
RV: CPE No. 70-9-2026-008210 - SOLICITUD DE NECESIDAD PARA ADQUIRIR MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN EN EL CENTRO DE FORMACIÓN DE L

Desde Stephania Smith Gamboa <ssmith@sena.edu.co>

Fecha Vie 09/10/2026 10:36

Para Nayara Mercedes Montes Mendoza <nmontesm@sena.edu.co>

 4 archivos adjuntos (1 MB)

REP_EPG002_COMPROBANTECDP (1) (1).PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-008210 - NIS 2.pdf; SOLICITUD DE NECESIDAD PARA ENCERES CAFETERIA OK.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-.pdf; C.I.(FRM)-9-2026-008210-(70)-701010-+ (E) GLORIA MARIA ARSANIOS TRONCOSO--SOL.html; PAA_70_9542_ 189 MOBILIARIO Y ENSERES PARA CAFETERIAS DE FORMACION.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Inte.pdf;

De: Carolina Junco Castellanos <cjunco@sena.edu.co>

Enviado: lunes, 14 de septiembre de 2026 22:24

Para: Olga Lucía Galván Lastre <ogalvan@sena.edu.co>; Enma Mosquera Eguis <ecmosquera@sena.edu.co>; Stephania Smith Gamboa <ssmith@sena.edu.co>; Jose Garcia Palencia <garciap@sena.edu.co>; Mauricio Andres Hoyos Guerra <mahoyos@sena.edu.co>; Maria Monica Suarez Villalba <msuarezv@sena.edu.co>; Yeison Elias Paternina De La Ossa <ypaternina@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 70-9-2026-008210 - SOLICITUD DE NECESIDAD PARA ADQUIRIR MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN EN EL CENTRO DE FORMACIÓN DE L

Buenos días. Reciba un cordial saludo.

En atención al reparto interno efectuado, remito la solicitud que le correspondió, para que adelante **la estructuración del proceso, elabore y remita los requisitos habilitantes**, y continúe con el trámite correspondiente hasta su culminación, asumiendo la responsabilidad sobre su gestión y desarrollo

LÍDER DEL PROCESO
OLGA GALVAN

- **Ámbito Técnico:** EMMA MOSQUERA
- **Ámbito Seguridad y Salud en el Trabajo:** María Monica Suarez Villalba
- **Ámbito económico publicación de solicitud de preconización y proyección de estudio de análisis del sector:** Jose Garcia Palencia
- **Ámbito Técnico Ambiental:** Mauricio Andres Hoyos Guerra
- **Ámbito Jurídico para revisión y construcción del expediente para publicación de procesos:** Stephania Smith Gamboa



Carolina Junco Castellanos

Centro De La Innovacion La Tecnologia Y Los Serv -
Contratista
cjunco@sena.edu.co
3145323735
Kilometro 7 Via Sampues. Sincelejo - Sucre



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

De: grupoadmondokumentos@sena.edu.co <grupoadmondokumentos@sena.edu.co>

Enviado: jueves, 10 de septiembre de 2026 11:31 a. m.

Para: Gloria Maria Arsanios Troncoso <garsanios@sena.edu.co>

Cc: Ferley Ramos Geliz <feramosg@sena.edu.co>; Jose Garcia Palencia <garciap@sena.edu.co>; Yeison Elias Paternina De La Ossa <ypaternina@sena.edu.co>; Esteban Eduardo Orozco Gutierrez <eorozco@sena.edu.co>; John Mario Acuña Martinez <jacuna@sena.edu.co>; Carolina Junco Castellanos <cjunco@sena.edu.co>; Nayara Mercedes Montes Mendoza <nmontesm@sena.edu.co>

Asunto: CPE No. 70-9-2026-008210 - SOLICITUD DE NECESIDAD PARA ADQUIRIR MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN EN EL CENTRO DE FORMACIÓN DE L

Apreciado(a) * (E) GLORIA MARIA ARSANIOS TRONCOSO

Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
70-9-2026-008210	2026-02-403468	9/10/2026 11:30:55 AM

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES SENA	SOLICITUD DE NECESIDAD PARA ADQUIRIR MOBILIARIO Y ENSERES PARA LA ESTRATEGIA DE CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN EN EL CENTRO DE FORMACIÓN DE L

70-1060
Sincelejo,

Doctor
GLORIA MARÍA ARSANIOS TRONCOSO
Director (e)
SENA Regional Sucre

Referencia: Solicitud de necesidad para Adquirir mobiliario y enseres para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación en el Centro de Formación de la Regional Sucre

Cordial saludo;

El Sena es una entidad pública adscrita al ministerio de trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividad productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el gobierno nacional.

