estatal como todo acto jurídico generador de obligaciones que celebren las entidades estatales, previstos en el Derecho Privado o en disposiciones especiales o derivados del ejercicio de la autonomía de la voluntad.
- b) Las reglas aplicables a la modalidad de selección de mínima cuantía son las consagradas en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 que establece:

“5. Contratación mínima cuantía. La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

- a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas
- b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil
- c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas
- d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

PARÁGRAFO 1o. Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones a MiPymes o establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional. P PARÁGRAFO 2o. La contratación a que



se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003.

SOBRE EL DECRETO 1082 de 2012 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente:

1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel.
 3. Las condiciones técnicas exigidas.
 4. El valor estimado del contrato y su justificación.
 5. El plazo de ejecución del contrato.
 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación. (Modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021)
- ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas.
4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a MiPymes si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán



presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limitó no a MiPymes.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgarlas Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el párrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para MiPymes se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a MiPymes se recibirán durante el término previsto en dicho numeral.

Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier MiPymes nacional (Modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021)

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 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.

De conformidad con el Decreto 1860 de 2021, el cual contempla en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. *De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.*

En aplicación de lo previsto en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, que modificó el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, y las disposiciones reglamentarias vigentes, la Entidad podrá limitar la participación en el presente proceso de selección a micro, pequeñas y medianas empresas – Mipyme con domicilio principal en el Departamento de Bolívar, siempre que se reciban las solicitudes exigidas dentro del término establecido en el cronograma y se acrediten los requisitos legales correspondientes. En caso de no cumplirse dichas condiciones, el proceso se adelantará con las reglas generales previstas en los documentos del proceso.

Esta medida se adopta con fundamento en lo dispuesto por la normatividad vigente en materia de contratación estatal, que faculta a las entidades públicas para implementar acciones afirmativas que promuevan la participación de MIPYMES en la contratación pública, especialmente aquellas de carácter local, así:

- Ley 80 de 1993, artículo 24, numeral 5, que faculta a las entidades estatales para implementar mecanismos que promuevan el desarrollo local y regional.
- Ley 1150 de 2007, artículo 12, que impulsa la participación de las MIPYMES en los procesos de contratación pública y permite destinar procesos contractuales exclusivamente a este tipo de empresas.
- Decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.4.1 y 2.2.1.2.4.2, que regulan la destinación exclusiva de procesos de selección para MIPYMES, incluyendo la posibilidad de restringir la participación a las que tengan domicilio en un territorio determinado, siempre que exista justificación técnica y jurídica.
- Documento CONPES 3866 de 2016, que establece lineamientos para el fortalecimiento de la economía local a través de las compras públicas.



- Resolución No. 305 de 2021 del SENA, “Por la cual se adopta la política de compras y contratación del SENA”, que en sus lineamientos contempla el impulso a la economía local y la participación de MIPYMES en procesos contractuales de la entidad.

Esta restricción se considera procedente y necesaria por las siguientes razones:

1. Fomento del desarrollo económico regional: se prioriza la participación de MIPYMES para fortalecer el tejido empresarial en el departamento de Bolívar, en coherencia con las políticas de desarrollo productivo regional.
2. Eficiencia en la logística y cumplimiento contractual: la ubicación territorial de los proveedores permitirá reducir tiempos de entrega y costos de transporte, optimizando el suministro oportuno de los materiales requeridos para las actividades formativas del Centro de Comercio y Servicios, puesto que se ha evidenciado en contratos anteriores suscritos con empresas de diferentes departamentos del territorio nacional, que la eficiencia en la respuesta a los requerimientos del SENA no cumple con las expectativas y la necesidad de la formación, situación que afecta el desarrollo normal de procesos formativos de la entidad.
3. Generación de empleo local: la contratación con MIPYMES domiciliadas en el departamento de Bolívar contribuye a la creación y mantenimiento de puestos de trabajo en la región.
4. Pertinencia y adaptabilidad de los materiales: el conocimiento de las condiciones geográficas, culturales y técnicas de la región por parte de las empresas locales facilita la entrega de productos que se ajusten a las necesidades específicas del SENA.

