



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

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Grupo de Formación Profesional Integral del Centro Tecnológico de la Amazonia Regional Caquetá
ORDENADOR DEL GASTO	FERMÍN BELTRÁN BARRAGÁN – Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (E)
OBJETO	Adquirir a título de compraventa elementos y equipos de cocina para dotar los ambientes de aprendizaje del centro tecnológico de la Amazonia

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

La Ley 344 de 1996, "por la cual se dictan normas tendientes a la racionalización del gasto público, se conceden unas facultades extraordinarias y se expiden otras disposiciones", establece en el artículo 16 que: "De los ingresos correspondientes a los aportes sobre las nóminas de que trata el numeral cuarto del artículo 30 de la ley 119 de 1994, el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, destinará un 20% de dichos ingresos para el desarrollo de programas de competitividad y desarrollo tecnológico productivo. El SENA ejecutará directamente estos programas a través de sus centros de formación profesional o podrá realizar convenios en aquellos casos en que se requiera la participación de otras entidades o centros de desarrollo tecnológico."

En ese sentido, el régimen jurídico de contratación aplicable al SENA es el consagrado en la Ley 80 de 1993, por tanto, en el desarrollo de los procesos de contratación se debe garantizar el cumplimiento primordial



de los principios que rigen la contratación pública, entre los cuales se pueden enunciar el principio de transparencia, economía, responsabilidad, eficiencia y selección objetiva, entre otros.

Por otro lado, el Decreto 249 de 2004, por medio del cual se modifica la estructura del SENA, define en su artículo 25 a los Centros de Formación Integral como las dependencias responsables de la prestación de servicios de formación profesional, los servicios tecnológicos, la promoción y desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales e interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos; asimismo, en su artículo 27 señala las funciones que deben desarrollar las subdirecciones de centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas "Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro".

El propósito del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, "Colombia Potencia Mundial de la Vida", se articula con los Planes Institucionales definidos para consolidarse como un referente de formación integral para el trabajo, por su aporte a la empleabilidad, el emprendimiento y la equidad, atendiendo con pertinencia y calidad las necesidades productivas y sociales del país aportando a la transformación de vidas y construyendo tejido social. Este plan plantea retos importantes a la entidad en aras de contribuir en el cambio de las condiciones que hagan posible la evolución en: Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental, seguridad humana y justicia social, Derecho humano a la alimentación, Internacionalización, transformación productiva para la vida y acción climática y Convergencia regional; involucrando actores diferenciales para el cambio como son: Las mujeres como motor del desarrollo económico sostenible y protectoras de la vida y del ambiente, población víctima con reparación efectiva e integral, población LGBTIQ+ con garantía de derechos para su desarrollo con diversidad, niñas, niños y adolescentes amados, protegidos e impulsados en sus proyectos de vida con propósito, Grupos étnicos con garantías de un enfoque diferencial étnico para el cambio y Personas con discapacidad en un mundo sin barreras.

En tal sentido, el Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá también apunta a la transformación de la seguridad humana y justicia social de la población del departamento del Caquetá, a través de la formación para el trabajo que se enfoca en los diferentes programas de formación que ofrece el Centro:

- **Acciones Regulares de Centro:** Programas de nivel operativo, técnico y tecnológico orientados en la preparación de las personas para desempeñar oficios y ocupaciones requeridas por los sectores productivos y sociales.
- **Atención a Población Vulnerable:** Coordinación con la Dirección de Formación Profesional, programas de capacitación y actualización a desempleados, poblaciones vulnerables y demás grupos especiales, de acuerdo con las necesidades del mercado laboral, para el mejoramiento del empleo y la empleabilidad del país
- **Articulación con la Media:** Es una estrategia del SENA que permite a estudiantes de grados décimo y undécimo cursar un programa técnico mientras terminan el colegio. Al finalizar, los jóvenes obtienen una doble titulación: como bachilleres académicos y como técnicos del SENA.



- **CampeSENA:** Busca propiciar el reconocimiento del campesinado en la vida social, cultural y económica del país con líneas de acción transversales para atender a esta población, fortalecer sus capacidades, conocimientos y habilidades, abrirle la puerta a nuevas opciones que le permitan incrementar sus ingresos, mejorar su calidad de vida y consolidar modelos asociativos.
- **Full Popular:** Estrategia nacional que entrega capacitaciones para fortalecer los negocios, recursos económicos para crear y fortalecer unidades productivas y micronegocios, y formación para el trabajo.

La adquisición de equipos, maquinaria, mobiliario, utensilios y demás elementos requeridos para el área de cocina del SENA Regional Caquetá se encuentra plenamente relacionada con el fortalecimiento de la capacidad institucional para desarrollar programas de formación profesional integral pertinentes y de calidad, especialmente en los sectores de gastronomía, cocina, panadería y repostería.

Los recursos destinados para esta inversión provienen del reconocimiento obtenido por la Regional Caquetá en el concurso de cocina realizado en el departamento de La Guajira, lo cual representa no solamente un estímulo al talento y las capacidades demostradas por la institución, sino también una oportunidad para reinvertir estos recursos en el fortalecimiento de los ambientes de formación que benefician directamente a los aprendices y a la población del departamento.

Actualmente, el SENA Regional Caquetá desarrolla diferentes procesos de formación relacionados con la preparación de alimentos, cocina, panadería y repostería, atendiendo tanto programas de formación complementaria como programas de formación titulada. Durante la vigencia 2026 se proyecta una atención de **199 aprendices** en los programas relacionados con estas áreas, de acuerdo con la siguiente distribución:

FORMACIÓN	MODALIDAD	APRENDICES 2026	PROYECCIÓN APRENDICES 2027
Preparación comidas rápidas - amasijos	Complementaria	24	25
Cocina saludable	Complementaria	24	25
Cocina internacional	Complementaria	47	50
Elaboración básica de tortas y galletas	Complementaria	16	25
Elaboración de productos de repostería	Complementaria	23	25
Procesos de panadería	Operario	15	25
Cocina	Técnico	50	50
Panadería	Técnico	—	50
Total		199	275

La proyección para la vigencia 2027 evidencia un crecimiento importante de la demanda y de la capacidad prevista de atención, alcanzando 275 aprendices, lo que representa un incremento de 76 aprendices, equivalente aproximadamente al 38,2 % frente a la atención proyectada para 2026. Este crecimiento se



explica, entre otros aspectos, por la consolidación de la oferta existente y por la incorporación del programa Técnico en Panadería, con una proyección de 50 aprendices.

En este contexto, la inversión de los recursos provenientes del premio constituye una oportunidad estratégica para fortalecer los ambientes de formación, mediante la adquisición y/o reposición de equipos y maquinaria especializada que permitan desarrollar las competencias técnicas y prácticas requeridas por los programas de formación. La disponibilidad de equipos adecuados resulta fundamental para que los aprendices puedan desarrollar sus actividades en condiciones similares a las que encontrarán en los diferentes establecimientos y unidades productivas del sector gastronómico, hotelero, de alimentos y bebidas.

La inversión permitirá, además, contribuir a la actualización de los ambientes de formación, optimizar los procesos pedagógicos y ampliar la capacidad de respuesta institucional frente al incremento proyectado de aprendices. Esto adquiere especial relevancia teniendo en cuenta que la formación en cocina, panadería y repostería requiere una importante interacción práctica y el uso permanente de maquinaria, equipos y herramientas especializadas.

De igual manera, el fortalecimiento de estos ambientes permitirá desarrollar procesos formativos relacionados con técnicas de preparación de alimentos, manipulación y transformación de materias primas, elaboración de productos de panadería y repostería, cocina nacional e internacional, preparación de alimentos saludables y elaboración de diferentes productos gastronómicos. Lo anterior favorece una formación más pertinente frente a las necesidades del sector productivo y las oportunidades de emprendimiento existentes en el territorio.

Desde una perspectiva de eficiencia en la utilización de los recursos públicos, la inversión permitirá aprovechar de manera sostenible un recurso obtenido como resultado de la participación y reconocimiento alcanzado por la Regional Caquetá en el concurso de cocina. De esta manera, el premio se transforma en una inversión que trasciende el resultado del concurso y genera beneficios directos para un mayor número de aprendices durante varias vigencias.

Asimismo, la adquisición de equipos y maquinaria contribuirá a fortalecer la capacidad institucional para atender la creciente demanda de formación en áreas relacionadas con gastronomía y alimentos, favoreciendo la generación de competencias laborales que pueden facilitar la vinculación de los egresados al sector productivo, así como el desarrollo de iniciativas de emprendimiento y unidades productivas.

Es importante señalar que la proyección de 275 aprendices para 2027 evidencia la necesidad de contar con ambientes suficientemente dotados para garantizar la continuidad y ampliación de la oferta. En particular, la incorporación del programa Técnico en Panadería, con 50 aprendices proyectados, hace necesario disponer de maquinaria y equipos específicos que permitan desarrollar adecuadamente las competencias propias de este programa.

Por lo anterior, se considera pertinente destinar los recursos provenientes del premio obtenido por el SENA Regional Caquetá a la adquisición de equipos y maquinaria para el área de cocina, panadería y repostería, priorizando aquellos elementos que permitan fortalecer la capacidad instalada, atender el crecimiento de la oferta, mejorar las condiciones de los ambientes de formación y garantizar mayores oportunidades de aprendizaje práctico para los aprendices.



En conclusión, esta inversión constituye una acción orientada al fortalecimiento de la Formación Profesional Integral del SENA Regional Caquetá, al permitir que los recursos obtenidos como reconocimiento al desempeño institucional sean reinvertidos en beneficio de los aprendices y de la población del departamento. La inversión permitirá acompañar el crecimiento proyectado de la oferta, pasando de 199 aprendices atendidos en 2026 a 275 proyectados para 2027, y contribuirá a consolidar una oferta de formación pertinente en cocina, panadería y repostería, articulada con las necesidades del sector productivo y las oportunidades de desarrollo económico del territorio.

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

Adquisiciones planeadas											
Búsqueda de adquisiciones											
Buscar: <input type="text"/> Código UNSPSC: Agregar código UNSPSC Modalidad de selección: Agregar											
Eliminar filtros											
Adquisiciones planeadas											
Adquisiciones planeadas (1)											
Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación
23152900	18-9516-148 Adquirir a título de compraventa elementos y	Agosto	Agosto	1 Mes (s)	Selección abreviada menor cuantía	Recursos propios	900.000.000 COP	900.000.000 COP	No	NA	-
23181500	equipos de cocina para dotar los ambientes de aprendizaje										Caquetá -
23181600	del centro tecnológico de la Amazon (...)										Florencia
23181800											
24111800											
40141742											
40142500											
41103000											
41111500											
41111600											
41112200											
43211900											
44102400											
48101500											
48101600											
48101800											
48101900											
52141500											
52151900											
52152000											

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

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
1	C	23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos
2	C	23181600	Maquinaria para corte de alimentos
3	E	48101500	Equipo para cocinar o calentar
4	C	23152200	Mesas y estantes para fabricación
5	C	23181800	Maquinaria industrial para elaboración de bebidas
6	E	43211900	Monitores y pantallas de computador
7	E	52141500	Electrodomésticos para cocina
8	E	48101800	Menaje y utensilios de cocina
9	E	48101900	Tazas para servicio de mesa
10	E	52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar



11	D	40141742	Atomizadores
12	D	41111600	Instrumentos de medida de longitud, espesor o distancia
13	E	52151900	Utensilios para hornear
14	D	40142500	Interceptores y coladores
15	D	41112200	Instrumentos de medida de temperatura y calor
16	E	48101600	Equipos para preparado de alimentos

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

Adquirir a título de compraventa elementos y equipos de cocina para dotar los ambientes de aprendizaje del centro tecnológico de la Amazonia

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Compra de equipos y elementos de cocina conforme a las especificaciones técnicas requeridas, con precios fijos y garantizados, incluyendo la totalidad de los costos asociados al suministro, transporte, cargue, descargue, manipulación y entrega en el Centro Tecnológico de la Amazonia. Asimismo, comprende el armado, montaje, instalación, nivelación, conexión y puesta en funcionamiento de los equipos que, por sus características técnicas, requieran desinstalación del equipo a cambiar e instalación especializada, actividad que deberá ser ejecutada por personal técnico calificado y a todo costo para el contratista, sin generar erogaciones adicionales para la entidad. Igualmente, incluye la realización de pruebas de funcionamiento y rendimiento necesarias para garantizar su correcta operación y entrega en óptimas condiciones de uso. El contratista deberá suministrar los manuales de operación y mantenimiento en idioma español en físico y digital, brindar la capacitación requerida al personal designado por la entidad y reemplazar, a su costo y a satisfacción de la supervisión del contrato, cualquier bien que presente defectos de fabricación, funcionamiento o calidad durante el proceso de recepción.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa	
Otro:	N/A

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

CLASE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	IMAGEN DE REFERENCIA
23181500	AMASADORA 20L A 110V, amasadora industrial de 2 velocidades. Estructura inferior en fundición de acero, con tapa superior en fibra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultáneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.) Controles análogos con switch de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitch. Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad. Características eléctricas: monofásico 110V, con polo a tierra. Corriente: 12 Amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimensiones: Frente 0.39 / Fondo 0.73 Altura 0.90 mts. Peso: 90 Kg.	Unidad	
23181500	BATIDORA DE SOBREPORNER 7L ; Batidora de 7 cuartos de galón (6.6 L) para ubicar sobre la mesa o de sobreponer, ideal para repostería. Su estructura está fabricada en aleación de aluminio con recubrimiento electrostático, lo que le proporciona alta resistencia a la corrosión y una mayor durabilidad. El tazón y los accesorios están elaborados en acero inoxidable grado alimenticio, garantizando higiene en cada uso, velocidades variables. Guarda de seguridad. Manija para subir y bajar el tazón. sistema de agitación planetaria y transmisión por engranajes, lo que ofrece eficiencia, ahorro energético y un funcionamiento silencioso. Accesorios incluidos: tazón de 6.6 qt en acero inoxidable, pala, gancho, globo y manual. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia: 0.28 KW. Corriente: 2 Amp. Dimensiones: Frente o largo: 0.24 / Fondo: 0.43 / Altura 0.66 mts. Peso: Kg. Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso	Unidad	