Atentamente,
Ferley Ramos Geliz
Coordinador de Formación Profesional

Atentamente,

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente



Administracion Documentos

- Cuenta Servicio
grupoadmondocumentos@sena.edu.co



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, publicadas en el Portal Institucional del [SENA](http://www.sena.edu.co), en la sección Transparencia y Acceso a la Información Pública.



Carolina Junco Castellanos

Centro De La Innovacion La Tecnologia Y Los Servic -
Contratista

cjunco@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Kilometro 7 Via Sampues. Sincelejo - Sucre



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, publicadas en el Portal Institucional del [SENA](http://www.sena.edu.co), en la sección Transparencia y Acceso a la Información Pública.



Stephania Smith Gamboa

Centro De La Innovacion La Tecnologia Y Los Servic -
Contratista
ssmith@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Kilometro 7 Via Sampues. Sincelejo - Sucre



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalcidudano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, publicadas en el Portal Institucional del [SENA](#), en la sección Transparencia y Acceso a la Información Pública.



70-1060

Sincelejo,

Doctor

GLORIA MARÍA ARSANIOS TRONCOSO

Director (e)

SENA Regional Sucre

Referencia: Solicitud de necesidad para Adquirir mobiliario y enseres para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación en el Centro de Formación de la Regional Sucre

Cordial saludo;

El Sena es una entidad pública adscrita al ministerio de trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividad productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el gobierno nacional.

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:

La Dirección del SENA Regional Sucre, en cumplimiento del Plan Operativo 2026 del Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios, requiere adelantar la contratación de la compra de mobiliario y enseres para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación con características técnicas uniformes, indispensables para garantizar el desarrollo del proyecto de cafetería como ambiente de formación aplicado.

Este ambiente de formación de cafetería está concebido como un escenario real de aprendizaje, en el cual los aprendices de los programas de cocina, mesa y bar, panificación y procesamiento de alimentos desarrollan actividades de enseñanza-aprendizaje bajo metodologías vivenciales y prácticas, fortaleciendo competencias relacionadas con la preparación de productos, servicio, atención al cliente, manipulación higiénica de alimentos, control de costos, presentación comercial y operación de servicios gastronómicos.

Actualmente, el Centro no cuenta con existencias suficientes de mobiliario y enseres para atender de manera oportuna las actividades formativas asociadas al proyecto de cafetería, el cual constituye un ambiente estratégico para la implementación de la metodología aprender haciendo, al permitir la apropiación de resultados de aprendizaje en contextos reales y simulados de prestación de servicios.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



La disponibilidad de estos mobiliarios y enseres resulta fundamental para garantizar el desarrollo de prácticas pedagógicas orientadas al fortalecimiento de competencias técnicas, procedimentales y actitudinales, así como para mejorar la pertinencia de la formación frente a las dinámicas del sector gastronómico y de servicios.

En este sentido, la adquisición de estos mobiliarios y enseres permitirá el desarrollo óptimo de los resultados de aprendizaje previstos para la vigencia 2026, asegurando el cumplimiento de los objetivos institucionales, la calidad de la formación y la pertinencia del proyecto de cafetería como ambiente de formación del Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios de la Regional Sucre.

Actualmente:

- Existen mobiliarios y enseres desgastados, obsoletos o insuficientes para la cantidad de aprendices.
- La dotación actual no cubre todos los requerimientos de exigidos en la formación, lo que limita las prácticas.
- No se cuenta con recursos internos para reponer o ampliar estos elementos.

La compra es oportuna y necesaria para garantizar el normal desarrollo de la formación, cumplir con los estándares de calidad y seguridad, y asegurar que cada aprendiz cuente con herramientas adecuadas durante sus prácticas.

- **Proyecto de cafetería como ambiente de formación.**

El Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios del SENA Regional Sucre, en cumplimiento de su Plan Operativo 2026 y de los lineamientos institucionales orientados al fortalecimiento de la Formación Profesional Integral (FPI), requiere consolidar el proyecto de cafetería como ambiente de formación, concebido como un escenario pedagógico real donde los aprendices desarrollan competencias técnicas, operativas y de servicio en condiciones similares a las del entorno laboral. Este proyecto responde a la necesidad de fortalecer la metodología institucional de *aprender haciendo*, integrando la teoría con la práctica en un ambiente productivo y de atención al usuario.