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 CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CIENTO DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS M/CTE (\$118.670.000) M/CTE**. IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Con base a lo anterior y teniendo en cuenta el que la sumatoria de los **PRECIOS DE REFERENCIA o PRECIOS TECHO UNITARIO TOTAL** para este proceso es por valor de **CIENTO VEINTICINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$125.680.799)**, se determina que el proceso de compra se realizará bajo la modalidad de Mínima cuantía, utilizando el sistema de precio unitario fijo a monto agotable cuyo presupuesto a ejecutar será por valor de **CIENTO DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS M/CTE (\$118.670.000)** en ese sentido las cantidades a entregar serán determinadas por el supervisor del contrato teniendo en cuenta el cuadro de especificaciones técnicas del presente documento.

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



Con el objeto de estimar el presupuesto para la presente contratación, la subdirección de Centro invitó a relacionar empresas u organizaciones invitadas para que presentaran una cotización, obteniendo como resultado de análisis que con base a lo anterior y teniendo en cuenta el que la sumatoria de los **PRECIOS DE REFERENCIA o PRECIOS TECHO UNITARIO TOTAL** para este proceso es por valor de **CIENTO VEINTICINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$125.680.799)**, se determina que el proceso de compra se realizará bajo la modalidad de Mínima cuantía, utilizando el sistema de precio unitario fijo a monto agotable cuyo presupuesto a ejecutar será por valor de **CIENTO DIECIOCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS M/CTE (\$118.670.000)** en ese sentido las cantidades a entregar serán determinadas por el supervisor del contrato teniendo en cuenta el cuadro de especificaciones técnicas del presente documento.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	\$50.800.000,00
Funcionamiento			
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$10.000.000,00
Funcionamiento			
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$20.000.000,00
Funcionamiento			
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$5.000.000,00
Funcionamiento			
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$32.870.000,00
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
5726	18/02/2026	31/12/2026	930410	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN	Nación	Cincuenta millones ochocientos mil pesos m/cte.	\$50.800.000



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
				COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL			
5726	18/02/2026	31/12/2026	930411	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 Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	Diez millones de pesos m/cte.	\$10.000.000
5726	18/02/2026	31/12/2026	930434	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 Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Propios	Veinte millones de pesos m/cte.	\$20.000.000
5726	18/02/2026	31/12/2026	930438	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	Nación	Cinco millones de pesos m/cte.	\$5.000.000



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
				ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			
5726	18/02/2026	31/12/2026	930445	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 Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	Treinta y dos millones ochocientos setenta mil pesos m/cte.	\$32.870.000

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación es hasta la totalidad del presupuesto, y se hará por el presupuesto total del presente proceso a monto agotable a la oferta que cumpla con los requisitos del proceso, a través de comunicación de aceptación de la oferta dentro del plazo indicado en el “CRONOGRAMA DEL PROCESO”.

Lo anterior teniendo en cuenta que el contrato a celebrar entre CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR” y el futuro contratista tendrá una ejecución de tracto sucesivo, por esta razón las necesidades serán establecidas periódicamente por el supervisor del contrato, quien realizará los requerimientos de acuerdo a la necesidad presentada y ajustándose a las prioridades existentes más significativas y a las que puedan llegar a surgir, teniendo en cuenta que con el presupuesto con entregas parciales de los servicios de mantenimiento y/o cambio de elementos requeridos de forma sucesiva hasta agotar los recursos asignados

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

En el 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

5.2.2 De carácter técnico

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El proponente deberá presentar certificado suscrito por el representante legal o su apoderado debidamente facultado, o por la persona natural, mediante el cual se compromete a entregar los bienes y servicios cotizados en las mismas condiciones solicitadas por la entidad, para ello deberá aportar documento que contenga lo anterior y las especificaciones técnicas requeridas por la entidad en el numeral de especificaciones técnicas del presente proceso, así:

- Ítem
- Código clasificador
- Cantidad solicitada
- Unidad de medida
- Denominación general del bien o servicio
- La denominación y/o descripción técnica del bien o servicio cotizado
- Marca que se compromete a entregar

Este requisito se debe presentar con la siguiente estructura:



ITEM	Código Clasificador de Bienes y Servicios de UNSPSC	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD DE MEDIDA	DENOMINACIÓN GENERAL DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACIÓN Y/O DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LA MARCA DEL BIEN O LEMENTO QUE SE COMPROMETE A ENTREGAR

De lo anterior se verificará que los bienes cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en los estudios previos, en las calidades y cantidades señaladas, y se ajuste a las necesidades de la entidad.