23181500	<p>Laminadora para masa de sobreponer compacta, robusta y con acabados de calidad. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, manija para graduar la apertura del cilindro de 1 a 25 mm. Palanca de mando manual para controlar la dirección de la banda para avance o retroceso. Bandeja recolectora en acero inoxidable para ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad.</p> <p>Características eléctricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensión: 110V monofásico, • Potencia: 0.4 kW • Corriente: 3 A. <p>Dimensiones de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frente o largo: 1.84 • Fondo: 0.82 • Altura: 0.51 mts. <p>Dimensiones laminadora plegada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frente: 0.59 • Fondo: 0.74 • Altura: 0.64 mts. <p>Dimensiones de la banda: Frente: 1.40 / Fondo: 0.45 / Altura: 0.0018 mts (PVC).</p>	Unidad	
23181500	<p>HORNO ROTATORIO GLP 220V/60/2F 20 BANDEJAS 65x45</p> <p>Capacidad: 20 bandejas de 65x45 cm</p> <p>Control: Control inteligente touch screen de tiempo y temperatura con inyección de vapor.</p> <p>Construcción: estructura en acero inoxidable</p> <p>Potencia eléctrica: 1,7 kW (2,3 HP)</p> <p>Potencia gas: 200.000 Btu/h (58 kW)</p> <p>Alimentación: 220 Volt, 60 Hz, 2 fases</p> <p>Dimensiones: Minimo 107x149xH230 cm</p> <p>Peso neto: 550 kg</p> <p>Gas GLP (Gas Licuado de Petróleo)</p> <p>Incluye quemador, extractor centrífugo y 2 carros escabiladeros de 20 bandejas de 65x45 con distancia entre bandejas de 7,4 cm; incluye bandejas. La instalación eléctrica debe contar con cableado, puesta a tierra y breaker de protección especificados por personal calificado. La instalación de gas debe incorporar regulador de presión adecuado y ductos de salida de gases, según las condiciones del lugar y la normativa aplicable. Equipo destinado exclusivamente para panadería; no para gastronomía.</p>	Unidad	

23181600	<p>Tajadora Industrial 250 De Carnes, Pan, Queso. Frecuencia: 60Hz Voltaje: 110V Sus dimensiones son 37cm x 35cm x 40cm. Su peso es de 17kg. El grosor de corte es de 0.2mmx12mm. El material de la chuchilla es acero inoxidable.</p>	Unidad	
23181500	<p>FICHA TÉCNICA CÁMARA DE FERMENTACIÓN ELÉCTRICA Especificaciones técnicas El equipo debe contar con una construcción en acero inoxidable (estructura) , con capacidad para un carro de 20 bandejas de 65 × 45 cm. Su potencia eléctrica es de 5 kW (6,8 HP) y requiere una alimentación eléctrica de 220 V, 60 Hz y 2 fases. El control de temperatura y humedad se realiza mediante un panel de control digital. Las dimensiones son de 80 cm de ancho × 118 cm de profundidad × 196 cm de alto, con un peso neto aproximado de 114 kg. Características principales: Tipo de equipo: Cámara de fermentación eléctrica. Material de construcción: Acero inoxidable. Capacidad: 1 carro para 20 bandejas. Dimensiones de las bandejas: 65 × 45 cm. Potencia: 5 kW (6,8 HP). Alimentación eléctrica: 220 V. Frecuencia: 60 Hz. Número de fases: 2 fases. Control de temperatura: Digital. Control de humedad: Digital. Dimensiones del equipo: 80 × 118 × 196 cm. Peso neto: 114 kg. 3. Requerimientos de instalación El equipo funciona con energía eléctrica y no requiere instalación de gas. Requiere conexión de 220 V, 60 Hz y 2 fases, con cableado adecuado, puesta a tierra y breaker de protección. La instalación debe ser realizada por personal calificado. NOTA: INCLUYE CARRO DE BANDEJAS Y BANDEJAS</p>	Unidad	
48101500	<p>Estufa de inducción; Equipo de cocción portátil diseñado para uso gastronómico y doméstico, elaborado con materiales resistentes al calor y de fácil limpieza. Su sistema de calentamiento por inducción permite una cocción rápida, segura y eficiente, optimizando el consumo energético. Cuenta con diseño compacto, moderno y funcional, ideal para espacios reducidos o cocinas móviles;</p>	Unidad	

	<p>Mesa vitrocerámica. Funcionamiento eléctrico por inducción. Desplaye digital y touch-control. 8 niveles de temperatura.</p> <p>8 funciones: Sopa, al vapor, rehogar, freír, hervir, cocción lenta, mantener caliente y alta temperatura.</p> <p>función Timer.</p> <p>Cierre automático de seguridad.</p> <p>Tensión: 127 V Frecuencia: 50 / 60 Hz.</p> <p>1 área de calentamiento Potencia de la area:1 x Ø 200 mm: 1,30 kW Compatible con utensilios de inducción.</p>		
48101500	<p>Mandolina Profesional Eléctrica Y Manual Acero Inoxidable: Mandolina eléctrica y manual de acero inoxidable para cortar y rallar verduras. Ajuste de grosor de corte de 0 a 10 mm. Capacidad de proc de 150 kg-hora. Motor de cobre de alta torque 96W. Diseño seguro con alimentación automática y protección para las manos. Apto para uso comercial y doméstico. Limpieza simple y eficiente.</p>	Unidad	
48101500	<p>HORNO PARA PIZZA A GAS 110V/60/1F 3 PIZZAS</p> <p>Descripción del producto Horno para pizza a gas o leña, cámara de 90 cm de diámetro con piso monoblock y cúpula en material refractario, base en acero pintado con repisa frontal en acero inoxidable para la salida de las pizzas. Control digital con regulación de temperatura de 50 a 500 °C y booster. Capacidad: 2-3 pizzas de 30 cm de diámetro</p> <p>Control: Control digital con regulación de temperatura de 50 a 500 °C y booster</p> <p>Construcción: acero inoxidable, acero pintado</p> <p>Potencia eléctrica: 0,3 kW (0,5 HP)</p> <p>Potencia gas: 34.000 Btu/h (10 kW)</p> <p>Alimentación: 110 Volt, 60 Hz, 1 fase</p> <p>Dimensiones: 130x135xH180 cm GLP (Gas Licuado de Petróleo) Accesorio incluido: Pala para pizza, fabricada en material resistente y de dimensiones adecuadas para la cámara de cocción, destinada a la introducción, manipulación y retiro de las pizzas, garantizando compatibilidad con las dimensiones y características del horno.</p> <p>Peso neto: 400 kg La instalación eléctrica debe contar con cableado, puesta a tierra y breaker de protección especificados por personal calificado. La instalación de gas debe incorporar regulador de</p>	Unidad	

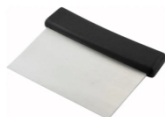
	presión adecuado y ductos de salida de gases, según las condiciones del lugar y la normativa aplicable		
23152200	<p>MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE</p> <p>Ítem Especificación técnica</p> <p>Tipo Mesa de trabajo para uso profesional en cocina y ambientes de formación gastronómica.</p> <p>Material Acero inoxidable calibre 24, resistente a humedad, limpieza y desinfección.</p> <p>Dimensiones 1,50 m largo × 0,60 m ancho × 0,85 m alto aproximadamente.</p> <p>Superficie Lisa, resistente, de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Entrepañó Incluye entrepañó inferior tipo estante.</p> <p>Estructura Metálica, resistente y estable, con patas o niveladores.</p> <p>Peso Aproximadamente 100 kg, según configuración del fabricante.</p> <p>Uso Profesional, para actividades de cocina, panadería, pastelería y formación gastronómica.</p> <p>Garantía El proveedor deberá indicar tiempo y condiciones de garantía.</p> <p>Condición de entrega: La mesa deberá entregarse nueva, en perfecto estado, estable y lista para su uso, cumpliendo las características y dimensiones establecidas.</p>	Unidad	
23152200	<p>ALACENA DE PISO CON PUERTAS DE COOREDERA; mueble y entrepaños en acero inoxidable sin salpicadero. patas en tubo de acero inoxidable con niveladores, Sistema de puertas corredizas frontales, montadas sobre riel superior e inferior. con entrepaños internos visibles (mínimo 4 niveles), Niveladores o patas metálicas inferiores para estabilidad. Entrepaños con capacidad de carga estimada entre 50 kg por nivel, Apertura corrediza que optimiza espacio en áreas reducidas y con llave en ambas puertas, superficie lisa de fácil limpieza.</p> <p>Frente: 120 cm</p> <p>Fondo: 60 cm</p> <p>Alto: 190 cm</p>	Unidad	
48101500	<p>CAFETERA DE GOTEO: TIPO ORIGAMI N2. MATERIAL: DRIPPER EN CERÁMICA DE ALTA CALIDAD, BASE DE MADERA. (TIENE 20 CANALES EN ZIG-ZAG) COLOR: SURTIDO.</p> <p>INCLUYE: - SERVER EN MATERIAL VIDRIO, CAPACIDAD DE 600 ML</p> <p>COLOR: TRANSPARENTE. - FILTROS DE PAPEL, PAQUETE POR 50 UNIDADES</p>	Unidad	

48101500	CAFETERA DE GOTEO DE INMERSIÓN: TIPO: CONO DE GOTEO 02 SWITCH TAMAÑO 02 MATERIAL: VIDRIO BOROSILICATO RESISTENTE AL CALOR. INCLUYE: - JARRA DE VIDRIO TIPO SERVER PARA SERVIR CAFÉ, MATERIAL EN BOROSILICATO, CAPACIDAD: 600 ML, CON TAPA, COLOR TRANSPARENTE. - INCLUYE: PAQUETE DE FILTROS V60 POR 50 UNIDADES	Unidad	
48101500	CAFETERA DE GOTEO CHEMEX CAFETERA CHEMEX ORIGINAL CAPACIDAD 6 TAZAS, MATERIAL EN VIDRIO DE BOROSILICATO, CON MANGO EN MADERA Y SUJECCIÓN EN CUERO. INCLUYE CAJA DE FILTROS PARA CHEMEX POR 100 UNIDADES.	Unidad	
48101500	CAFETERA DE GOTEO PRENSA FRANCESA CAFETERA PRENSA FRANCESA ORIGINAL, CAPACIDAD 3 TAZAS (600 MILILITROS), MATERIAL: FABRICADO EN VIDRIO BOROSILICATO RESISTENTE A LA TEMPERATURA (MÁXIMO 100 °C), CUENTA CON UN MANGO ERGONÓMICO EN PLÁSTICO POLIPROPILENO, FILTRO EN ACERO INOXIDABLE Y BASE METÁLICA.	Unidad	
48101500	CAFETERA DE GOTEO DRIPER V60 CAFETERA DE GOTEO DRIPER V60, CAPACIDAD 4 TAZAS (700 MILILITROS), MATERIAL: JARRA EN VIDRIO BOROSILICATO TRANSPARENTE RESISTENTE AL CALOR, CON ASA EN PLÁSTICO. INCLUYE: <ul style="list-style-type: none"> • CLEVER DRIPPER • 1 CUCHARA MEDIDORA • PAQUETE DE FILTRO POR 100 UNIDADES 	Unidad	
48101500	Smoke Infuser Machine: Ahumado en frío (Cold Smoke System) Materiales de Fabricación Cuerpo de aleación de aluminio y metal resistente al calor; manguera de silicona de grado alimenticio Fuente de Energía Funciona con 2 o 4 baterías alcalinas AA (según modelo) Combustibles Compatibles Astillas de madera (wood chips), hierbas, especias, hojas de té, heno o flores secas Dimensiones Generales Compacto y ergonómico (aprox. 12.2 cm x 9.0 cm x 5.5 cm) Peso Ultraligero (aprox. 0.3 kg - 0.5 kg)	Unidad	

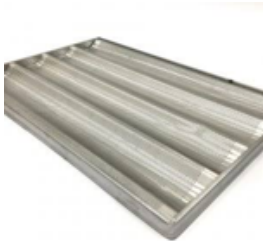
48101500	Calentador Eléctrico A Baño María 3 Puestos: modelo JCLD-3V-Z, color plateado, con alimentación eléctrica de 110 V. Sus dimensiones aproximadas son 40 cm de alto, 100 cm de largo y 20 cm de ancho. El equipo no cuenta con función de oscilación, no tiene función de ventilación y no dispone de función turbo.	Unidad	
23181800	Generador de espuma de gastronomía molecular: Características principales Largo x Ancho x Altura 22 cm x 13 cm x 5 cm	Unidad	
52141500	Anova Culinary Cocina De Precisión Sous Vide Pro (wifi): Anova Culinary Precision Cooker Pro WiFi es un circulador de inmersión profesional diseñado para la cocción Sous Vide, con una potencia de 1.200 W y alimentación de 120 V. Ofrece un rango de temperatura de 0 °C a 92 °C con una precisión de $\pm 0,05$ °C, caudal de circulación de 12 litros por minuto y capacidad para recipientes de hasta 100 litros. Incorpora conectividad Wi-Fi, control mediante aplicación móvil para iOS y Android, pantalla táctil capacitiva, estructura en acero inoxidable y aluminio con recubrimiento de teflón, certificación IPX7 de resistencia al agua, abrazadera ajustable desmontable, cable de alimentación de 134,6 cm, dimensiones de 35 x 6 x 8,8 cm y un peso aproximado de 1,29 kg, siendo un equipo ideal para aplicaciones gastronómicas profesionales y de alta exigencia.	Unidad	
48101800	Jarra medidora 250 mililitros color semitrasparente, material PEAD (polietileno).	Unidad	
48101800	Jarra medidora 500 mililitros color semitrasparente, material PEAD (polietileno).	Unidad	



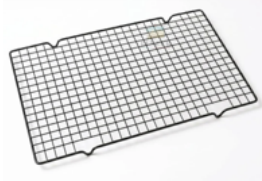
48101800	Jarra medidora 1 Litro color semitrasparente, material PEAD (polietileno).	Unidad	
52141500	Termómetro digital recomendado para medir y controlar la temperatura de los alimentos. Visor de cristal líquido y eje de acero inoxidable. Posee franja de temperatura de - 50 a 300 °C. Medidas: 27 cm alto, 7 cm ancho, 2 cm largo, peso 50 gramos.	Unidad	
48101900	Bowl Acero Inoxidable. Medida: 16 cm diámetro. Material: Acero Inoxidable aleación SS14. Peso: 71 gr. Capacidad: 682 ml. Espesor promedio: 0.20 mm	Unidad	
48101900	Bowl Acero Inoxidable. Medida: 18 cm diámetro. Material: Acero Inoxidable aleación SS14. Peso: 76 gr. Capacidad: 975 ml. Espesor promedio: 0.20 mm	Unidad	
48101900	Bowl Acero Inoxidable. Medida: 22 cm diámetro. Material: Acero Inoxidable aleación SS14. Peso: 137 gr. Capacidad: 1744 ml. Espesor promedio: 0.20 mm	Unidad	
48101900	Bowl Acero Inoxidable. Medida: 32 cm diámetro. Material: Acero Inoxidable aleación SS14. Capacidad: 7 litros. Espesor promedio: 0.20 mm	Unidad	
52152000	Recipiente plástico para almacenamiento de alimento. Recipiente cuadrado, capacidad 32 oz, tapa cierre con ajuste click. Libres de Bisfenol A.	Unidad	
48101800	Espátula de Silicona Resistente al Calor 42 cm	Unidad	
48101800	Espátula de angulo de alta calidad con mango de plástico de 20 cm, con hoja de acero inoxidable y mango de polipropileno para un agarre cómodo y fácil mantenimiento	Unidad	