La implementación de la cafetería como ambiente de formación permitirá atender de manera pertinente los programas del área de gastronomía, panificación, mesa y bar, procesamiento de alimentos, administración y servicios, facilitando el desarrollo de resultados de aprendizaje asociados a preparación de alimentos y bebidas, manipulación higiénica, servicio al cliente, costos, inventarios, caja, comercialización y presentación de productos. De esta manera, el ambiente se convierte en un laboratorio real de formación dual que mejora la calidad, pertinencia y flexibilidad del proceso formativo.

Asimismo, este proyecto fortalece la relación entre formación, productividad y emprendimiento, al permitir que los aprendices participen en procesos reales de planeación, producción, transformación, exhibición, venta y control de calidad de productos alimenticios, generando experiencias significativas orientadas al desarrollo de competencias para la empleabilidad y el autoempleo. De igual forma,

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



promueve la cultura del servicio, la innovación en productos gastronómicos y la apropiación de buenas prácticas de manufactura y sostenibilidad en el manejo de recursos.

Para la vigencia 2026, se hace necesario garantizar la disponibilidad de mobiliario y enseres, debido a que actualmente no se cuenta con existencias suficientes para atender la operación pedagógica continua del ambiente. La ausencia de estos recursos limita el desarrollo de prácticas formativas, proyectos productivos, simulación de servicio y fortalecimiento de competencias en los aprendices de la oferta titulada y complementaria del centro.

En consecuencia, el proyecto de cafetería como ambiente de formación en la Regional Sucre se constituye en una estrategia institucional clave para mejorar la calidad del servicio interno, fortalecer la pertinencia de la formación frente a las necesidades del sector gastronómico y de servicios, promover la economía local mediante la adquisición de insumos regionales y contribuir al cumplimiento de las metas institucionales de la vigencia 2026. Por lo anterior, se justifica plenamente la asignación de recursos destinados a su puesta en marcha, sostenimiento y fortalecimiento pedagógico-productivo.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

OBJETO: *Adquirir mobiliario y enseres para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación en el Centro de Formación de la Regional Sucre*

TIEMPO EJECUCION: El plazo señalado para la ejecución del contrato, 30 días será el contado a partir de la aprobación de la garantía por parte del SENA previo cumplimiento de los requisitos de ejecución.

FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado en su totalidad, previo recibo a satisfacción de los elementos menaje por parte del supervisor y con la presentación de la correspondiente cuenta de cobro o factura, con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la entidad. la certificación del pago de los aportes para fiscales, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, estos desembolsos estarán sujetos, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.

SUPERVISION DEL CONTRATO: De acuerdo con el manual de supervisión e interventoría de la entidad, La persona designada para ejercer la supervisión, preferiblemente debe contar con estudios en carreras o experiencia afín al objeto del contrato o convenio que se va a supervisar y/o tener experiencia en las actividades que se ejecutan en el contrato o convenio, en la medida de lo posible pertenecer al área responsable de la ejecución del contrato, en la cual se encuentra asignada la ordenación del gasto. Igualmente, contar con la capacidad suficiente para vigilar el cumplimiento de los compromisos contractuales o convencionales y controlar el desarrollo operativo del contrato o convenio.

La función de supervisión puede ser ejercida por empleados de nivel asistencial, técnico, profesional, asesor y directivo del SENA, siempre y cuando del ejercicio de las funciones específicamente desarrolladas haya una relación con el objeto de contrato.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



Algunas de las características que tiene un supervisor sin perjuicio de las que considere el ordenador del gasto al momento de su designación son:

- **PROFESIONALISMO**, para cumplir con todas las obligaciones que asume con su designación, acudiendo a los criterios propios de su formación académica y/o su experiencia.
- **HONESTIDAD**, para actuar, de acuerdo con los valores de la verdad y la justicia y privilegiando siempre los criterios objetivos frente a cualquier consideración de tipo subjetivo.
- **CRITERIO TÉCNICO**, para discernir entre distintas alternativas, cual es la más adecuada y apropiada, sin perder de vista los intereses de la entidad y de los beneficiarios de los bienes y/o servicios.
- **ORDEN**, para planificar, estructurar y administrar de manera eficiente, los diferentes recursos que se generan de la relación contractual o convencional, todo ello, en armonía con las demás funciones propias del cargo.

Razón por la cual, para el presente caso se sugiere designar como SUPERVISOR a OLGA GALVAN instructora de cocina, persona idónea en el ejercicio de las actividades propias de la supervisión.

Apoyo: EMMA MOSQUERA Instructora del área de servicio mesa y bar de la regional Sucre

3. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

La Ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (...)” Así mismo, el numeral 3 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 indica “... para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.”