FICHAS TÉCNICAS: El proponente deberá comprometerse a dar cumplimiento al documento denominado fichas técnicas que se encuentra publicado en los documentos del proceso en SECOP II, indicando que se compromete a entregar en cumplimiento de la imagen y características técnicas contenidas en el documento. Dicha certificación deberá estar firmada por representante legal o apoderado debidamente autorizado.

EQUIPO DE TRABAJO OPERATIVO MINIMO: el oferente debe aportar la documentación del equipo de trabajo que destinara para el desarrollo y ejecución del contrato y así garantizar la oportuna entrega (LOGISTICA) y condiciones de calidad así:

- a) **PROFESIONAL COORDINADOR LOGISTICO:** El oferente deberá presentar hoja de vida de un (1) Profesional Coordinador Logístico, quien será responsable de coordinar, planificar, controlar y realizar seguimiento a las actividades logísticas requeridas para la correcta ejecución del contrato.

Perfil mínimo requerido:

El profesional propuesto deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

- Formación académica: Título profesional como Ingeniero Industrial, otorgado por una institución de educación superior legalmente reconocida.
- Formación como mínimo como técnico en logística o producción logística.
- Experiencia: Acreditar mínimo un (1) años de experiencia profesional relacionada con actividades de logística, contados a partir de la fecha que legalmente corresponda para el ejercicio de la profesión.
- La experiencia acreditada deberá estar relacionada con actividades tales como coordinación logística, planeación y control de operaciones, distribución, almacenamiento, manejo de inventarios, abastecimiento, suministro, transporte, despacho, recepción de bienes, coordinación de personal operativo o actividades similares relacionadas con el objeto contractual.

Documentos que deberá contener la hoja de vida:



La hoja de vida del profesional propuesto deberá presentarse debidamente organizada y acompañada de los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, así:

- I. Hoja de vida actualizada y debidamente suscrita por el profesional.
- II. Copia del documento de identidad.
- III. Copia del diploma o acta de grado que acredite el título profesional de Ingeniero Industrial y como técnico en logística.
- IV. Copia de la tarjeta o matrícula profesional.
- V. Certificaciones de experiencia laboral o contractual que permitan acreditar como mínimo un (1) años de experiencia relacionada con logística.
- VI. Las certificaciones de experiencia deberán indicar, como mínimo: nombre de la entidad o empresa contratante, nombre del profesional, cargo u objeto contractual, actividades o funciones desarrolladas, fecha de inicio, fecha de terminación y firma o identificación de quien expide la certificación.
- VII. Carta de compromiso y disponibilidad, suscrita por el profesional, mediante la cual manifieste su aceptación para participar como Coordinador Logístico durante la ejecución del contrato, en caso de resultar adjudicatario.

b) **SUPERVISOR DE ÁREA:** El oferente **deberá presentar hoja de vida** de dos (2) tecnólogo en gestión logística plena mente certificado y como mínimo un ano de experiencia con cargo relacionados a supervisión logística

Documentos que deberá contener la hoja de vida:

La hoja de vida de los tecnólogos propuestos deberá presentarse debidamente organizada y acompañada de los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, así:

- I. Hoja de vida actualizada y debidamente suscrita por el profesional.
- II. Copia del documento de identidad.
- III. Copia del diploma o acta de grado que acredite el título de en tecnólogo en gestión logística.
- IV. Certificaciones de experiencia laboral o contractual que permitan acreditar como mínimo un (1) años de experiencia relacionada con logística.
- V. Las certificaciones de experiencia deberán indicar, como mínimo: nombre de la entidad o empresa contratante, nombre del profesional, cargo u objeto contractual, actividades o funciones desarrolladas, fecha de inicio, fecha de terminación y firma o identificación de quien expide la certificación.
- VI. Carta de compromiso y disponibilidad, suscrita por el profesional, mediante la cual manifieste su aceptación para participar como Coordinador Logístico durante la ejecución del contrato, en caso de resultar adjudicatario



- c) **OPERARIOS:** el oferente debe aportar hoja de vida mínimo 4 operadores que acrediten experiencia en cargos desempeñados como operadores logísticos o en procesos relacionados con la actividad del objeto contractual a ejecutar.