48101800	Espátula acodada acero inoxidable 18/10, mango de plástico. Acodada 15 cm - 25 cm.	Unidad	
48101800	Batidor de globo. Fabricado en acero inoxidable. Ideal para batir huevos, salsas, coberturas, glaseados, entre otros. Tamaño: 30cm	Unidad	
48101800	Raspe plástico flexible fabricado en material resistente con múltiples propósitos en panadería y repostería. Puedes usar este raspador de tazón para raspar la masa limpia o la formación de crema. También puedes usar el raspador para distribuir uniformemente la crema sobre los pasteles. Medidas aprox: 13.1 x 8.7 cm.	Unidad	
48101800	Raspe Mango Plástico. Hecho en acero inoxidable con mango de plástico. Medidas: 15 x 7,5 cm	Unidad	
48101800	Cortador de Masa Múltiple. Estructura de acero inoxidable, 6 ruedas de corte de 5,4 cm cada una.	Unidad	
48101800	Rodillo acrílico de 20 cm. Dimensiones; Largo: 20.5 cms x Diámetro: 6.5 cms	Unidad	
40141742	Atomizador De 500 MI Rociador Tipo Pistola. Elaborado en material PET de forma cilíndrica, boquilla de 28mm de diámetro y refuerzo en la base para una mayor durabilidad.	Unidad	
48101800	Brocha en silicona de 26,2cm. Peso: 0,1 kg. Dimensiones (Alto x Largo x Ancho): 26,2x4,5x1 cm	Unidad	

48101800	<p>Cortadores de pizza en acero inoxidable</p> <p>Producto: Cortador de pizza</p> <p>Material de la cuchilla: Acero inoxidable grado alimenticio (304 o equivalente)</p> <p>Material del mango: Acero inoxidable / plástico ABS (según modelo)</p> <p>Diámetro de la cuchilla: 6,5–10 cm</p> <p>Longitud total: 18–22 cm</p>	Unidad	
41111600	<p>Regla de acero inoxidable</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Largo: 60 cm</p> <p>Ancho: 30 mm</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde Pullman</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Forma: Rectangular</p> <p>Largo: 30 cm</p> <p>Ancho: 10 cm</p> <p>Alto: 10 cm</p> <p>Espesor: 1,0 a 1,5 mm.</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde Para pan tajado</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Forma: Rectangular con tapa deslizante</p> <p>Largo: 30 cm</p> <p>Ancho: 10 cm</p> <p>Alto: 10 cm</p> <p>Espesor: 1,0 a 1,5 mm.</p>	Unidad	
48101800	<p>Aros para pan de hamburguesa</p> <p>Descripción: Molde circular para hornear pan de hamburguesa, permite obtener piezas uniformes en diámetro y altura.</p> <p>Material Acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio</p> <p>Forma: Circular</p> <p>Diámetro: 100 mm</p> <p>Altura: 25 mm</p> <p>Espesor: 1,0 mm</p> <p>Acabado: Pulido sanitario</p> <p>Peso aproximado: 100 g</p> <p>Temperatura de trabajo: Hasta 300 °C</p> <p>Resistencia: Alta resistencia a la corrosión, humedad y deformación</p>	Unidad	

48101800	<p>Molde para pan perro caliente</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Largo: 15 cm</p> <p>Ancho: 6 cm</p> <p>Profundidad: 3 cm</p> <p>Espesor: 0,8–1,2 mm</p>	Unidad	
48101800	<p>Moldes para baguette</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Acabado: Antiadherente</p> <p>Tipo: Perforado</p> <p>Espesor del material: 0,8–1,2 mm.</p> <p>Longitud de cada canal: 38–60 cm.</p> <p>Ancho de cada canal: 6–8 cm.</p> <p>Profundidad del canal: 2,5–3,5 cm.</p> <p>Dimensiones del molde: 600 × 400 mm</p> <p>Peso aproximado: 1,0–2,5 kg.</p> <p>Temperatura máxima de trabajo: Hasta 260 °C.</p> <p>Uso: Hornos de convección, rotatorios y de pisos.</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde redondo para torta de libra</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Acabado: Natural</p> <p>Forma: Redonda.</p> <p>Espesor del material: 0,8–1,2 mm.</p> <p>Capacidad: 1 libra</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde redondo para torta de libra</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Acabado: Natural</p> <p>Forma: Redonda.</p> <p>Espesor del material: 0,8–1,2 mm.</p> <p>Capacidad: 1/2 libra</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde redondo para torta de libra</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Acabado: Natural</p> <p>Forma: Redonda.</p> <p>Tipo: removible (según modelo).</p> <p>Espesor del material: 0,8–1,2 mm.</p> <p>Capacidad: 1/4 libra</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde desmontable redondo para torta de libra</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Acabado: Natural</p> <p>Forma: Redonda</p> <p>Diametro: 24 cm</p> <p>Altura: 10 cm</p> <p>Espesor del material: 0,8–1,2 mm.</p> <p>Capacidad: 1/4 libra</p>	Unidad	

48101800	<p>Moldes para cupcakes</p> <p>Material: Acero aluminizado o acero al carbono de grado alimenticio.</p> <p>Acabado: Natural o con recubrimiento antiadherente (opcional).</p> <p>Tipo: Molde multipocillo para cupcakes o muffins.</p> <p>Espesor del material: 0,8–1,2 mm.</p> <p>Diámetro de cada cavidad: 5–7 cm.</p> <p>Profundidad de cada cavidad: 3–4 cm.</p> <p>Dimensiones del molde: modelo estándar: 600 × 400 mm para uso industrial</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde para tarta</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Diametro: 28 cm</p> <p>Altura: 3 cm</p>	Unidad	
48101800	<p>Molde para tarta</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Diametro: 20 cm</p> <p>Altura: 3 cm</p>	Unidad	
48101800	<p>Aros para tortas</p> <p>Material: Acero inoxidable de grado alimenticio</p> <p>Acabado: Pulido sanitario.</p> <p>Tipo: Aro graduable con sistema de ajuste manual.</p> <p>Forma: Redonda.</p> <p>Espesor del material: 0,6–1,0 mm.</p> <p>Diámetro ajustable: De 16 a 20 cm</p> <p>Altura: 9.</p> <p>Sistema de ajuste: Escala graduada con mecanismo de fijación.</p>	Unidad	
48101800	<p>Material: Acero inoxidable de grado alimenticio</p> <p>Acabado: Pulido sanitario.</p> <p>Forma: Redonda</p> <p>Tipo: Aro liso sin fondo.</p> <p>Espesor del material: 0,6–1,0 mm.</p> <p>Diámetro: 10</p> <p>Altura: 6 cm.</p>	Unidad	
48101800	<p>Bandeja en aluminio antiadherente perforada.</p> <p>Bandeja fabricada en aluminio, liviana, esquinas redondeadas para fácil limpieza, ideal para operaciones de horneado de productos de panadería y pastelería. BANDEJA ANTIADHERENTE PERFOR 60X40X2.8CM</p>	Unidad	

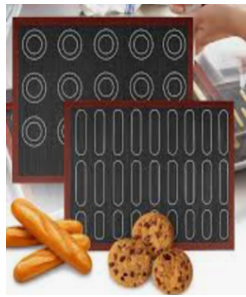
48101800	rejilla de enfriamiento 40 x 25 cm – acero reforzado. descripción: utensilio de cocina diseñado para enfriar productos de panadería y repostería, permitiendo la circulación uniforme del aire alrededor de los alimentos. Su estructura en acero reforzado brinda resistencia, estabilidad y durabilidad durante el uso. material: acero reforzado de alta resistencia. medidas: 40 cm de largo x 25 cm de ancho. uso principal: enfriamiento de panes, galletas, tortas, bizcochos, hojaldres y demás preparaciones de repostería y panadería. características: estructura resistente y estable, permite una adecuada ventilación de los productos, ayuda a conservar la textura de las preparaciones, facilita el enfriamiento uniforme, es apta para uso en cocina, panadería, repostería y comedor, y es fácil de limpiar y almacenar.	Unidad	
48101800	Manga pastelera reutilizable mediana. producto: manga reutilizable en silicona tamaño mediano. descripción: utensilio de cocina utilizado para decorar, rellenar y dosificar diferentes preparaciones de panadería y repostería. Su tamaño mediano permite trabajar con mayor cantidad de mezcla, conservando buen control durante la elaboración. material: silicona flexible, resistente y apta para contacto con alimentos. medidas: 35 cm aproximadamente. uso principal: decoración de tortas, cupcakes, panes rellenos, postres, galletas, cremas, coberturas y masas suaves. características: reutilizable, resistente, flexible, práctica, de fácil manipulación, permite controlar la salida del producto, compatible con boquillas pasteleras y adecuada para procesos de panadería, repostería, pastelería y comedor.	Unidad	
48101800	boquilla lisa. producto: boquilla lisa para manga pastelera. descripción: accesorio de repostería y panadería utilizado para decorar, rellenar y dosificar preparaciones de manera uniforme. Su diseño de salida redonda y lisa permite realizar líneas, puntos, bordes, letras, rellenos y decoraciones sencillas en productos de pastelería, panadería y comedor. material: acero inoxidable resistente y apto para contacto con alimentos. medida: 3 cm de alto aproximadamente, con diámetro de salida de 1 cm aproximadamente. uso principal: decoración y dosificación de cremas, chantilly, merengues, glaseados, coberturas, masas suaves y rellenos. características: resistente, durable, liviana, reutilizable, de fácil manipulación, compatible con mangas pasteleras reutilizables o desechables,	Unidad	

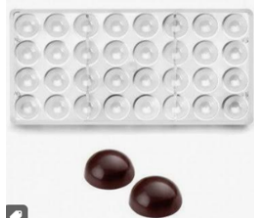
	permite acabados uniformes y es adecuada para procesos de repostería, panadería, pastelería y comedor.		
48101800	<p>boquilla rizada mediana. producto: boquilla rizada para manga pastelera. descripción: accesorio de repostería y panadería utilizado para decorar, rellenar y dar forma a diferentes preparaciones. Su diseño con punta dentada o estriada permite realizar acabados decorativos como rosetas, bordes, estrellas, conchas, líneas rizadas y figuras en cremas, chantilly, merengues, glaseados y coberturas. material: acero inoxidable resistente y apto para contacto con alimentos. medida: 3 cm de alto aproximadamente, con diámetro de salida de 1 cm aproximadamente. uso principal: decoración de tortas, cupcakes, galletas, postres, panes dulces, productos de pastelería, repostería y comedor. características: resistente, durable, liviana, reutilizable, de fácil manipulación, compatible con mangas pasteleras reutilizables o desechables, permite acabados definidos y decorativos, y es adecuada para procesos de panadería, repostería, pastelería y comedor.</p>	Unidad	
48101800	<p>boquillas para flores. producto: boquillas para flores para manga pastelera. descripción: accesorios de repostería y panadería utilizados para elaborar decoraciones en forma de flores, pétalos, hojas y acabados decorativos en tortas, cupcakes, galletas, postres y productos de pastelería. Su diseño permite crear figuras delicadas y detalladas con cremas, chantilly, merengues, glaseados y coberturas. material: acero inoxidable resistente y apto para contacto con alimentos. medida: 3 cm de alto aproximadamente, con diámetro de salida entre 1 cm y 1,5 cm aproximadamente, según el diseño de la boquilla. uso principal: decoración floral en productos de repostería, panadería, pastelería y comedor. características: resistentes, durables, reutilizables, livianas, de fácil manipulación, compatibles con mangas pasteleras reutilizables o desechables, permiten acabados decorativos definidos y son adecuadas para elaborar flores, pétalos, bordes y detalles en diferentes preparaciones.</p>	Unidad	
48101800	<p>adaptadores para boquillas. producto: adaptadores para manga pastelera. descripción: accesorios de repostería y panadería utilizados para fijar y cambiar boquillas en mangas pasteleras de manera práctica y segura, permitiendo trabajar diferentes diseños sin necesidad de cambiar la manga o retirar</p>	Unidad	

	completamente la preparación. Son ideales para procesos de decoración, relleno y dosificación en productos de pastelería, repostería, panadería y comedor. material: plástico resistente, reutilizable y apto para contacto con alimentos. medida: tamaño estándar, aproximadamente 3 cm a 4 cm de largo, compatible con boquillas pequeñas y medianas. uso principal: ajuste y cambio de boquillas lisas, rizadas, florales y decorativas en mangas pasteleras reutilizables o desechables. características: resistentes, livianos, reutilizables, de fácil manipulación, permiten asegurar la boquilla a la manga, facilitan el cambio de diseños durante la decoración y son adecuados para preparaciones de repostería, panadería, pastelería y comedor.		
52151900	bailarina para tortas. producto: base giratoria o bailarina para decoración de tortas. descripción: utensilio de repostería y pastelería utilizado para facilitar la decoración, cobertura y alisado de tortas, permitiendo girar el producto de manera cómoda y uniforme mientras se trabaja. Su sistema giratorio ayuda a obtener acabados más precisos en la aplicación de cremas, chantilly, buttercream, ganache, glaseados y otras coberturas. material: plástico resistente, acero inoxidable o base metálica, apto para contacto indirecto con alimentos. medida: 28 cm de diámetro aproximadamente. uso principal: decoración, alisado, cobertura y acabado de tortas, pasteles y productos de repostería, panadería, pastelería y comedor. características: giratoria, resistente, estable, reutilizable, de fácil manipulación, permite trabajar con mayor precisión, facilita el alisado de superficies y bordes, y es adecuada para procesos de decoración en repostería y pastelería.	Unidad	
23181500	Master airbrush cool runner ii compresor de aire de doble ventilador kit de sistema de aerografía profesional con 3 aerógrafos, alimentación por gravedad y sifón - juego de 6 artistas de pintura acrílica de colores opacos primarios - cómo guiar 12 * Sistema de aerógrafo multiuso con 3 de los aerógrafos más populares; fáciles de usar. Incluye guía de inicio rápido y tarjeta de acceso del centro de recursos de aerografía. * Master Airbrush Modelo TC-320 Cool Runner II, rendimiento superior, compresor de pistón único de 1/5 hp con dos ventiladores de enfriamiento que permite un funcionamiento más frío durante tiempos de uso continuo sin sobrecalentamiento.	Unidad	