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



Por tanto, la escogencia del contratista se realizará a través de un procedimiento de contratación, bajo la modalidad de mínima cuantía, en razón a las características de los bienes objeto de la presente contratación, de conformidad con lo previsto en el lit. a) del núm. 2º del Art. 2º de la Ley 1150 de 2007, para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o características descriptivas y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima cuantía

5. INFORMACION DEL CONTRATO: TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Compraventa

Así mismo, se sugiere que se tenga en cuenta que la ejecución del contrato se ha hará de manera contra entrega de la totalidad de los elementos de menaje requerido.

A su turno la doctrina nacional, en materia comercial, se ha ocupado de profundizar sobre los elementos característicos del contrato de compraventa, así: "el proveedor se obliga a suministrar la cantidad determinada convenida, en los límites y máximos pertinentes.

"La celebración de este contrato de compraventa se justifica en la necesidad de agrupar en un solo vínculo negocial de mobiliario y enseres requeridos, los cuales podrían corresponder a contratos individuales separados. Sin embargo, por razones prácticas de celeridad, economía, unificación del vínculo contractual y optimización presupuestal, se impone cobijarlos bajo una única relación contractual que garantice la entrega integral, homogénea y oportuna de los bienes, simplificando la gestión administrativa y reduciendo costos para la entidad."

6. DISPONIBILIDAD FINANCIERA

Se ha verificado que la presente necesidad se encuentra prevista en el Plan Anual de Adquisiciones del SENA así mismo, se ha verificado la existente relación entre la contratación a realizar y el rubro presupuestal del cual se derivan sus recursos:

Rubro	Nombre del Rubro	Valor del Rubro
Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260 Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500		



C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	ADQUIS. DE BYS - AMBIENTES DE FORMACIÓN MODERNIZADOS - 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	\$ 65.469.825,00
Totales		\$ 65.469.825,00

A continuación, se detalla la relación existente entre la contratación a realizar y el rubro presupuestal del cual se derivan sus recursos.

CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCION AMIENTOS, PROYECTO LEY BPIN 2026	DEPENDENCIA SIIF	POSICION CATALOGO DEL GASTO	NOM PROD UCTO	NOM CTA	NOMBRE Cuenta	Cod Producto	CONCEPTO INTERNO SENA	VALOR
CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS-SUCRE - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	954227	C-3603- 1300-20- 20305C- 3603024- 02	SEDES ADECUA DAS	10	CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS- SUCRE - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	3603024	MOBILIARIO Y ENSERES	\$ 65.469.825,00

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

La Dirección del SENA Regional Sucre requiere la compraventa, por parte de una persona natural o jurídica cuya actividad económica y objeto social contemple la comercialización y provisión de mobiliario y enseres para servicios de cafetería y ambientes de formación gastronómicos, de los elementos necesarios para el desarrollo del proyecto de cafetería como ambiente de formación del Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios.

Esta compraventa está orientado a garantizar el adecuado funcionamiento del ambiente pedagógico, en el cual los aprendices de los programas del área gastronómica y de servicios fortalecen competencias asociadas a la preparación y servicio de bebidas y alimentos, atención al cliente, manipulación higiénica, costos, presentación de productos y operación de servicios, bajo la metodología institucional aprender haciendo.

En consecuencia, el contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas de calidad, presentación, empaque, conservación y entrega, asegurando que los de mobiliario y enseres sean aptos para uso pedagógico y respondan a las condiciones requeridas para el desarrollo de las prácticas formativas.

ITEN	ENSERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MESA CUADRADA EN MADERA DE PINO CON 4 PATAS DE HIERRO TUBULAR	Superficie en Pino color natural lacada Estructura en tubo cuadrado 2" calibre 18. Dimensiones: 80 cm x 80 cm x 75 cm. Alto: 73 centímetros. Ancho: 60 centímetros. Fondo: 60 centímetros.	unidad	20
2	SILLAS PLÁSTICAS EVA	Características técnicas Especificaciones Técnicas (por unidad): Material Asiento: Polipropileno de alto impacto con filtro UV. Estructura: Tubo redondo de 3/4" calibre 16 (Acero Cold Rolled).	unidad	80