Documentos que deberá contener la hoja de vida:

La hoja de vida del profesional propuesto deberá presentarse debidamente organizada y acompañada de los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, así:

I. Hoja de vida actualizada.

II. Copia del documento de identidad.

III. Copia de diploma de bachiller o carrera técnica.

IV. Certificaciones de experiencia laboral o contractual que permitan acreditar como mínimo un (1) años de experiencia relacionada con logística.

V. Las certificaciones de experiencia deberán indicar, como mínimo: nombre de la entidad o empresa contratante, nombre del profesional, cargo u objeto contractual, actividades o funciones desarrolladas, fecha de inicio, fecha de terminación y firma o identificación de quien expide la certificación.

VI. Carta de compromiso y disponibilidad, suscrita por el profesional, mediante la cual manifieste su aceptación para participar como Coordinador Logístico durante la ejecución del contrato, en caso de resultar adjudicatario.

VEHÍCULO PARA APOYO LOGÍSTICO Y TRANSPORTE

El oferente deberá acreditar la disponibilidad de mínimo un (1) vehículo tipo camioneta, destinado al apoyo logístico para el transporte, movilización, distribución y entrega de los materiales, elementos y equipos objeto del contrato en los lugares que determine el SENA Regional Bolívar.

El vehículo deberá cumplir como mínimo con las siguientes condiciones:

- Clase de vehículo: Camioneta.
- Carrocería: Doble cabina o configuración equivalente que permita desarrollar adecuadamente las actividades logísticas requeridas.
- Combustible: Diésel o gasolina.
- Capacidad: Mínimo cinco (5) pasajeros, cuando corresponda según la licencia de tránsito.
- Contar con espacio o capacidad de carga suficiente para el transporte liviano de menaje, lencería, amenidades, materiales de formación y demás elementos de dimensiones y peso compatibles con esta clase de vehículo.
- Encontrarse en buen estado mecánico, técnico y de funcionamiento, garantizando condiciones adecuadas para la conservación y protección de los bienes durante su traslado.
- Contar con la documentación legal vigente requerida para su circulación y operación durante la ejecución contractual.



- El vehículo deberá encontrarse disponible durante el plazo de ejecución cuando sea requerido para las actividades de entrega y distribución relacionadas con el contrato.

Documentos para acreditar el requisito:

El oferente deberá aportar copia legible de la licencia de tránsito del vehículo propuesto. Cuando el vehículo no sea de propiedad del oferente, deberá presentar adicionalmente contrato de arrendamiento, leasing, comodato, carta de disponibilidad o documento equivalente mediante el cual se acredite que tendrá disponibilidad efectiva del vehículo durante la ejecución contractual.

Igualmente, al inicio y durante la ejecución del contrato, el contratista deberá garantizar que el vehículo cuente con SOAT vigente, revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes cuando legalmente resulte exigible, así como los demás documentos necesarios para su circulación.

Condición de ejecución

El vehículo se utilizará exclusivamente como medio de apoyo al componente logístico de las entregas que, por su volumen, dimensiones y peso, sean compatibles con su capacidad de carga. Para aquellos bienes o equipos que por sus características requieran vehículos de mayor capacidad o condiciones especiales de transporte, será responsabilidad del contratista disponer del medio de transporte adecuado, sin generar costos adicionales para la Entidad

CERTIFICADO DE IDONEIDAD, CALIDAD INSTITUCIONAL Y RESISTENCIA AL ALTO TRÁFICO: Teniendo en cuenta que los bienes objeto de la presente contratación están destinados a la dotación de los ambientes de formación de la entidad y a la atención de eventos institucionales, el proponente deberá aportar con su oferta una certificación expedida y firmada por el Representante Legal, declarando bajo gravedad de juramento que:

1. **Línea de Fabricación:** La totalidad del menaje, lencería, equipos de bar y amenidades ofertadas pertenecen estrictamente a líneas de fabricación institucional, industrial o comercial de alto tráfico, excluyendo artículos de línea doméstica o residencial.
2. **Estándares de Materiales:**
 - Acero y Aluminio: Fabricados en Acero Inoxidable (aleación 18/8, 18/10 o Serie 304) y aluminio de alta pureza.
 - Vajillas y Cristalería: Porcelana o vidrio templado/recocido, con alta resistencia al choque térmico y bordes reforzados.