	<p>Incluye soporte para 2 aerógrafos.</p> <p>* 3 tipos de aerógrafos: Modelo G22 de doble acción con 1/3 oz. vaso de fluido de alimentación por gravedad y punta de 0.3 mm, Modelo G25 de doble acción con 1/16 oz. taza de fluido de alimentación por gravedad y punta de 0.2 mm, y un Modelo E91 de acción simple con alimentación de sifón, punta de 0.8 mm y 2 - 3/4 oz. botellas de sifón.</p> <p>* Kit de pintura acrílica a base de agua, colores primarios (6 colores).</p> <p>B00EKT30JK</p> <p>Dimensiones: 15 largo - 12.8 ancho - 7.1 alto</p> <p>Deluxe Kit</p>		
40142500	<p>canastos de fermentación, bannetons. producto: canasto de fermentación para panadería. descripción: utensilio utilizado en panadería para dar soporte y forma a las masas durante el proceso de fermentación final, especialmente en panes artesanales, panes de masa madre y preparaciones rústicas. Su estructura permite que la masa conserve su forma antes del horneado y favorece una presentación uniforme del producto terminado. material: ratán natural, mimbre, pulpa de madera prensada o plástico apto para contacto con alimentos, según el tipo de banneton. medida: 20 cm a 25 cm de diámetro aproximadamente para presentaciones redondas, o 25 cm a 30 cm de largo aproximadamente para presentaciones ovaladas. uso principal: fermentación, reposo y formado de masas de pan artesanal, pan de masa madre, panes rústicos y preparaciones de panadería. características: resistente, liviano, reutilizable, permite mantener la forma de la masa, favorece una fermentación uniforme, aporta diseño o textura superficial al pan, es práctico para procesos de panadería artesanal y adecuado para preparaciones de repostería, panadería y comedor.</p>	Unidad	
40142500	<p>tela de lino para canastos de fermentación con resorte. producto: forro de lino con resorte para banneton o canasto de fermentación. descripción: accesorio utilizado en panadería para cubrir el interior de los canastos de fermentación, evitando que la masa se adhiera directamente al canasto y facilitando el desmolde antes del horneado. Su diseño con resorte o borde elástico permite ajustarse de manera práctica al canasto, manteniendo la tela firme durante el reposo y fermentación de la masa. material: lino natural o tela tipo lino, resistente, reutilizable y apta para</p>	Unidad	

	contacto con alimentos. medida: adaptable a canastos de fermentación de 20 cm a 25 cm de diámetro aproximadamente, según el tamaño del banneton. uso principal: protección y recubrimiento interno de canastos de fermentación para panes artesanales, panes de masa madre, panes rústicos y preparaciones de panadería. características: reutilizable, flexible, liviana, ajustable, con borde elástico o resorte, facilita el desmolde de la masa, ayuda a conservar la forma del pan durante la fermentación y es adecuada para procesos de panadería, repostería y comedor.		
48101800	Coladores finos "utensilio de cocina fabricado generalmente en acero inoxidable, diseñado con una malla metálica de alta densidad que permite filtrar líquidos y separar partículas sólidas de forma eficiente. Cuenta con un mango largo para un agarre seguro y un soporte que facilita su apoyo sobre recipientes durante su uso. Material: Acero inoxidable. Malla fina de alta resistencia. Mango largo ergonómico. Aro de soporte para mayor estabilidad. Reutilizable y de fácil limpieza. Apto para uso doméstico y profesional."	Unidad	
48101800	Tamices: utensilio fabricado generalmente en acero inoxidable, diseñado para separar, filtrar o cernir partículas sólidas de diferentes tamaños mediante una malla metálica de alta resistencia. Material: Acero inoxidable. Malla metálica fina de alta resistencia. Gancho o soporte para mayor estabilidad durante el uso. Resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Apto para uso doméstico, comercial e industrial.	Unidad	
48101800	Exprimidor : Su diseño de palanca permite aplicar una mayor fuerza con menor esfuerzo, obteniendo una extracción eficiente del jugo mientras retiene semillas y parte de la pulpa. Material: Acero inoxidable o aleación metálica de alta resistencia. Sistema de palanca para una extracción eficiente. Diseño ergonómico de fácil manejo. Retención de semillas y residuos sólidos. Fácil limpieza y mantenimiento. Resistente a la corrosión y al desgaste. Apto para contacto con alimentos.	Unidad	

48101800	<p>Embudo: utensilio diseñado para facilitar el trasvase de líquidos, polvos o materiales granulados hacia recipientes con abertura reducida, minimizando derrames y pérdidas de producto. Está fabricado en acero inoxidable de alta resistencia, lo que le proporciona durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza. Cuenta con una boca ancha para una carga eficiente, un conducto de salida estrecho y un asa lateral que brinda mayor estabilidad y seguridad durante su manipulación. Material: Acero inoxidable. Diseño con boca ancha y tubo de salida estrecho. Asa lateral para un manejo seguro y estable. Resistente a la corrosión y al desgaste. Superficie lisa de fácil limpieza e higiene. Reutilizable y de larga vida útil. Apto para el contacto con alimentos.</p>	Unidad	
48101800	<p>El tapete de silicona para horneado de 60 × 40 cm es un accesorio reutilizable fabricado con silicona de grado alimenticio reforzada con fibra de vidrio, diseñado para proporcionar una superficie antiadherente que facilita la preparación y cocción de alimentos sin necesidad de utilizar papel para hornear o grasas adicionales. Su alta resistencia térmica permite su uso repetitivo en hornos convencionales, contribuyendo a una cocción uniforme y a una fácil liberación de los alimentos. Material: Silicona de grado alimenticio reforzada con fibra de vidrio. Dimensiones: 60 × 40 cm. Superficie antiadherente y reutilizable. Resistente a altas y bajas temperaturas (aproximadamente de -40 °C a 230 °C, según el fabricante). Flexible, duradero y fácil de almacenar. Fácil limpieza, apto para lavado manual o en lavavajillas. No absorbe olores ni sabores. Apto para contacto directo con alimentos.</p>	Unidad	
48101800	<p>Tapetes perforados para pan: accesorio reutilizable fabricado con silicona de grado alimenticio reforzada con fibra de vidrio, diseñado para optimizar la cocción de productos de panadería y repostería. Su superficie perforada permite una mejor circulación del aire caliente, favoreciendo una distribución uniforme del calor y obteniendo preparaciones con bases más crujientes, cocción homogénea y menor acumulación de humedad. Material: Silicona de grado alimenticio reforzada con fibra de vidrio. Superficie perforada que mejora la circulación del</p>	Unidad	

	<p>aire y la distribución del calor.</p> <p>Antiadherente, reutilizable y de larga duración.</p> <p>Resistente a altas y bajas temperaturas (aproximadamente de -40 °C a 230 °C, según el fabricante).</p> <p>Flexible, resistente al desgaste y de fácil almacenamiento.</p> <p>Fácil limpieza y apto para contacto directo con alimentos.</p> <p>Disponible en diferentes tamaños y configuraciones de cavidades para diversas aplicaciones.</p>		
48101800	<p>Espatula para chocolate: herramienta de uso profesional y doméstico, fabricada generalmente en acero inoxidable de alta calidad, diseñada para manipular, extender, mezclar, raspar y recoger chocolate, cremas, masas y otras preparaciones alimenticias. Cuenta con una hoja ancha y flexible que facilita el trabajo sobre superficies lisas, y un mango ergonómico que proporciona un agarre cómodo y seguro durante su uso. Material de la hoja: Acero inoxidable resistente a la corrosión. Mango ergonómico de plástico o material antideslizante.</p> <p>Hoja ancha con borde liso para una manipulación precisa.</p> <p>Resistente al desgaste y de larga vida útil.</p> <p>Fácil limpieza y mantenimiento.</p> <p>Apta para contacto directo con alimentos.</p> <p>Disponible en diferentes dimensiones según la aplicación.</p>	Unidad	
48101800	<p>Lamina de mármol: superficie de trabajo elaborada en mármol natural, diseñada para facilitar la preparación de alimentos en procesos de panadería, repostería, chocolatería y gastronomía. Gracias a las propiedades térmicas del mármol, mantiene una temperatura fresca durante más tiempo, lo que la hace ideal para trabajar masas, hojaldres, fondant, chocolate y otras preparaciones que requieren una superficie estable y fría. Material: Mármol natural de alta calidad. Diámetro : 40 x 60 cm</p> <p>Superficie lisa y pulida.</p> <p>Resistente al desgaste, impactos moderados y altas exigencias de uso.</p>	Unidad	
48101800	<p>utensilios fabricados en policarbonato de alta transparencia y grado alimenticio, diseñados para la elaboración de chocolates con acabados uniformes, brillantes y de alta precisión. Sus cavidades permiten formar diferentes figuras y diseños, facilitando el desmolde y garantizando una excelente definición de los detalles. Material: Policarbonato transparente</p>	Unidad	

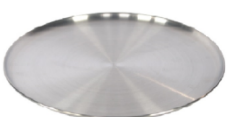
	<p>de grado alimenticio.</p> <p>Superficie rígida y lisa que proporciona un acabado brillante al chocolate.</p> <p>Cavidades con diferentes figuras y diseños (geométricas, corazones, animales, letras, figuras temáticas, entre otras).</p> <p>Alta resistencia al impacto y al desgaste.</p> <p>Reutilizable y de larga vida útil.</p> <p>Fácil limpieza y mantenimiento.</p> <p>Apto para contacto directo con alimentos.</p>		
41112200	<p>Termómetro infrarrojo: instrumento de medición diseñado para determinar la temperatura superficial de objetos y materiales mediante tecnología infrarroja, sin necesidad de contacto físico. Permite obtener lecturas rápidas, precisas y seguras, siendo ideal para aplicaciones en la industria alimentaria, laboratorios, procesos industriales, mantenimiento y control de calidad. Tipo: Termómetro infrarrojo digital sin contacto.</p> <p>Tecnología de medición por sensor infrarrojo.</p> <p>Pantalla LCD con visualización digital.</p> <p>Tiempo de respuesta rápido (aproximadamente 0,5 a 1 segundo).</p> <p>Puntero láser para mayor precisión en la ubicación del punto de medición (según el modelo).</p> <p>Unidades de medición seleccionables en °C y °F.</p> <p>Alimentación mediante baterías.</p> <p>Diseño ergonómico, portátil y de fácil operación.</p> <p>Apagado automático para optimizar la duración de la batería.</p>	Unidad	
48101500	<p>herramienta eléctrica diseñada para aplicar aire caliente de manera controlada sobre superficies de chocolate y otros productos de repostería. Se utiliza para eliminar burbujas de aire, fundir ligeramente la superficie del chocolate, dar brillo a las preparaciones, facilitar el desmolde y realizar acabados decorativos sin afectar la calidad del producto. Tipo: Pistola de calor eléctrica.</p> <p>Alimentación: 110–120 V o 220–240 V (según el modelo).</p> <p>Potencia: Entre 300 W y 1.500 W, dependiendo del equipo.</p> <p>Temperatura regulable o con niveles de temperatura (según el modelo).</p> <p>Flujo de aire uniforme para aplicaciones de precisión.</p> <p>Diseño ergonómico con empuñadura antideslizante.</p> <p>Construcción resistente para uso continuo.</p>	Unidad	

48101500	<p>Campana Ahumar Ancha Con Válvula</p> <p>Alto: 23,5 cm</p> <p>Diametro: 20 cm</p> <p>Soporta copas de 18cm altura</p> <p>Válvula u orificio en caucho para insertar manguera de pistola ahumadora</p> <p>Ideal para vasos altos o platos comida</p> <p>Material: Vidrio</p>	Unidad	
48101800	<p>Cuchara perforada ideal para recoger el caviar en mixología en la técnica de esferificación directa o inversa, también se presta para el trabajo en nitrógeno líquido. Así como al momento de montar texturas aéreas como aires o burbujas.</p> <p>Evita que las esferas de caviar en mixología se dañen al servirlos o sacarlos del recipiente.</p> <p>Diseñado con balance ideal para un óptimo control.</p> <p>Fabricada en acero inoxidable.</p>	Unidad	
48101800	<p>Kit emplatado profesional</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Incluye: pinza, cuchara de degustación-pinza, espátula flexible, perfect quenelle, plumilla y espátula dosificadora</p>	Unidad	
48101600	<p>Maquina para hacer pasta</p> <p>Material: aluminio anodizado + acero cromado</p> <p>Dimensiones del producto: 207 x 200 x 155 mm</p> <p>Peso del artículo: 2,25 kg</p>	Unidad	
52152000	<p>Recipiente para Cocción Sous Vide</p> <p>Tipo de producto: Recipiente para cocción Sous Vide</p> <p>Material: Plástico (preferiblemente policarbonato) o acero inoxidable</p> <p>Material recomendado: Policarbonato por su alta durabilidad y mejor aislamiento térmico</p> <p>Compatibilidad: Compatible con la mayoría de termocirculadores Sous Vide</p> <p>Tapa: Sí, recomendada para reducir la evaporación y mantener la temperatura</p> <p>Sistema de anclaje: Compatible con abrazaderas para termocirculadores</p> <p>Capacidad: Disponible en diferentes tamaños según las necesidades de cocción</p> <p>Uso recomendado: Cocción individual, en pareja o para familias</p> <p>Aislamiento térmico: Alto (en modelos de policarbonato)</p> <p>Resistencia: Apto para uso continuo y temperaturas de cocción Sous Vide</p> <p>Características adicionales:</p>	Unidad	