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



		Acabado: Cromo de alta calidad y tapones protectores para evitar rayones en el piso. Medidas: Alto: 84 cm Ancho: 43 cm Fondo: 43 cm		
3	CARRO BANDEJERO EN ACERO INOX	Características Principales Material de alta resistencia: Fabricados comúnmente en acero inoxidable AISI 304 (alta resistencia a la corrosión y apto para uso alimentario) o AISI 201 (para presupuestos más económicos). Estructura robusta: Chasis de tubo cuadrado o redondo (usualmente de 1" o 25 a 35 mm de espesor) totalmente soldado o modular desarmable. Sistema de rodamiento: Equipados con 4 ruedas giratorias multidireccionales (típicamente de poliuretano, TPR o goma antisonora). Al menos 2 ruedas incluyen freno de bloqueo de seguridad. Seguridad antivuelco: Integran guías con topes o barras de seguridad traseras y delanteras (<i>Lock Bandejas</i>) para evitar que las bandejas se deslicen durante el movimiento. Ancho (Frente): 53 cm a 59 cm. Profundidad (Fondo): 83 cm a 85 cm. Altura: 80 cm a 100 cm.	unidad	2
4	SANDUCHERA DOBLE CON CONTROLADOR 110 W	Características Técnicas Voltaje de Operación: 110 V / 60 Hz (apta para conexiones eléctricas comerciales o residenciales estándar).	unidad	2

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
 Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



	ANTIADHERENTE CERAMICO.	Potencia: Generalmente entre 1500 Watts (1.5 kW) y 1800 Watts para garantizar un calentamiento rápido. Consumo de Corriente: Aproximadamente 13.5 a 16.5 Amperios. Controlador de Temperatura: Termostato analógico ajustable integrado que permite regular el calor desde los 50 °C hasta los 300 °C. Antiadherente Cerámico: Placas construidas usualmente en aluminio fundido o hierro fundido, revestidas con una capa de antiadherente cerámico libre de PFOA y PTFE, lo que facilita una limpieza rápida sin necesidad de aceites. Material Exterior: Estructura robusta fabricada en acero inoxidable de alta resistencia para uso continuo. Seguridad: Incluye luces indicadoras de encendido/calentamiento y sistemas de protección contra sobrecalentamiento (fusibles térmicos). Dimensiones del Equipo (Frente x Fondo x Alto): 39.5 cm x 58 cm x 21 cm Plancha de Cocción Inferior: 50 cm x 23 cm. Planchas de Cocción Superiores: Alrededor de 21 cm x 21 cm cada una		
5	MANDOLINA REBANADORA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE.	Medidas Frente: 39 cm Fondo: 16.5 cm Altura: 7.6 cm Características Material del cuerpo: Acero inoxidable	UNIDAD	3



		Material de las cuchillas: Acero inoxidable de alta resistencia Durabilidad: Alta resistencia a la corrosión y al desgaste continuo Higiene: Superficie lisa que facilita la limpieza y evita la acumulación de bacterias Tipos de Cuchillas Cuchilla Recta: Cuchilla Ondulada / Waffle (Rejilla): Cuchillas Juliana (Finas y Gruesas)		
6	TIJERA DE COCINA PROFESIONAL CON AGARRE ("GRIP") ERGONÓMICO	Características técnicas y de diseño Hojas de corte: Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad durabilidad, resistencia a la corrosión y un afilado prolongado. Mango ergonómico Grip: Estructura plástica con recubrimiento texturizado y antideslizante. Rompenueces integrado: El área centralizada entre los mangos incluye dientes de sierra metálicos útiles para romper cáscaras duras o triturar huesos pequeños. Destapador de botellas: Incorpora una muesca en el reverso de la cuchilla para abrir tapas de corona sin cambiar de herramienta. Longitud total: 28 cm (11 pulgadas), lo que otorga un brazo de palanca superior para cortar alimentos duros	unidad	6
7	TIJERAS PARA AVES	Características Principales Material de las hojas: Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad, excepcionalmente afiladas y duraderas, resistentes a la corrosión por fluidos biológicos. Mango ergonómico: Elaborado en polipropileno suave con un diseño antideslizante. Proporciona un agarre cómodo y seguro,	unidad	5

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



		reduciendo la fatiga durante el uso continuo. Mecanismo de seguridad: Incorpora un bloqueo de gancho en los extremos del mango. Esto mantiene las hojas cerradas de forma segura mientras la herramienta está almacenada. Medidas Longitud total: 23 cm Longitud de la hoja: 10 cm		
8	SERVILLETERO EN ACERO INOXIDABLE	Características Material: Acero inoxidable de alta durabilidad. Dispensación: Lateral (permite sacar servilletas por ambos lados). Base: Cuatro topes o tapas de goma antideslizantes. Medidas Alto: 14.2 cm Ancho: 10 cm Profundidad / Largo: 11.8 cm Peso: 300 g Capacidad Capacidad: 100 servilletas Medida compatible de servilleta: 11.5 cm x 12.5 cm	UNIDAD	20
9	BAÑO MARÍA 4 AZAFATES ELÉCTRICO DE SOBREPONER INCLUYE 4 RECIPIENTES MEDIOS EN ACERO INOXIDABLE CON TAPA	Características Técnicas y Capacidad Azafates: Incluye 4 recipientes medios (1/2 GN) de 10 cm de profundidad en acero inoxidable con tapa. Tapas: Fabricadas en policarbonato transparente. Protección: Cubierta superior en vidrio templado para exhibición higiénica. Desagüe: Cuenta con una válvula de drenaje para retirar el agua fácilmente. Material: Fabricado con partes estructurales en acero inoxidable.	unidad	2