3. **Inocuidad y Grado Alimenticio:** Los recipientes, cajas y elementos plásticos cumplen con requisitos sanitarios, son de grado alimenticio, libres de BPA y cumplen con estándares internacionales (NSF, FDA o INVIMA).
4. **Equipos de Precisión:** Termómetros y herramientas de bar están diseñados y calibrados exclusivamente para uso institucional.
5. **Herramientas de Corte y Preparación:** La cuchillería profesional, tablas de corte y accesorios de preparación (espátulas, batidores, pinzas de precisión, entre otros) están diseñados bajo estándares ergonómicos y sanitarios para uso intensivo. Las hojas de corte deberán ser de acero inoxidable de alto carbono (con tratamiento térmico para retención de filo) y mangos inyectados antideslizantes con protección antimicrobiana. Las tablas de corte deberán ser de polietileno o polipropileno de alta densidad (no porosas, resistentes al rayado y que no desafilen los cuchillos), cumpliendo con el código de colores universal para evitar la contaminación cruzada.

EXPERIENCIA GENERAL De conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, no se exigirá el Registro único de Proponentes (RUP) para contratos adelantados a través de la mínima cuantía. Por lo tanto, el proponente deberá acreditar experiencia acorde al objeto de este proceso, mediante la presentación de hasta tres (3) certificaciones de contratos suscritos con entidad pública o privada cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso; el valor de los contratos certificados sumados o individualmente deberá ser igual o superior al valor del presupuesto oficial del presente proceso y haberse ejecutado en un 100% a la fecha de cierre establecida en la plataforma del SECOP para el presente proceso.

CRITERIOS DIFERENCIALES EXPERIENCIA – LEY 2069 DE 2020. De conformidad con lo establecido en el artículo 31 de la Ley 2069 de 2020, desarrollado por el Decreto 1860 de 2021. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, El SENA acoge como criterio diferencial el establecido en el numeral 1 del artículo referenciado “Tiempo de Experiencia” de la siguiente forma: De conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, no se exigirá el Registro único de Proponentes (RUP) para contratos adelantados a través de la mínima cuantía. Por lo tanto, el proponente deberá acreditar experiencia acorde al objeto de este proceso, mediante la presentación de certificaciones de contratos suscritos con entidad pública o privada cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso; el valor de los contratos certificados sumados o individualmente deberá ser igual o superior al valor del presupuesto oficial del presente proceso y haberse ejecutado en un 100% a la fecha de cierre establecida en la plataforma del SECOP para el presente proceso.

2.3.2. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRESAS DE MUJERES – EXPERIENCIA LEY 2069 DE 2020 De conformidad con lo establecido en el artículo 31 de la Ley 2069 de 2020, desarrollado por el Decreto 1860 de 2021. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas. Se establece como criterio diferencial el establecido en el numeral 2 del artículo referenciado “Número de contratos para la acreditación de la experiencia”, esto con la finalidad de promover la participación del emprendimiento de mujeres. Diferenciación que se hará en los requisitos habilitantes denominado EXPERIENCIA dentro del correspondiente proceso de mínima cuantía que pretende celebrar la entidad: Por lo tanto, el proponente deberá acreditar experiencia acorde al objeto de



este proceso, mediante la presentación de certificaciones de contratos suscritos con entidad pública o privada cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso; el valor de los contratos certificados sumados o individualmente deberá ser igual o superior al valor del presupuesto oficial del presente proceso y haberse ejecutado en un 100% a la fecha de cierre establecida en la plataforma del SECOP para el presente proceso.

NOTA 1: Solo se aceptarán certificaciones de contratos totalmente ejecutados, en las cuales consten todos los datos básicos del contrato, del contratista y del contratante, que contenga: Razón Social y NIT de la entidad donde ofreció los bienes o servicios, objeto del contrato, fecha de inicio y fecha de terminación del contrato y nombre y firma del Representante Legal, y el recibido a satisfacción, expedidas por entidades públicas o privadas.