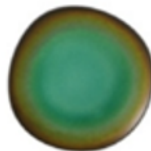
	<p>Asas para facilitar el transporte.</p> <p>Marcas de capacidad en litros.</p> <p>Guías para colocar rejillas separadoras.</p> <p>Diseño que favorece la correcta circulación del agua.</p>		
48101800	<p>Cuchillo Chef</p> <p>Longitud total: 28,9 CM Hoja: 16,4 CM Mango: 12,5 CM</p> <p>Cuchillo chef con hoja de acabado negro en acero de alto desempeño, diseñado para ofrecer equilibrio, control y un filo confiable. Su estética sobria y moderna se combina con una geometría versátil que garantiza un manejo estable y fluido en cocina.</p>	Unidad	
48101800	<p>Cuchillo Santoku</p> <p>Longitud total: 29,7 CM Hoja: 17,4 CM Mango: 12,3 CM</p> <p>Santoku con hoja de acabado negro en acero de alto desempeño, diseñado para ofrecer equilibrio, control y un filo confiable. Su estética sobria y moderna se combina con una geometría versátil que garantiza un manejo preciso y estable.</p>	Unidad	
48101800	<p>Cuchillo martillado</p> <p>Longitud total: 33,1 CM Hoja: 21,3 CM Mango: 11,8 CM</p> <p>Hoja larga y estilizada con acabado martillado, fabricada en acero de alto desempeño que ofrece estabilidad y un filo uniforme. Su diseño favorece cortes limpios y controlados, mientras la textura martillada aporta carácter artesanal y una estética distintiva.</p>	Unidad	
48101800	<p>Hacha de cocina</p> <p>Longitud total: 30,3 CM Hoja: 18,6 CM Mango: 11,7 CM</p> <p>Hacha de cocina de estilo japonés con hoja ancha y robusta en acero de alta resistencia. Ofrece estabilidad, control y durabilidad, con dos opciones de mango que se adaptan a diferentes preferencias de uso.</p>	Unidad	
48101800	<p>Sarten hierro fundido</p> <p>Capacidad en volumen: 500 mL.</p> <p>Unidades por pack: 1.</p> <p>Cuerpo fabricando en hierro.</p> <p>Mango fabricado en hierro.</p> <p>Con un diámetro de 16.5 cm.</p> <p>Sus dimensiones son: 28.5 cm x 18.5 cm x 3.5 cm.</p> <p>Su peso es de 900 g.</p>	Unidad	

48101800	Cuchara para helado Material: Acero inoxidable grado alimenticio Acabado: Pulido espejo o satinado Longitud: 18 cm Diámetro de la copa: 5 cm Capacidad aproximada: 60 ml	Unidad	
48101800	Espatula para hamburguesa Material de la hoja: Acero inoxidable Material del mango: Acero inoxidable o polipropileno (PP) de grado alimenticio Acabado: Pulido satinado o espejo Color: Plateado (hoja) / Negro o plateado Longitud total 30–35 cm Dimensiones de la hoja: 10–12 cm de ancho x 12–15 cm de largo	Unidad	
48101800	Aireador de masa Acero inoxidable Material del mango: Polipropileno (PP) o acero inoxidable Color: Plateado o blanco Longitud total: 18–22 cm Ancho del rodillo: 10–12 cm Diámetro del rodillo: 4–5 cm Número de púas: 40–60 aproximadamente Longitud de las púas: 8–12 mm	Unidad	
48101800	Pimentero manual. material del cuerpo : madera Color : madera natural forma: cilíndrica con diseño torneado ergonómico acabado: liso y pulido mecanismo: molino manual con ajuste superior mediante perilla metálica.	Unidad	
48101900	Producto: bandeja ovalada antideslizante material: plástico de alta resistencia con superficie antideslizante, color : negro forma : ovalada dimensiones: 66 x 55 cm borde: perimetral ligeramente elevada para brindar mayor seguridad al transportar el contenido	Unidad	
52152000	Jarra de acero inoxidable, capacidad 1 litro, material: acero inoxidable de alta calidad, color: plateado, acabado: pulidos brillantes, forma: cilíndrica con ligera conicidad, asa: ergonómica, resistente de fácil agarre	Unidad	
52152000	Jarra de acero inoxidable, capacidad 2 litros, material: acero inoxidable de alta calidad, color: plateado, acabado: pulidos brillantes, forma: cilíndrica con ligera conicidad, asa: ergonómica, resistente de fácil agarre	Unidad	

48101800	Prensa pure, material de la cabeza acero inoxidable , material del mango plastico color: plateado con mango negro diseño: cabeza circular perforada con estructura de alambre para un prensado eficiente	Unidad	
48101800	Producto: Azafate de rodillo para mantequilla, material: acero inoxidable, forma: rectangular con bordes perimetrales elevados, superficie: liza y uniforme, bordes: reforzados para proporcionar rigidez y evitar derrames.	Unidad	
48101800	Bandeja antideslizante 46 X 36 cm. Material plástico, forma rectangular.	Unidad	
48101800	Bandeja redonda de aluminio de 12". Diámetro: 31 / Peso 2 cm./ Peso 0,11 Kg.	Unidad	
48101800	Cernidor de aluminio multiusos, color gris, diámetro 24 cm, fabricado en acero inoxidable. Tamaño LxAnxAl Cm 24x24x10.	Unidad	
23181600	Cortadora de mandolina acero inoxidable con chucillas ajusta, color estándar, material en acero inoxidable, cambia entre tipos de cuchilla, mango de agarre antideslizante. Dimensiones del artículo (largo x ancho x alto): 19,38"l. x 7"an. x 3,88"al. pulgadas. Peso del artículo: 2,17 Kilogramos	Unidad	
48101800	Soporte Tacos Burros Acero Inoxidable 3 ranuras. Altura 5 cm, largo 18,7 cm, forma de bandeja: hoja rectangular.	Unidad	
48101800	Canasta mini para servir. Redonda, altura 15 cm, diámetro de 9 cm, diseño redondo, para papa a la francesa	Unidad	
48101800	Rallador microplane ultra afilado para quesos y cítricos	Unidad	

48101800	Sacabocados doble, con mango de madera de 7 ", diseñado con dos medidas, este baller le permite crear esferas grandes o pequeñas para ensaladas y guarniciones. Gracias a su construcción duradera, este baller también se puede utilizar para extraer fácilmente los núcleos de las ciertas frutas. Para una mayor comodidad, este melon baller está construido con un mango de madera remachada para un agarre cómodo y equilibrado. Medidas: 8 x 3.2 x 2	Unidad	
48101500	Olla a Presión Magna 15L. Dimensiones: 42.3 x 27.3 x 26 cm. Capacidad: 15 litros. Material: Aluminio apto para contacto con alimentos. Peso Neto: 6 kg. Peso Bruto: 7.4 kg	Unidad	
48101800	Sartén Anodizado 24CM. Apto para hornos convencionales. No apto para cocina de inducción. No apto para microondas. Capacidad de 1,9L y una resistencia a la abrasión de 23.000 ciclos. Elaborado con aluminio anodizado duro. Mango en acero inoxidable e interior con antiadherente. Medidas del producto: 46*24.4*5.1 cm..	Unidad	
48101800	Recipiente Plastico Rectangular para congelacion capacidad de 2 litros. Especializado para congelación. Soporta temperaturas de hasta -20°C. Cierre seguro con ajuste preciso. Ayuda a evitar la contaminación cruzada. Optimiza el espacio en el congelador. Apto para contacto con alimentos. Libre de BPA. Fabricado en polipropileno y polietileno. Disponible en color blanco	Unidad	
52152000	Plato de presentación gastronómica de forma circular, elaborado en porcelana de alta calidad, de color blanco y acabado esmaltado brillante. Presenta un diseño contemporáneo y elegante, con una superficie interior caracterizada por un relieve o textura radial, conformada por finas estrías que se proyectan visualmente desde la zona central hacia el borde del plato. Cuenta con un área central amplia y definida para la presentación de los alimentos, rodeada por una superficie texturizada que aporta profundidad y valor estético a la pieza. Su borde es amplio, continuo y ligeramente elevado, proporcionando una transición visual armónica entre el área de presentación y el perímetro. El plato presenta un perfil de apariencia robusta y de uso profesional, con profundidad suficiente para el	Unidad	

	servicio de diferentes tipos de preparaciones gastronómicas, incluyendo aquellas que contienen salsas o elementos líquidos. Su acabado es uniforme, sin estampados, gráficos ni decoraciones de color, predominando el blanco como elemento visual. Por sus características de diseño, proporciones, acabado y textura, corresponde a una pieza destinada al servicio y presentación profesional de alimentos, especialmente apropiada para montajes gastronómicos, demostraciones culinarias y presentaciones de alta cocina. Dimensiones aproximadas: 28,1 cm de diámetro x 5,4 cm de altura. Peso aproximado: 1.260 g por unidad.		
52152000	tazón o taza para servicio gastronómico que presenta un acabado exterior oscuro en contraste con un interior texturizado en tonos azules. La pieza cuenta con una capacidad volumétrica de 450 mililitros, un peso de 400 gramos y unas dimensiones físicas de 49 milímetros de alto, 170 milímetros de diámetro o ancho máximo y 164 milímetros de largo.	Unidad	
52152000	Plato para presentación gastronómica de forma circular, elaborado en porcelana, de color blanco y acabado liso, brillante y uniforme. Presenta un diseño contemporáneo de líneas suaves y continuas, caracterizado por la ausencia de una división marcada entre el borde y la superficie destinada a la presentación de los alimentos. La pieza presenta una superficie interior amplia, lisa y ligeramente curvada, que se prolonga de manera continua hacia el perímetro del plato, generando una transición suave y sin aristas visibles. Su configuración permite realizar diferentes tipos de montajes y presentaciones gastronómicas, favoreciendo la disposición estética de los alimentos. El borde no presenta un ala plana o una separación tradicional respecto al área central; por el contrario, la superficie se extiende suavemente hacia el exterior, conformando un perfil bajo, redondeado y de apariencia continua. El plato posee una profundidad aproximada de 3,7 cm, proporcionando capacidad para contener preparaciones y sus respectivos componentes sin perder la presentación visual. Su acabado es blanco, liso, uniforme y reflectante, sin estampados, gráficos ni decoraciones de color. Por sus características formales, es apropiado para el servicio y presentación profesional de	Unidad	

	preparaciones gastronómicas, especialmente para montajes contemporáneos y de alta cocina. Dimensiones aproximadas: 28,6 cm de diámetro x 3,7 cm de altura. Peso aproximado: 1.150 g por unidad.		
52152000	plato pequeño 22 cm. producto: plato pequeño elaborado en porcelana, de color blanco y acabado liso y uniforme. La pieza presenta una superficie interior amplia, lisa y ligeramente curvada, que se prolonga de manera continua hacia el perímetro del plato, generando una transición suave y sin aristas visibles. Su configuración permite realizar diferentes tipos de montajes y presentaciones gastronómicas, medida: 22 cm de diámetro aproximadamente; altura 71 mm y diámetro 222 mm. peso: 992 gramos. uso principal: presentación y servicio de postres, panes, productos de repostería, pasabocas, entradas y preparaciones de comedor. características: resistente, reutilizable, decorativo, práctico, de fácil manipulación, adecuado para servicio de alimentos y presentación de productos gastronómicos.	Unidad	
52152000	plato postre 23 cm. producto: plato postre Amazonia. referencia: 37004627. descripción: plato utilizado para la presentación y servicio de postres, productos de repostería, panadería, pastelería y preparaciones de comedor. Su diseño decorativo permite mejorar la presentación de los alimentos y brindar una apariencia atractiva en el servicio. material: CM/GR, según descripción del fabricante. medida: 23 cm aproximadamente; altura 27 mm, diámetro 232 mm y largo 222 mm. peso: 485 gramos. Con contraste de colores que inician en la parte superior en los tonos tierra y termina en la parte central con tonos azules, es decir que el plato contiene en uno solo diferentes tonalidades haciéndolo moderno.	Unidad	
52152000	tazón o taza para servicio gastronómico de diseño cilíndrico con paredes rectas, que presenta un acabado exterior en tono oscuro en contraste con un interior de color claro. La pieza cuenta con una capacidad volumétrica de 900 mililitros, un peso de 920 gramos y unas dimensiones físicas que corresponden a 44 milímetros de alto y un diámetro de 214 milímetros.	Unidad	
48101800	Set de aros x 3 para emplatar en acero inoxidable on las siguientes dimensiones L 10x10x4 cm / m 8x8x4 cm / s 6x6x4 cm	Unidad	



48101800	Vaporera de bambú: Utensilio de cocción al vapor elaborado en bambú, diseñado para cocinar alimentos mediante vapor de agua sin contacto directo con el líquido. Está compuesta por uno o varios niveles apilables y una tapa que permite conservar el vapor durante la cocción. Es ampliamente utilizada en la preparación de baos, dumplings, verduras y otros productos de cocción suave. De 30 cm de diámetro de dos pisos.	Unidad	
52152000	plato hondo de tipo coupe (diseño liso sin borde o ala escalonada), destinado al servicio de mesa gastronómico. Esta pieza circular presenta un acabado continuo en un tono oscuro de estilo rústico. Según las especificaciones técnicas visibles en la imagen, el plato cuenta con un diámetro de 19,8 centímetros, lo cual equivale a 7 4/5 pulgadas.	Unidad	

NOTA 1: Las imágenes, fotografías, diagramas o representaciones gráficas contenidas en la ficha técnica se incorporan con un propósito exclusivamente ilustrativo y de guía visual. Bajo ningún escenario representan obligatoriedad ni condicionan la aceptación del bien ofrecido a una apariencia física idéntica.

NOTA 2: En el evento en que al detallar las fichas técnicas se mencionen marcas, referencias de fábrica, patentes o tipos específicos, dicha información tiene un alcance netamente informativo y de referencia, por lo cual no es de estricto cumplimiento.

NOTA 3: Cualquier duda técnica, ambigüedad o interpretación relacionada con la ficha técnica deberá ser consultada y aclarada previamente con el supervisor del contrato, antes de la ejecución de cualquier actividad, con el fin de garantizar la unificación de criterios y la correcta aplicación de los lineamientos establecidos por la Entidad. Así mismo, se precisa que cada ítem ha sido diseñado para asegurar resultados de óptima calidad, por lo que su ejecución deberá ajustarse estrictamente a las especificaciones técnicas definidas.

NOTA 4: La Ficha Técnica que integra el presente proceso de selección incorpora directrices precisas y observaciones especiales relativas a las condiciones logísticas de entrega, el ensamble técnico y la puesta en funcionamiento requerida para equipos específicos. En consecuencia, constituye una carga precontractual ineludible del oferente validar el contenido íntegro de este documento. La presentación de la propuesta consolida la presunción legal de conocimiento, costeo y aceptación de estas exigencias operativas; por tanto, la omisión en el estudio detallado de estos condicionamientos no será oponible a la Entidad para justificar sobrecostos, reclamar alteraciones en la ecuación económica del contrato o dilatar el recibo a satisfacción de los bienes operando a su plena capacidad.

Sin perjuicio de lo anterior, el oferente siempre deberá cumplir a cabalidad con las descripciones técnicas de cada equipo. Las especificaciones técnicas, características operativas, componentes de fabricación y patrones de desempeño mínimos exigidos en los documentos del proceso son inalterables y de obligatorio acatamiento.