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



		Especificaciones Eléctricas y Control Potencia: 1.5 kW (1500 Vatios). Corriente: 14 Amperios. Voltaje: Monofásico 110V con polo a tierra. Termostato: Regulable de 30 a 85 °C. Seguridad: Termostato límite incorporado contra sobrecalentamiento. Piloto: Luz indicadora de encendido y fase de calentamiento. Dimensiones y Peso Frente: 1.170 metros. Fondo: 0.350 metros. Altura: 0.315 metros. Peso neto: 22 Kilogramos.		
10	ESTUFA A GAS CON HORNO DE 6 PUESTOS	Ficha Técnica de Rendimiento Potencia Total: 210,000 BTU/H. Quemadores Superiores: 6 unidades de hierro fundido (30,000 BTU/H cada uno). Potencia del Horno: 30,000 BTU/H. Rango de Temperatura: Horno regulable entre 50 °C y 320 °C. Dimensiones y Estructura Medidas: Frente: 0.915 m Fondo: 0.83 m Altura: 1.52 m. Peso Neto: 167 kg. Material Principal: Mueble de acero inoxidable con superficie de acero laminado en frío (<i>cold-rolled</i>). Soportes: Patas de acero inoxidable de 15 cm. Características de Diseño y Limpieza Higiene: Piso y contrapuerta del horno porcelanizados; quemadores superiores removibles. Controles: Perillas metálicas individuales con aleación y revestimiento en cromo duradero.	unidad	1

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



		Soporte de Carga: Rejillas de fundición para trabajo pesado con cabezales despegables. Capacidad del Horno: 3 posiciones de rack (cremalleras). Funcionalidad Extra: Espaldar con repisa superior y repisa delantera telescópica para sostener productos. Accesorios Incluidos 4 patas niveladoras. 2 parrillas para horno. 4 soportes de parrilla. 1 bandeja recolectora de residuos. 1 manual de usuario.		
11	MESA DE TRABAJO ADOSADA (MURAL) 1.60X0.60MTS	Dimensiones de la Estructura Largo: 1.60 metros. Ancho: 0.60 metros. Altura: 0.90 metros. Cubierta Principal Material: Acero inoxidable calibre 16, tipo 201. Acabado: Tipo 4N (satinado industrial). Diseño: Incluye salpicadero posterior para proteger los muros. Frente: Cartera frontal de bordes rectos sin sistema antideslizante. Almacenamiento y Soporte Inferior Entrepañó: Desarmable, fabricado en acero inoxidable calibre 16, tipo 430, acabado 4N. Refuerzos: Estructura longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y del entrepaño. Material de refuerzos: Acero inoxidable calibre 20, tipo 430. Sistema de Apoyo Patas: Fabricadas en tubo redondo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas.	unidad	2



		Nivelación: Bases niveladoras del mismo material para ajustar la estabilidad en suelos irregulares.		
--	--	--	--	--

8. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS - CÓDIGO UNSPSC:

El Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios de la Regional Sucre, en cumplimiento de su misión de fortalecer la Formación Profesional Integral, requiere disponer de mobiliario y enseres necesarios para el adecuado funcionamiento del proyecto de cafetería como ambiente de formación. Este espacio pedagógico constituye un escenario práctico de aprendizaje donde los aprendices de programas afines al área gastronómica y de servicios desarrollan competencias técnicas relacionadas con la preparación de bebidas y alimentos, atención al cliente, servicio en mesa, manipulación higiénica, presentación de productos y operación de servicios.

En este contexto, la identificación del clasificador de bienes y servicios – código UNSPSC permite organizar de manera técnica y estandarizada la adquisición de los materiales requeridos, garantizando la correcta planeación contractual y la pertinencia de los insumos frente a los resultados de aprendizaje previstos. La selección adecuada de estos códigos asegura la trazabilidad del proceso, facilita la estructuración del Plan Anual de Adquisiciones y contribuye al fortalecimiento del ambiente de cafetería bajo la estrategia pedagógica aprender haciendo, en coherencia con las necesidades institucionales para la vigencia 2026.