NOTA 2: Se aceptará como equivalente a la certificación de cumplimiento de los contratos ejecutados, copia de estos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación que contenga: Razón Social y NIT de la entidad donde ofreció los bienes o servicios, objeto del contrato, fecha de inicio y fecha de terminación del contrato y nombre y firma del Representante Legal, y el recibido a satisfacción, expedidas por entidades públicas o privadas.

- CUANDO APLIQUE- SI EL OFERENTE CUMPLE CON LOS DOS SUPUESTOS DE HECHOS DE LOS CRITERIOS DIFERENCIALES UTILIZADOS, PODRÁ ACREDITAR LA EXPERIENCIA UTILIZANDO AMBAS MEDIDAS DE DISCRIMINACIÓN POSITIVA (TIEMPO DE EXPERIENCIA Y NÚMERO DE CONTRATOS). PARA SER MERECEDOR DEL CRITERIO DIFERENCIAL DE MIPYME O EMPRESA DE MUJERES EL OFERENTE DEBERÁ ACREDITAR LA CALIDAD DE TAL, DE CONFORMIDAD CON LAS FORMAS DE ACREDITACIÓN ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 1860 DE 2021.

REGLAS PARA CERTIFICAR LA EXPERIENCIA:

1. Las certificaciones deberán ser expedidas por el funcionario o autoridad competente de la respectiva entidad pública o privada y cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Razón social de la empresa o entidad contratante
- b) NIT de la entidad donde ofreció los bienes o servicios
- c) Objeto del contrato
- d) Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato
- e) Fecha, firma y cargo del funcionario que expide la certificación f) Anotación del recibido a satisfacción
- g) Valor del contrato.

2. Si el proponente aporta certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en unión temporal o consorcio, acreditará la experiencia en cuanto al valor de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo consorcio o Unión Temporal, según se indique en las mismas, o en el contrato ejecutado o en el documento de conformación de la forma asociativa.



3. Solo se tendrán en cuenta aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos por la Entidad.
4. EL SENA podrá, cuando estime necesario y en cualquier estado en que se encuentre el proceso de selección, verificar y solicitar ampliación de la información presentada por el oferente para la acreditación de la experiencia, como as facturas generadas del contrato que certifica la experiencia.
5. En caso de que las certificaciones o actas de liquidación que aporten los oferentes contengan información o datos que no correspondan a la realidad, se tendrá esto como causal de **RECHAZO** de la oferta presentada.
6. En caso de que se relacione más de un contrato en una sola certificación, para efectos de evaluación se tomará el valor de cada contrato individualmente en orden de mayor a menor valor.
7. Cuando la propuesta para el presente proceso de selección se presente en consorcio o unión temporal, la experiencia será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan de manera proporcional a su participación en el mismo.
8. La experiencia a tener en cuenta será en contratos ejecutados y terminados a satisfacción, entendiéndose por ésta aquella en la cual el contratista no haya sido objeto de multas, declaratorias de incumplimiento o declaratoria de caducidad. En el evento en que alguna de dichas circunstancias se presente frente a la experiencia acreditada no se tendrá en cuenta la respectiva certificación.
9. No se aceptan auto certificaciones ni certificaciones expedidas por el o los otros miembros de consorcios o uniones temporales.

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

Contratar por lotes la compra de materiales de formacion para todos los programas de la red de hoteleria y turismo y media tecnica (Cocina,Mesa y Bar y media tecnica) necesarios para el desarrollo de las modalidades de formacion titulada del Centro de Comercio y Servicios del sena regional bolivar.	
CRITERIO SST	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3. Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	PRECONTRACTUAL
Certificado de afiliación a la ARL, donde se evidencie la cotización al nivel acorde a la actividad económica desarrollada, menor a 30 dias.	PRECONTRACTUAL



5.2.2.2 De gestión ambiental

No aplica

5.2.3 De carácter financiero

No aplica

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

No aplica

5.3.1 Oferta económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

- a) El proponente deberá presentar su oferta en el formato EXCEL denominado OFERTA ECONOMICA publicado en documentos del proceso, discriminando precio de cada ítem, comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos que se generan por la contratación incluido el transporte, flete, traslado, entrega de los bienes, IVA.