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

El contratista deberá cumplir rigurosamente con las siguientes especificaciones técnicas, operativas y legales adicionales para la entrega de los bienes objeto del presente proceso de selección:

- Todos los bienes y equipos deberán ser nuevos, de primer uso, originales de fábrica, de modelos recientes y libres de defectos de fabricación, vicios ocultos, abolladuras, corrosión, imperfecciones o deterioros.
- Los materiales de fabricación de los utensilios, menaje, recipientes y equipos que entren en contacto directo o indirecto con alimentos deben ser grado alimenticio (ej. Acero Inoxidable AISI 304, polietileno libre de BPA, silicona alimentaria, cristal de borosilicato) y cumplir con la normatividad sanitaria vigente para la operación en ambientes de formación e industria gastronómica.
- Todos los elementos pertenecientes a las categorías de platos, vajillas y demás menaje de mesa deberán ser entregados personalizados con el logotipo del SENA, mediante la técnica de vitrificación bajo esmalte o grabado imborrable, garantizando que el logo no se desgaste, despinte ni libere sustancias nocivas con el lavado continuo, el uso de lavavajillas industriales, la exposición a químicos de desinfección sanitaria y el choque térmico; coordinando previamente a la producción el diseño, tamaño y ubicación exacta de la marca gráfica institucional con el supervisor del contrato.
- Para los equipos electrónicos (conexión eléctrica) Deberán indicar como mínimo en sus fichas técnicas la potencia (kW/HP), consumo eléctrico, tensión/voltaje (110V/220V).
- La totalidad de los equipos suministrados deberán contar con una garantía técnica mínima de doce (12) meses, término que se computará de manera improrrogable a partir de la suscripción del acta de recibo a satisfacción por parte de la supervisión. Para los efectos de la presente contratación, la garantía se define como la obligación exigible, integral e incondicional que asume el contratista frente a la Entidad para asegurar la idoneidad, calidad, seguridad y el funcionamiento óptimo de los bienes entregados.

En consecuencia, esta cobertura ampara la totalidad del equipo frente a defectos de fabricación, deficiencias de ensamblaje, fallas operativas y vicios ocultos. Este nivel de protección incluye, de manera enunciativa mas no limitativa, la integridad del motor, la estructura del chasis, la totalidad de los componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos, todas las piezas internas, así como las cubiertas, carcasas y elementos exteriores. Durante la vigencia de este amparo, el contratista asume a su exclusivo costo y riesgo la obligación de reparar, ajustar o reponer cualquier elemento que presente averías bajo condiciones normales de uso, garantizando el restablecimiento inmediato y la continuidad en la operación de los equipos.

- La atención a requerimientos por garantía se realizará en un plazo máximo de tres (3) a cinco (5) días hábiles. En caso de no subsanar la falla dentro de este término, el contratista suministrará un bien de reemplazo equivalente mientras la fábrica tramita el reemplazo o reparación.



Nota: si pasado un mes del trámite de garantía esta no es efectiva el contratista deberá suministrar un equipo nuevo de igual o mejores características.

- Para los siguientes equipos se establece condiciones especiales de entrega, instalaciones y puesta en funcionamiento:

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN DE INSTALACION Y CONDICIONES ADICIONALES
AMASADORA 20L A 110V , amasadora industrial de 2 velocidades. Estructura inferior en fundición de acero, con tapa superior en fibra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultáneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.) Controles análogos con switch de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitch. Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad. Características eléctricas: monofásico 110V, con polo a tierra. Corriente: 12 Amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimensiones: Frente 0.39 / Fondo 0.73 Altura 0.90 mts. Peso: 90 Kg.	<p>Para el presente equipo el proveedor deberá garantizar el suministro, transporte, entrega, instalación, montaje, ubicación, nivelación, conexión y puesta en funcionamiento de acuerdo con las especificaciones técnicas, instrucciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>El proveedor deberá realizar las pruebas de funcionamiento necesarias para verificar que cada equipo opere correctamente y cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en la respectiva ficha técnica.</p> <p>Previamente a la instalación, el proveedor deberá informar y verificar los requerimientos de infraestructura, conexiones eléctricas, hidráulicas, de gas, desagüe, ventilación, extracción, espacios de instalación y demás condiciones técnicas necesarias para garantizar la correcta instalación, funcionamiento y seguridad de los equipos; al requerirse alguna adecuación locativa para la instalación esta deberá ser a todo costo realizada por el proveedor. <u>(podrá realizar visita de campo para validar los requerimientos antes de ofertar)</u></p> <p>El proveedor deberá realizar la capacitación al personal designado por la entidad sobre la operación, manejo, limpieza, mantenimiento preventivo y recomendaciones de seguridad de cada equipo, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>Los equipos deberán ser entregados nuevos, en perfecto estado, completamente instalados y funcionando correctamente, acompañados de sus respectivos manuales de operación y mantenimiento, ficha técnica, garantía y demás documentación técnica requerida.</p> <p>El proveedor deberá garantizar la calidad, correcto funcionamiento, seguridad, durabilidad y disponibilidad de soporte técnico y repuestos de los equipos suministrados, de acuerdo con las condiciones establecidas en las respectivas fichas técnicas.</p>



<p>BATIDORA DE SOBREPONER 7L ; Batidora de 7 cuartos de galón (6.6 L) para ubicar sobre la mesa o de sobreponer, ideal para repostería. Su estructura está fabricada en aleación de aluminio con recubrimiento electrostático, lo que le proporciona alta resistencia a la corrosión y una mayor durabilidad. El tazón y los accesorios están elaborados en acero inoxidable grado alimenticio, garantizando higiene en cada uso, velocidades variables. Guarda de seguridad. Manija para subir y bajar el tazón. sistema de agitación planetaria y transmisión por engranajes, lo que ofrece eficiencia, ahorro energético y un funcionamiento silencioso. Accesorios incluidos: tazón de 6.6 qt en acero inoxidable, pala, gancho, globo y manual. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia: 0.28 KW. Corriente: 2 Amp. Dimensiones: Frente o largo: 0.24 / Fondo: 0.43 / Altura 0.66 mts. Peso: Kg. Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso</p>	<p>Para el presente equipo el proveedor deberá garantizar el suministro, transporte, entrega, instalación, montaje, ubicación, nivelación, conexión y puesta en funcionamiento de acuerdo con las especificaciones técnicas, instrucciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>El proveedor deberá realizar las pruebas de funcionamiento necesarias para verificar que cada equipo opere correctamente y cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en la respectiva ficha técnica.</p> <p>Previamente a la instalación, el proveedor deberá informar y verificar los requerimientos de infraestructura, conexiones eléctricas, hidráulicas, de gas, desagüe, ventilación, extracción, espacios de instalación y demás condiciones técnicas necesarias para garantizar la correcta instalación, funcionamiento y seguridad de los equipos; al requerirse alguna adecuación locativa para la instalación esta deberá ser a todo costo realizada por el proveedor. (podrá realizar visita de campo para validar los requerimientos antes de ofertar).</p> <p>El proveedor deberá realizar la capacitación al personal designado por la entidad sobre la operación, manejo, limpieza, mantenimiento preventivo y recomendaciones de seguridad de cada equipo, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>Los equipos deberán ser entregados nuevos, en perfecto estado, completamente instalados y funcionando correctamente, acompañados de sus respectivos manuales de operación y mantenimiento, ficha técnica, garantía y demás documentación técnica requerida.</p> <p>El proveedor deberá garantizar la calidad, correcto funcionamiento, seguridad, durabilidad y disponibilidad de soporte técnico y repuestos de los equipos suministrados, de acuerdo con las condiciones establecidas en las respectivas fichas técnicas.</p>
<p>Laminadora para masa de sobreponer compacta, robusta y con acabados de calidad. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, manija para graduar la apertura del cilindro de 1 a 25 mm. Palanca de mando manual para controlar la dirección de la banda para avance o retroceso. Bandeja recolectora en acero inoxidable para ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Características eléctricas: Tensión: 110V monofásico, Potencia: 0.4 kW, Corriente: 3 A.</p>	<p>Para el presente equipo el proveedor deberá garantizar el suministro, transporte, entrega, instalación, montaje, ubicación, nivelación, conexión y puesta en funcionamiento de acuerdo con las especificaciones técnicas, instrucciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>El proveedor deberá realizar las pruebas de funcionamiento necesarias para verificar que cada equipo opere correctamente y cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en la respectiva ficha técnica.</p>



<p>Dimensiones de trabajo: Frente o largo: 1.84 / Fondo: 0.82 / Altura: 0.51 mts.</p> <p>Dimensiones laminadora plegada: Frente: 0.59 / Fondo: 0.74 / Altura: 0.64 mts.</p> <p>Dimensiones de la banda: Frente: 1.40 / Fondo: 0.45 / Altura: 0.0018 mts (PVC).</p>	<p>Previamente a la instalación, el proveedor deberá informar y verificar los requerimientos de infraestructura, conexiones eléctricas, hidráulicas, de gas, desagüe, ventilación, extracción, espacios de instalación y demás condiciones técnicas necesarias para garantizar la correcta instalación, funcionamiento y seguridad de los equipos; al requerirse alguna adecuación locativa para la instalación esta deberá ser a todo costo realizada por el proveedor. (podrá realizar visita de campo para validar los requerimientos antes de ofertar)</p> <p>El proveedor deberá realizar la capacitación al personal designado por la entidad sobre la operación, manejo, limpieza, mantenimiento preventivo y recomendaciones de seguridad de cada equipo, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>Los equipos deberán ser entregados nuevos, en perfecto estado, completamente instalados y funcionando correctamente, acompañados de sus respectivos manuales de operación y mantenimiento, ficha técnica, garantía y demás documentación técnica requerida.</p> <p>El proveedor deberá garantizar la calidad, correcto funcionamiento, seguridad, durabilidad y disponibilidad de soporte técnico y repuestos de los equipos suministrados, de acuerdo con las condiciones establecidas en las respectivas fichas técnicas.</p>
<p>HORNO ROTATORIO GLP 220V/60/2F 20 BANDEJAS 65x45</p> <p>Capacidad: 20 bandejas de 65x45 cm</p> <p>Control: Control inteligente touch screen de tiempo y temperatura con inyección de vapor.</p> <p>Construcción: acero inoxidable</p> <p>Potencia eléctrica: 1,7 kW (2,3 HP)</p> <p>Potencia gas: 200.000 Btu/h (58 kW)</p> <p>Alimentación: 220 Volt, 60 Hz, 2 fases</p> <p>Dimensiones: 107x149xH230 cm</p> <p>Peso neto: 550 kg</p> <p>Gas GLP (Gas Licuado de Petróleo)</p> <p>Incluye quemador, extractor centrífugo y 2 carros escaliladeros de 20 bandejas de 65x45 con distancia entre bandejas de 7,4 cm; incluye bandejas. La instalación eléctrica debe contar con cableado, puesta a tierra y breaker de protección especificados por personal calificado. La instalación de gas debe incorporar regulador de presión adecuado y ductos de salida de gases, según las condiciones del lugar y la normativa aplicable. Equipo destinado exclusivamente</p>	<p>Instalación, puesta en funcionamiento y capacitación : la entrega deberá incluir la instalación y puesta en funcionamiento del equipo, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante, contemplando como mínimo:</p> <p>a) Transporte y entrega del equipo en sitio, Ubicación, montaje y nivelación., Conexión al sistema de GLP., Conexión eléctrica., Conexión al suministro de agua., Conexión al sistema de desagüe y evacuación de condensados.</p> <p>Conexión al sistema de extracción, Pruebas generales de funcionamiento, Verificación de temperatura. , Verificación del sistema de generación y distribución de vapor., Verificación del sistema de circulación de aire. , Verificación del sistema de rotación del carro.</p> <p>El proveedor deberá validar previamente los requerimientos de infraestructura, conexiones, espacios técnicos y condiciones de instalación, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante, necesarios para garantizar el</p>



para panadería; no para gastronomía.	<p>funcionamiento seguro y adecuado del equipo y asumir a todo costo las mismas de acuerdo al sitio establecido para la instalación.</p> <p>Capacitación: El proveedor deberá realizar capacitación al personal designado por la entidad, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante, como mínimo en los siguientes aspectos:</p> <p>Operación y programación del horno., Procedimientos de encendido y apagado., Manejo del sistema de vapor., Manejo y rotación del carro., Carga y descarga segura de las bandejas., Procedimientos de limpieza., Mantenimiento preventivo básico.</p> <p>INDICACIONES ADICIONALES: para poder instalar el equipo se deberá desinstalar, remoción y traslado hasta la bodega del SENA (ubicada a 1.5 km) del horno a reemplazar. Las dimensiones del equipo a movilizar son: 1.2 m de ancho, 1.5 m de largo y 2.1 m de alto. La instalación de gas para el equipo nuevo debe incorporar regulador de presión adecuado para su funcionamiento, suministro e instalación de accesorios y tubería embebida a una distancia de 0 a 5 metros al punto de conexión.</p> <p>Instalación de Agua deberá suministrar llaves, accesorios y mangueras requeridas adecuado para su funcionamiento para una distancia de 0 a 3 metros.</p> <p>Suministro e instalación de Ductos metálico de salida de aire caliente y/o vapores entre el cielo raso y cubierta distancia de 0 a 11 metros al punto final, según las condiciones del lugar y la normativa aplicable.</p>
<p>Tajadora Industrial 250 De Carnes, Pan, Queso.</p> <p>Frecuencia: 60Hz Voltaje: 110V Sus dimensiones son 37cm x 35cm x 40cm. Su peso es de 17kg. El grosor de corte es de 0.2mmx12mm. El material de la chuchilla es acero inoxidable. Tajadora industrial eléctrica para corte y rebanado de carnes, quesos, embutidos, pan y otros alimentos, adecuada para operaciones de preparación y producción en ambientes gastronómicos. Debe contar con estructura resistente en aleación de aluminio y componentes aptos para uso en establecimientos de alimentos, disco de corte de aproximadamente 25 cm (250 mm) de diámetro, fabricado en acero inoxidable, sistema de regulación graduable del espesor de corte con rango aproximado entre 0,2 mm y 12 mm, permitiendo obtener cortes uniformes de acuerdo con las necesidades de preparación. Debe incorporar sistema de afilado de cuchilla integrado, cubierta o</p>	<p>se debe entregar manuales físicos y virtuales del equipo, capacitación de uso; punto eléctrico para su funcionamiento de acuerdo al requerimiento del equipo; esta instalación debe ser a todo costo con materiales y mano de obra con una distancia entre 1 a 5 metros de punto de alimentación eléctrica.</p>