1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS - CÓDIGO UNSPSC

En cumplimiento de los lineamientos de planeación contractual y presupuestal establecidos para la vigencia 2026, el Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios de la Regional Sucre identificó la necesidad de mobiliario y enseres destinados al proyecto de cafetería como ambiente de formación, con el propósito de garantizar el desarrollo oportuno de las actividades pedagógicas y el fortalecimiento de la estrategia institucional aprender haciendo.

En este sentido, se deja constancia de que la presente necesidad fue analizada durante la fase de planeación y se encuentra incluida dentro del Plan Anual de Adquisiciones (PAA) de la vigencia 2026, asegurando su coherencia con la programación académica, los proyectos pedagógicos productivos y los objetivos institucionales orientados a la calidad y pertinencia de la formación profesional integral.

CODIGO UNSPSC	OBJETO	VALOR TOTAL ESTIMADO
48102000; 48102100; 48101800,48101700; 48101600,48101500; 56121400.	ADQUIRIR MOBILIARIO Y ENSERES NECESARIOS PARA LA ADECUACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LAS	\$ 65.469.825,00

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



56121400	CAFETERÍAS COMO AMBIENTES DE FORMACIÓN	
----------	--	--

2. ASPECTOS SANITARIOS Y TÉCNICOS

Los mobiliario y enseres de cocina objeto del presente contrato deberán cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012 y Decreto 3075 de 1997, garantizando que los equipos en contacto con alimentos sean inocuos, lisos, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, sin liberar sustancias tóxicas ni alterar las características de los alimentos. El oferente entregará ficha técnica del fabricante que acredite grado alimenticio y cumplimiento normativo. No se requiere registro sanitario de alimentos, por tratarse de utensilios y equipos, pero sí certificación de conformidad con la normativa sanitaria vigente.

El oferente garantizará que todos los elementos del mobiliario y enseres de cocina cumplen con la normativa sanitaria colombiana para materiales en contacto con alimentos:

Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud): Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los objetos, materiales y sustancias destinados a estar en contacto con alimentos. Exige superficies lisas, no porosas, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, que no liberen sustancias tóxicas ni alteren los alimentos.

Resolución 683 de 2012: Reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de equipos y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Resolución 4142 de 2012: Límites sanitarios y de metales pesados para equipamientos metálicos en contacto con alimentos.

Decreto 3075 de 1997: Buenas Prácticas de Manufactura — BPM.

Norma Técnica Colombiana NTC 3802: Recipientes, bandejas y utensilios para servicios de alimentación.

DOCUMENTACIÓN PARA ENTREGAR POR EL OFERENTE

Declaración de conformidad con la Resolución 2674 de 2013

Certificaciones de calidad cuando apliquen: ISO 22000, NSF, NTC

Garantía de inocuidad y no alteración de alimentos

VERIFICACIÓN AL RECIBIR

Inspección visual de integridad, acabados y materiales

Comprobación de ausencia de olores, sabores o migraciones al contacto con alimentos

Constancia de recibo a satisfacción por parte del funcionario designado.

3. ASPECTOS TÉCNICOS

Obligaciones Generales del Contratista:

- Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



- b) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- c) 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.
- d) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
- e) Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.
- f) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- g) 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.
- h) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.
- i) Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y el pliego de condiciones los cuales hacen parte vinculante del contrato.
- j) Informar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente.
- k) En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, El CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familia, SENA e ICBF) y acreditar encontrarse a paz y salvo como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar.
- l) El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, 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.
- m) Suministrar la información necesaria y acatar las indicaciones del supervisor del contrato para elaborar el proyecto de liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012
- n) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993
- o) Guardar total reserva de la información que por razón del desarrollo de sus actividades se genere, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de la autoridad competente.
- p) Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones, ARL y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
- q) Cumplir con el pago de los salarios, prestaciones sociales y demás cargas laborales, que se causen a favor de los trabajadores que participen en el desarrollo del servicio contratado,



además de tenerlos afiliados a una ARL, todo de acuerdo con las leyes laborales que rigen en Colombia.