EL PROPONENTE ADEMÁS DILIGENCIARÁ OFERTA ECONOMICA EN DOS LISTAS DE PRECIOS EN SECOP II ASÍ:

- b. El valor total de la oferta del proponente se debe ingresar en la lista de precios en SECOP II que crea la entidad para dicho fin.
- c. El proponente diligenciará un segundo formulario electrónico en SECOP II – aquí deberá establecer el valor tal como lo indica la entidad estatal, es decir por el valor del presupuesto con cuenta la entidad para suscribir el contrato, esto es: **\$118.670.000**

El proponente deberá observar que su oferta económica del ítem (a) no sobrepase el precio del estudio de mercado por cada ítems. **SO PENA DE RECHAZO.**

La Entidad realizó un estudio de mercado apegado a las reglas establecidas en los manuales de CCE y los lineamientos de la circular 133 de 2013 y el Manual de contratación del SENA, por lo tanto, los precios unitarios arrojados por el estudio reflejan la realidad del mercado y en consecuencia, no se admitirán ofertas que superen estos valores.

El SENA solo pagará los bienes ofrecidos hasta el valor total del contrato y, por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados.



Tener en cuenta que el SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de estampillas, impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

Con relación al IVA, el Proponente deberá discriminar en la cotización este impuesto, en los ítems en los que se causa. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el Contratista deberá asumir el costo del impuesto.

Para la elaboración de la oferta económica se deberá tener en cuenta que el cálculo de los aspectos económicos de su propuesta debe cubrir e incluir todos los costos directos e indirectos de los bienes y servicios ofertados, necesarios para cumplir con el objeto del contrato y con todas las obligaciones, así como la asunción de riesgos que emanan del mismo.

NO DILIGENCIAR CORRECTAMENTE LA OFERTA ECONOMICA TAL COMO SE INDICA, DARÁ LUGAR AL RECHAZO DE LA OFERTA –

De presentarse error en la digitación del valor del contrato en SECOP II, en los términos que ha indicado la entidad, se procederá a **RECHAZAR LA OFERTA DEL PROPONENTE**

PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS - En relación con las propuestas económicas, la Entidad observará el procedimiento establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación de CCE, con relación a la propuesta de menor precio cuando se dé la hipótesis establecida en dicha disposición.

El Proponente debe efectuar sus propias evaluaciones y análisis o estimativos que le permitan valorar el monto de los valores a proponer.

En ningún caso serán subsanables aspectos relacionados con el numeral del Cuestionario electrónico denominado “Oferta económica”

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	SI		NO	X
MUESTRA	SI		NO	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	SI		NO	X



7. 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.

8. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	Cumplimiento: por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (6) meses, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato
X	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 suministrados: por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato
	Calidad del servicio: por el (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
X	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato

9. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo señalado en el “MANUAL PARA EL MANEJO DE ACUERDOS COMERCIALES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACION” publicado en la página web www.colombiacompra.gov.co en el literal C, “...Las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

10. ANEXOS



1. Estudio de Mercado y Análisis del Sector.

2. Pantallazo de PAA.

3. Matriz de riesgos

Firmado
digitalmente
por AGUILERA
AURELA ARODIZ
Fecha:
2026.10.19
19:19:27 -05'00'

ARODIZ AGUILERA AURELA

Subdirector (e) Centro de Comercio y Servicios

Elaboró: Cinthia Marchena – Abogada contratista

Revisó componente jurídico: Cinthia Marchena – Abogada contratista

Revisó componente técnico: Victor Consuegra Clavijo - Instructor G20

Revisó componente financiero: Andres Perez Ramos – Profesional de presupuesto

Revisó componente SST: Katia Merlano Villeros – Contratista

Revisó componente Ambiental: Mariana Romero – Contratista



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento.
5	30/04/2026	Se agrega obligación general de prevención sobre la violencia contra las mujeres, basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual de acuerdo con el Protocolo SENA – GTH-PR-007.
6	30/06/2026	Se realizan ajustes al numeral correspondiente a la oferta económica, específicamente en lo relacionado con la determinación del método de ponderación de la propuesta económica. Asimismo, se incorpora la obligación de anexar las constancias de verificación de antecedentes fiscales, disciplinarios, penales y del Registro Nacional de Medidas Correctivas.