<p>protector de seguridad para el disco, carro o bandeja móvil para soporte y desplazamiento del producto durante el corte, asas de manipulación y elementos antideslizantes para proporcionar estabilidad durante la operación. La cuchilla debe ser desmontable o permitir un adecuado acceso para realizar las labores de limpieza y mantenimiento del equipo. Debe contar con motor eléctrico de potencia aproximada de 180 W a 250 W, alimentación eléctrica de 110 V, frecuencia de 60 Hz y operación monofásica. El equipo debe presentar dimensiones aproximadas de 37 cm de alto x 35 cm de ancho x 40 cm de largo y peso aproximado de 17 kg. Debe ser de fácil operación, limpieza y mantenimiento, y estar diseñado para uso industrial o comercial en ambientes de preparación de alimentos, cumpliendo las condiciones de seguridad, higiene e inocuidad aplicables al uso de equipos destinados al procesamiento y manipulación de alimentos.</p>	
<p>CÁMARA DE FERMENTACIÓN ELÉCTRICA Especificaciones técnicas, El equipo debe contar con una construcción en acero inoxidable, con capacidad para un carro de 20 bandejas de 65 x 45 cm. Su potencia eléctrica es de 5 kW (6,8 HP) y requiere una alimentación eléctrica de 220 V, 60 Hz y 2 fases. El control de temperatura y humedad se realiza mediante un panel de control digital. Las dimensiones son de 80 cm de ancho x 118 cm de profundidad x 196 cm de alto, con un peso neto aproximado de 114 kg. Características principales: Tipo de equipo: Cámara de fermentación eléctrica. Material de construcción: Acero inoxidable. Capacidad: 1 carro para 20 bandejas. Dimensiones de las bandejas: 65 x 45 cm. Potencia: 5 kW (6,8 HP). Alimentación eléctrica: 220 V. Frecuencia: 60 Hz. Número de fases: 2 fases. Control de temperatura: Digital. Control de humedad: Digital. Dimensiones del equipo: 80 x 118 x 196 cm. Peso neto: 114 kg. 3. Requerimientos de instalación El equipo funciona con energía eléctrica y no requiere instalación de gas. Requiere conexión de 220 V, 60 Hz y 2 fases, con cableado adecuado, puesta a tierra y breaker de protección. La instalación debe ser realizada por personal calificado. NOTA: INCLUYE CARRO DE BANDEJAS Y BANDEJAS</p>	<p>Instalación, puesta en funcionamiento y capacitación: a la entrega deberá incluir la instalación y puesta en funcionamiento del equipo, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante, contemplando como mínimo:</p> <p>Transporte y entrega del equipo en sitio, Ubicación, montaje y nivelación., Conexión al sistema de GLP., Conexión eléctrica., Conexión al suministro de agua. , Conexión al sistema de desagüe y evacuación de condensados. Conexión al sistema de extracción. , Pruebas generales de funcionamiento., Verificación de temperatura., Verificación del sistema de generación y distribución de vapor., Verificación del sistema de circulación de aire., Verificación del sistema de rotación del carro.</p> <p>El proveedor deberá validar previamente los requerimientos de infraestructura, conexiones, espacios técnicos y condiciones de instalación, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante, necesarios para garantizar el funcionamiento seguro y adecuado del equipo y asumir a todo costo las mismas de acuerdo al sitio establecido para la instalación.</p> <p>Capacitación: El proveedor deberá realizar capacitación al personal designado por la entidad, de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante, como mínimo en los siguientes aspectos:</p> <p>Operación y programación del horno., Procedimientos</p>



	<p>de encendido y apagado., Manejo del sistema de vapor., Manejo y rotación del carro., Carga y descarga segura de las bandejas., Procedimientos de limpieza., Mantenimiento preventivo básico.</p> <p>INDICACIONES ADICIONALES : Incluye desinstalación, retiro y transporte a la Bodega del SENA a una distancia de 1.5km de distancia del Horno a cambiar de dimensiones 0.90m de ancho x 1.2m de largo por 2.0m de alto. Se debe incluir suministro e instalación de red de gas GLP con regulador de presión adecuado para su funcionamiento, suministro e instalación de accesorios y tubería embebida a una distancia de 0 a 5 metros al punto de conexión. Instalación de Agua debera suministrar llaves, accesorios y mangueras requeridas adecuado para su funcionamiento para una distancia de 0 a 3 metros. Los trabajos se deberán realizar en regata sobre muros garantizando su optimo funcionamiento. La instalación eléctrica debe contar con cableado, breaker de protección y toma corriente para punto 220V para una distancia de 0 a 20 metros especificados por personal calificado.</p>
<p>HORNO PARA PIZZA A GAS 110V/60/1F 3 PIZZAS Descripción del producto Horno para pizza a gas o leña, cámara de 90 cm de diámetro con piso monoblock y cúpula en material refractario, base en acero pintado con repisa frontal en acero inoxidable para la salida de las pizzas. Control digital con regulación de temperatura de 50 a 500 °C y booster. Capacidad: 2-3 pizzas de 30 cm de diámetro Control: Control digital con regulación de temperatura de 50 a 500 °C y booster Construcción: acero inoxidable, acero pintado Potencia eléctrica: 0,3 kW (0,5 HP) Potencia gas: 34.000 Btu/h (10 kW) Alimentación: 110 Volt, 60 Hz, 1 fase Dimensiones: 130x135xH180 cm GLP (Gas Licuado de Petróleo) Accesorio incluido: Pala para pizza, fabricada en material resistente y de dimensiones adecuadas para la cámara de cocción, destinada a la introducción, manipulación y retiro de las pizzas, garantizando compatibilidad con las dimensiones y características del horno. Peso neto: 400 kg La instalación eléctrica debe contar con cableado, puesta a tierra y breaker de protección especificados por personal calificado. La instalación de gas debe incorporar regulador de presión adecuado y</p>	<p>la presente adquisición, el proveedor deberá garantizar el suministro, transporte, entrega, instalación, montaje, ubicación, nivelación, conexión y puesta en funcionamiento de los equipos, de acuerdo con las especificaciones técnicas, instrucciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>El proveedor deberá realizar las pruebas de funcionamiento necesarias para verificar que cada equipo opere correctamente y cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en la respectiva ficha técnica.</p> <p>Previamente a la instalación, el proveedor deberá informar y verificar los requerimientos de infraestructura, conexiones eléctricas, hidráulicas, de gas, desagüe, ventilación, extracción, espacios de instalación y demás condiciones técnicas necesarias para garantizar la correcta instalación, funcionamiento y seguridad de los equipos.</p> <p>El proveedor deberá realizar la capacitación al personal designado por la entidad sobre la operación, manejo, limpieza, mantenimiento preventivo y recomendaciones de seguridad de cada equipo, de</p>



<p>ductos de salida de gases, según las condiciones del lugar y la normativa aplicable</p>	<p>acuerdo con las especificaciones y recomendaciones del fabricante.</p> <p>Los equipos deberán ser entregados nuevos, en perfecto estado, completamente instalados y funcionando correctamente, acompañados de sus respectivos manuales de operación y mantenimiento, ficha técnica, garantía y demás documentación técnica requerida.</p> <p>El proveedor deberá garantizar la calidad, correcto funcionamiento, seguridad, durabilidad y disponibilidad de soporte técnico y repuestos de los equipos suministrados, de acuerdo con las condiciones establecidas en las respectivas fichas técnicas. La instalación eléctrica debe contar con cableado, puesta a tierra y breaker de protección especificados por personal calificado.</p> <p>La instalación de gas debe incorporar regulador de presión adecuado para su funcionamiento, suministro e instalación de accesorios y tubería embebida a una distancia de 0 a 12 metros al punto de conexión. Suministro e instalación de Ductos de salida de gases entre el cielo raso y cubierta distancia de 0 a 12 metros al punto final, según las condiciones del lugar y la normativa aplicable.</p>
<p>Anova Culinary Cocina De Precisión Sous Vide Pro (wifi): Anova Culinary Precisión Cooker Pro-Wifi es un circulador de inmersión profesional diseñado para la cocción Sous Vide, con una potencia de 1.200 W y alimentación de 120 V. Ofrece un rango de temperatura de 0 °C a 92 °C con una precisión de $\pm 0,05$ °C, caudal de circulación de 12 litros por minuto y capacidad para recipientes de hasta 100 litros. Incorpora conectividad Wi-Fi, control mediante aplicación móvil para iOS y Android, pantalla táctil capacitiva, estructura en acero inoxidable y aluminio con recubrimiento de teflón, certificación IPX7 de resistencia al agua, abrazadera ajustable desmontable, cable de alimentación de 134,6 cm, dimensiones de 35 × 6 × 8,8 cm y un peso aproximado de 1,29 kg, siendo un equipo ideal para aplicaciones gastronómicas profesionales y de alta exigencia.</p>	<p>El proveedor deberá incluir, como parte integral del suministro y sin costo adicional para la entidad, una capacitación presencial sobre el uso, manejo, operación y aprovechamiento de las funcionalidades del equipo o elemento suministrado.</p> <p>La capacitación deberá estar dirigida al personal designado por la entidad y deberá incluir, como mínimo, la explicación práctica de las funciones principales, configuración básica, recomendaciones de uso, cuidados, mantenimiento preventivo básico y solución de situaciones de operación habituales, de acuerdo con las características específicas del equipo.</p> <p>La capacitación deberá permitir que el personal encargado adquiera los conocimientos necesarios para operar adecuadamente el equipo, aprovechar sus funcionalidades y realizar un uso seguro y eficiente del mismo.</p>



<p>Kit emplatado profesional</p> <p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Incluye: pinza, cuchara de degustación-pinza, espátula flexible, perfect quenelle, plumilla y espátula dosificadora</p>	<p>DEBEN ESTAR EMPACADOS EN ESTUCHE</p>
<p>Plato de presentación gastronómica de forma circular, elaborado en porcelana de alta calidad, de color blanco y acabado esmaltado brillante. Presenta un diseño contemporáneo y elegante, con una superficie interior caracterizada por un relieve o textura radial, conformada por finas estrías que se proyectan visualmente desde la zona central hacia el borde del plato.</p> <p>Cuenta con un área central amplia y definida para la presentación de los alimentos, rodeada por una superficie texturizada que aporta profundidad y valor estético a la pieza. Su borde es amplio, continuo y ligeramente elevado, proporcionando una transición visual armónica entre el área de presentación y el perímetro.</p> <p>El plato presenta un perfil de apariencia robusta y de uso profesional, con profundidad suficiente para el servicio de diferentes tipos de preparaciones gastronómicas, incluyendo aquellas que contienen salsas o elementos líquidos. Su acabado es uniforme, sin estampados, gráficos ni decoraciones de color, predominando el blanco como elemento visual.</p> <p>Por sus características de diseño, proporciones, acabado y textura, corresponde a una pieza destinada al servicio y presentación profesional de alimentos, especialmente apropiada para montajes gastronómicos, demostraciones culinarias y presentaciones de alta cocina.</p> <p>Dimensiones aproximadas: 28,1 cm de diámetro x 5,4 cm de altura.</p> <p>Peso aproximado: 1.260 g por unidad.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>
<p>tazón o taza para servicio gastronómico que presenta un acabado exterior oscuro en contraste con un interior texturizado en tonos azules. La pieza cuenta con una capacidad volumétrica de 450 mililitros, un peso de 400 gramos y unas dimensiones físicas de 49 milímetros de alto, 170 milímetros de diámetro o ancho máximo y 164 milímetros de largo.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>



<p>Plato para presentación gastronómica de forma circular, elaborado en porcelana, de color blanco y acabado liso, brillante y uniforme. Presenta un diseño contemporáneo de líneas suaves y continuas, caracterizado por la ausencia de una división marcada entre el borde y la superficie destinada a la presentación de los alimentos. La pieza presenta una superficie interior amplia, lisa y ligeramente curvada, que se prolonga de manera continua hacia el perímetro del plato, generando una transición suave y sin aristas visibles. Su configuración permite realizar diferentes tipos de montajes y presentaciones gastronómicas, favoreciendo la disposición estética de los alimentos. El borde no presenta un ala plana o una separación tradicional respecto al área central; por el contrario, la superficie se extiende suavemente hacia el exterior, conformando un perfil bajo, redondeado y de apariencia continua. El plato posee una profundidad aproximada de 3,7 cm, proporcionando capacidad para contener preparaciones y sus respectivos componentes sin perder la presentación visual. Su acabado es blanco, liso, uniforme y reflectante, sin estampados, gráficos ni decoraciones de color. Por sus características formales, es apropiado para el servicio y presentación profesional de preparaciones gastronómicas, especialmente para montajes contemporáneos y de alta cocina. Dimensiones aproximadas: 28,6 cm de diámetro x 3,7 cm de altura. Peso aproximado: 1.150 g por unidad.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>
<p>plato pequeño 22 cm. producto: plato pequeño elaborado en porcelana, de color blanco y acabado liso y uniforme. La pieza presenta una superficie interior amplia, lisa y ligeramente curvada, que se prolonga de manera continua hacia el perímetro del plato, generando una transición suave y sin aristas visibles. Su configuración permite realizar diferentes tipos de montajes y presentaciones gastronómicas, medida: 22 cm de diámetro aproximadamente; altura 71 mm y diámetro 222 mm. peso: 992 gramos. uso principal: presentación y servicio de postres, panes, productos de repostería, pasabocas, entradas y preparaciones de comedor. características: resistente, reutilizable, decorativo, práctico, de fácil manipulación, adecuado para servicio de alimentos y presentación de productos gastronómicos.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>



<p>plato postre 23 cm. producto: plato postre Amazonia. descripción: plato utilizado para la presentación y servicio de postres, productos de repostería, panadería, pastelería y preparaciones de comedor. Su diseño decorativo permite mejorar la presentación de los alimentos y brindar una apariencia atractiva en el servicio. material: CM/GR, según descripción del fabricante. medida: 23 cm aproximadamente; altura 27 mm, diámetro 232 mm y largo 222 mm. peso: 485 gramos. Con contraste de colores que inician en la parte superior en los tonos tierra y termina en la parte central con tonos azules, es decir que el plato contiene en uno solo diferentes tonalidades haciéndolo moderno.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>
<p>tazón o taza para servicio gastronómico de diseño cilíndrico con paredes rectas, que presenta un acabado exterior en tono oscuro en contraste con un interior de color claro. La pieza cuenta con una capacidad volumétrica de 900 mililitros, un peso de 920 gramos y unas dimensiones físicas que corresponden a 44 milímetros de alto y un diámetro de 214 milímetros.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>
<p>plato hondo de tipo coupe (diseño liso sin borde o ala escalonada), destinado al servicio de mesa gastronómico. Esta pieza circular presenta un acabado continuo en un tono oscuro de estilo rústico. Según las especificaciones técnicas visibles en la imagen, el plato cuenta con un diámetro de 19,8 centímetros, lo cual equivale a 7 4/5 pulgadas.</p>	<p>LOGO SENA DIMENSIONES Y COLOR A DEFINIR CON EL SUPERVISOR</p>

De conformidad con los resultados del análisis del sector y las especificaciones definidas en las fichas técnicas, el comité estructurador del proceso validado que los elementos objeto de la presente contratación corresponden a bienes de común utilización y cuentan con existencia comprobada en el mercado nacional. Bajo esta premisa, constituye una carga de debida diligencia del oferente verificar, con anterioridad a la presentación de su oferta, la disponibilidad de stock e inventario activo y suficiente dentro del territorio colombiano. No se aceptarán, en ninguna circunstancia, retrasos, solicitudes de prórroga o justificaciones de incumplimiento que pretendan ampararse en contingencias de importación, nacionalización de mercancías o demoras aduaneras. Tolerar excusas derivadas de la logística internacional desdibujaría la planeación del proceso; el riesgo operacional y de abastecimiento recae exclusivamente en el contratista. Por esta razón, recae sobre el proponente la obligación ineludible de auditar de manera rigurosa sus canales de distribución y asegurar la capacidad de respuesta de sus proveedores, garantizando así la entrega material de los equipos con estricta sujeción a los plazos perentorios establecidos en los documentos del proceso.