- r) El personal que participe por parte del contratista en la ejecución del contrato deberá cumplir con toda la normatividad y protocolos de entrega de productos, que haya estipulado el Gobierno Nacional y el SENA y que se encuentre vigente al momento de la entrega.
- s) Si el contratista se encuentra obligado a facturar electrónicamente, (según el artículo 6 de la Resolución 000042, los sujetos obligados a expedir factura de venta y/o documento equivalente de conformidad con el artículo 1.6.1.4.2. del Decreto 358 de 2020), el SENA exigirá como obligación al 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. Es importante señalar que, si el contratista o proveedor no se encuentra taxativamente señalado en el artículo 7 de la Resolución 000042 de 2020 de la DIAN, está obligado a facturar electrónicamente.
- t) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas, y contribuciones de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la garantía única. persona
- u) El Contratista seleccionado no podrá ceder el contrato resultante de la presente invitación, sin autorización estricta del ordenador del gasto.
- v) Dar aplicación efectiva al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID- establecido por el Ministerio De Salud y Protección Social mediante Resolución 692 del 29 de abril de 2022, lo cual será verificado por el supervisor del contrato con el apoyo de la persona encargada del Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro.
- w) Allegar al SENA en los plazos establecidos los documentos requeridos para la cumplida iniciación del contrato, no presentar dilaciones injustificadas ni retrasar la ejecución contractual, cumplir cabalmente con el plazo de ejecución contractual establecido.
- x) Cumplir con las obligaciones ambientales y de seguridad y salud en el trabajo que se encuentran relacionadas en el numeral IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS del presente estudio.
- y) Entregar certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015; cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

Obligaciones Específicas del Contratista:

- a) Entregar elementos, en los plazos pactados, horario y lugar convenido, según indicaciones del supervisor del contrato, se realizará a través del método de entrega.
- b) Cumplir las especificaciones técnicas mínimas requeridas, de acuerdo con lo solicitado por la entidad, atendiendo las características señaladas, adjuntando en la entrega fichas técnicas de cada elemento adquirido.
- c) Entregar elementos de primera calidad, libres de defectos e imperfecciones cumpliendo todas las especificaciones técnicas solicitadas, de acuerdo con las normas de calidad, en caso de que resulten defectuoso, de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



requeridos por la entidad y ofertados por el proponente, deberá reemplazarlos sin costo adicional para la Entidad.

- d) Reemplazar los productos y/o bienes que resulten defectuosos o de mala calidad, igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los productos y/o bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos y contratados. Si el proveedor no restituye los productos y/o bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA, esta podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
- e) Los bienes objeto del contrato deben ser entregados personalmente por el contratista o personal debidamente autorizado por este, en el lugar donde se desarrollará o se esté realizando el curso según solicitud del instructor y previa aprobación del supervisor dentro del Centro de la Innovación, la Tecnología y los Servicios, Regional Sucre.
- f) Asumir El transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR, hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
- g) Los bienes que entregue el contratista deben permitir su consumo o uso de forma segura y óptima durante un periodo razonable de acuerdo con la naturaleza del bien y las costumbres comerciales (fecha de vencimiento)
- h) Para el caso de los alimentos, deberá garantizar óptimas condiciones de frescura y madurez. El transporte deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan la alteración del alimento, asegurando que el vehículo en que se transportan los productos se encuentre en buenas condiciones sanitarias; los productos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de refrigeración o congelación hasta su destino final, sin romper la cadena de frío.
- i) Los alimentos perecederos por entregar deben estar vigentes al momento de la entrega y con fecha de vencimiento no inferior quince días.
- j) Los alimentos e insumos no perecederos deben tener fecha mínima de diez meses al momento de la entrega
- k) Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo
- l) Los alimentos y sustancias químicas de aseo deben estar libres de prohibición según reglamentación vigente, contener registro ICA y fecha de vencimiento. El contratista debe contar con Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
- m) El contratista se obliga a sostener el precio de los elementos ofertados dentro de la ejecución del contrato.
- n) Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.
- o) Atender todas las observaciones realizadas por la supervisión.

Regional Sucre / Centro de la Innovación, La Tecnología y Los Servicios Calle 25B N° 31-260
Barrio Boston, Ciudad Sincelejo- PBX 57 605 5461500



3. FICHAS TECNICAS

N/A

4. ANEXOS

Para el trámite de la presente solicitud adjuntamos la siguiente documentación:

- a) Verificación del plan anual de adquisiciones (*pantallazo del PAA aprobado por la entidad tomado del SECOP II*)

PAA_70_9542_189 Adquirir mobiliario y enseres para la estrategia de cafeterías como ambientes de formación en el Centro de Formación de la Regional Sucre

- b) CDP. No. 70-9-2026-002913

Atentamente,

Ferley Ramos Geliz
Coordinador de Formación Profesional

Proyectó: Esteban Eduardo Orozco Gutiérrez – Cargo: Administrador de cafetería
_Contratista