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 de que se hayan suministrado.
- 17) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Entregar los elementos en la oficina de Almacén de Centro Tecnológico de la Amazonia ubicada en el Parque Industrial Santa María en el km 3 Vía Aeropuerto, la cual se realizará en coordinación



- con el supervisor del contrato. O en el Centro Tecnológico de la Amazonia o el ambiente de acuerdo con solicitud del supervisor.
2. Entregar en el tiempo previsto por el contrato los elementos requeridos.
 3. Garantizar que los elementos entregados cumplan rigurosamente con las especificaciones técnicas descritas en las fichas técnicas, así como con las condiciones especiales de entrega y funcionamiento. En consecuencia, el Contratista deberá reemplazar y restituir a su costa los bienes que resulten defectuosos, de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas, sin que esto implique modificación al plazo de entrega pactado. Si el Contratista no realiza la restitución dentro del término señalado por el SENA, la Entidad podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o hacer efectivas las multas contractuales correspondientes.
 5. Asumir los gastos de transporte, traslado, cargue, descargue y demás necesarios para la ejecución del objeto contractual.
 6. El proveedor deberá otorgar garantía de fábrica sobre la totalidad de los bienes y elementos suministrados, por un término mínimo de doce (12) meses, contados a partir del recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, así mismo, en cuanto a la atención de los requerimientos de garantía estas, deberán realizarse dentro de un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación formal efectuada por el supervisor.
 7. No sobrepasar por ningún motivo el valor del contrato y el valor ofertado en su oferta económica.
 8. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.
 9. Entregar los productos y bienes antes del vencimiento del contrato y agendando la entrega con el supervisor y almacenista de la regional.
 10. Conservar durante la ejecución del contrato los precios unitarios fijos de los elementos ofrecidos y adjudicados sin reajuste.
 11. Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA, equivalente al 3% sobre el valor del contrato, dentro del plazo de perfeccionamiento del contrato.
 12. Cancelar todas las obligaciones e impuestos que se derivan con ocasión del contrato, establecidos o que se establezcan en el país, de acuerdo con las leyes colombianas.
 13. Las dudas técnicas o de especificaciones serán aclaradas con la supervisión antes de la entrega o compra del producto con el fin de consolidar y unificar criterios sobre la ficha técnica.
 14. Entregar manuales de uso en idioma español. (físico y digital)
 15. Realizar capacitación de uso de los equipos a solicitud del supervisor del contrato en donde sea descrito en la ficha técnica.
 16. Atender las demás instrucciones que le sean dadas por el supervisor del contrato, que se deriven o tengan relación con el objeto del contrato en los tiempos previstos por el mismo.
 17. El contratista deberá entregar los bienes completamente armados, instalados, ajustados y probados, verificando su correcto funcionamiento y óptimas condiciones físicas, dejándolos listos para su uso inmediato. La instalación deberá ser realizada por personal técnico especializado, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y eléctrica aplicables, así como las recomendaciones del fabricante, asumiendo el contratista la responsabilidad por cualquier ajuste, prueba o verificación necesaria para asegurar la adecuada operación de los equipos entregados.
 18. Entrega de facturas, informes y demás documentos necesarios para el ingreso a almacén en los tiempos notificados por el supervisor.
 19. Dentro del informe de entrega deberá anexar un acápite de recomendaciones de uso, mantenimiento preventivo y correctivo de cada equipo.



20. Las demás que se requieran durante la ejecución del objeto contractual.
21. Si algún equipo merece mantenimiento preventivo para conservar la garantía, este mantenimiento deberá ser realizado a todo costo por el proveedor, esto aplica únicamente para los equipos que merezcan dicha labor para conservar la activación de garantía de fábrica.
22. El proveedor deberá indicar expresamente la compatibilidad con Gas Licuado de Petróleo - GLP, consumo nominal (Btu/h o kW), presión de trabajo y los requerimientos mínimos para su correcta y segura instalación de mangueras, reguladores, ductos de ventilación y escape de gases, así como realizar su respectiva puesta en funcionamiento garantizando la verificación técnica de operabilidad, ajuste de quemadores y control de fugas en el sitio de entrega.
23. El contratista entregará los bienes debidamente armados, nivelados, instalados, ajustados y probados en su funcionamiento en el Centro Tecnológico de la Amazonia (Florencia, Caquetá) por personal técnico calificado, dejándolos en condiciones de uso inmediato.
24. Se entregarán manuales técnicos de operación y mantenimiento en idioma español (físico y digital) y se realizará una sesión de capacitación técnica al personal técnico designado por la Entidad.

2.8.3 Obligaciones de Seguridad y Privacidad de la información:

- 1) El Contratista deberá aceptar y cumplir las políticas de seguridad y privacidad de la información establecidas por la entidad, para lo cual deberá participar en espacios de sensibilización que se requieran para socializar las políticas y controles establecidos por el SENA para el aseguramiento de sus activos de información.
- 2) El Contratista deberá realizar seguimiento periódico a la matriz de riesgos identificada, validando que no se haya materializado algún riesgo (de seguridad y privacidad de la información), que los controles se ejecuten en la periodicidad y alcance establecidos, que no se requiera identificar algún otro riesgo, determinar posibles nuevas amenazas o vulnerabilidades en los productos o servicios contratados.
- 3) El contratista deberá suscribir el correspondiente acuerdo de confidencialidad de la información (Formato GCCON-F-085 Acuerdo de Confidencialidad de la Información), asegurando la protección de la información institucional y de datos personales.
- 4) Reportar oportunamente cualquier evento o incidente de seguridad que ponga en riesgos la confidencialidad, integridad, disponibilidad y privacidad de la información. Aportando las evidencias y apoyando en su gestión.
- 5) El contratista deberá en conjunto con el supervisor del contrato informar y establecer los controles que el proveedor debe implementar para garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad según la clasificación de la información (Pública, Pública Clasificada y Pública Reservada).
- 6) El contratista deberá cumplir con las leyes de derechos de autor y acuerdos de licenciamiento de software. En consecuencia, se abstendrá de reproducir o duplicar software sin la debida autorización del titular de los derechos.

2.8.4 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. Presentar oportunamente, para el pago, la factura correspondiente, recibos y planillas donde conste que se encuentra al día en el pago de salud, pensión, riesgos y aportes parafiscales de acuerdo al procedimiento definido por el Sena.



2. Enviar vía correo electrónico al supervisor de contrato relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, en especial al descargue de insumos.

Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

2.8.5 Obligaciones ambientales del contratista

De conformidad con la Resolución 851 de 2022, el Residuo de Aparatos Eléctricos y Electrónicos -RAEE equivalente al Aparato Eléctrico y Electrónico que se adquiere, será recibido para su gestión y disposición por el Comercializador siempre y cuando:

- El RAEE sea entregado por el SENA en el punto de venta del comercializador, al momento de la adquisición del nuevo Aparato Eléctrico y Electrónico equivalente o acorde con el plazo máximo indicado por el comercializador por escrito, el cual no podrá ser inferior a treinta (30) días calendario, en el marco del Sistema de Recolección y Gestión de RAEE.

Nota: De conformidad con la Resolución 480 de 2020, esto aplica siempre y cuando los RAEE correspondan a Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos que se vayan a adquirir se encuentren identificados dentro del Guía 1 de la Resolución.

- El Sistema de recolección y gestión de RAEE deberá entregar al SENA, una constancia de recibo en el momento de recepción, indicando el nombre del Sistema, la subcategoría del RAEE, la cantidad de unidades o peso aproximado (kg) y fecha de recepción. De igual forma, el Sistema deberá entregar al SENA, un certificado de gestión expedido por el Gestor Licenciado una vez esté disponible. (en un plazo no mayor a 90 días).

NOTA 1: El SENA deberá solicitar la constancia de recibo del RAEE una vez entregado y el Certificado de Gestión expedido por el Gestor Licenciado.

NOTA 2: Lo anterior, no aplica a los RAEE depositados en puntos fijos de recolección abiertos al público donde no medie la atención personalizada.

2.8.6 Obligaciones del SENA

- 1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- 2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
- 3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
- 4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
- 5) Suscribir juntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del



gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

- 7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
- 8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de un (1) mes sin exceder el 19 de diciembre de 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato es la ciudad de Florencia - Caquetá.

La entrega de los bienes que requiere el SENA se realizará en la oficina de Almacén de Centro Tecnológico de la Amazonia ubicada en el Parque Industrial Santa María en el km 3 Vía Aeropuerto, Florencia – Caquetá o en cualquiera de las sedes de la regional Caquetá previa coordinación con el supervisor del contrato.

NOTA 1: Los días y horas de entrega establecidas por la entidad serán de lunes a viernes de 8:00 - 12:00 am y de 2:00p.m. a 6:00 p.m.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Florencia, Caquetá

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato [Incluya el número de casillas que sean necesarias]	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago [Ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto]
PAGO 1	N/A	N/A
PAGO 2	N/A	N/A
PAGO 3	N/A	N/A

Otra forma de Pago	<p>El SENA cancelará al CONTRATISTA, mediante un solo pago al CONTRATISTA dentro de los Treinta (30) días calendarios siguientes a la entrega del objeto del contrato, siguientes a la radicación de la factura, previo de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato y presentación de los siguientes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none">1 Factura o documento equivalente.2 Evidencias del cumplimiento de las obligaciones ambientales y de SST en la etapa contractual.
--------------------	--



	<p>3 Informe donde se evidencie del cumplimiento de las obligaciones específicas del contrato.</p> <p>4 Documento que acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, o documento que acredite que se encuentra exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje -SENA y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, según el artículo 25 de la Ley 1607 de 2012. Cuando se trate de personas jurídicas esta acreditación se debe presentar firmada por el Revisor Fiscal si hubiere lugar, o por el Representante Legal.</p> <p>5 Certificación de paz y salvo expedida por la oficina de promoción y relaciones corporativas de la Regional, en la cual se haga constar estar al día en el pago de aportes al SENA y Cuota de Aprendices, cuando a ello hubiere lugar.</p> <p>Se dará trámite de pago una vez se expida el acta de recibido a satisfacción por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar.</p> <p>Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención.</p> <p>Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por LA ENTIDAD.</p> <p>Dichos pagos se efectuarán una vez radicada la factura, con sujeción a los recursos disponibles en el P.A.C. (Programa anual mensualizado de Caja) previo cumplimiento de la totalidad de los requisitos legales y los señalados en el contrato para poder proceder al pago.</p> <p>Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña con los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a partir de la fecha en que se haya aportado en la forma exigida la debida documentación. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello el derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.</p> <p>En caso de estar obligado, el contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los informes pactados y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas.</p> <p>Cabe resaltar, que de acuerdo a lo establecido en la Circular 3-2024-000017 de fecha 25 de enero de 2024 por medio de la cual se imparten lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratista y/o proveedores, se relaciona lo siguiente:</p>
--	--



	<p>Las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente son las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none">1 Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN: <p>En esta actividad es importante indicarle al proveedor que los datos del SENA como adquirente de los bienes y servicios en la factura a emitir, deben ser creados con los datos generales del RUT de nuestra Entidad y deben ser iguales a nivel nacional, sin importar que la factura sea expedida a una Regional o Centro de Formación en particular. Estos datos son:</p> <ul style="list-style-type: none">• NIT: 899999034 (este es el NIT del SENA que se crea en la factura sin dígito de verificación)• RAZÓN SOCIAL: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA• DIRECCIÓN: CL 57 8 69, Bogotá D.C.• TELÉFONO: 5461500• TIPO DE CONTRIBUYENTE: persona jurídica• TIPO DE RESPONSABILIDAD: Gran contribuyente• RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA: No responsable de IVA <p>Por su parte los datos del proveedor o contratista como vendedor de los bienes o prestador del servicio, en la factura de venta deben ser creados con los datos generales que figuren igualmente en su RUT.</p> <ol style="list-style-type: none">2 Diligenciar en la sección de la factura de venta a emitir, en Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.3 Diligenciar en la sección interna de la factura de venta, específicamente en la parte de Notas u observaciones, lo siguiente: # \$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con # \$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"><p># \$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co # \$</p></div> <p>En el número de contrato no colocar la palabra contrato ni el numeral, solamente el número tal como aparece en SECOP. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberá reflejar de la misma forma.</p> <p>El número máximo de caracteres en este parte del número de contrato es de veinte (20). Después de cada punto y coma debe ir un espacio, en los demás datos no deben ir espacios.</p>
--	--



El código de identificación de la Regional o Centro de Formación (unidad ejecutora) con la cual se suscribió el contrato es el que figura en el certificado de registro presupuestal.

Para la cual se relacionan los códigos que identifica a la Regional (Caquetá) y Centro de formación (Centro Tecnológico de la Amazonia):

CÓDIGO PCI	NOMBRE REGIONAL	TIPO	IDENTIFICACIÓN	RAZÓN SOCIAL
36-02-00-018-000000	SENA REGIONAL CAQUETÁ – DIRECCIÓN REGIONAL	NIT	899999034	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

CÓDIGO PCI	NOMBRE CENTRO DE FORMACIÓN	TIPO	IDENTIFICACIÓN	RAZÓN SOCIAL
36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETÁ	NIT	899999034	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Con el fin de que por parte del contratista y/o proveedor sea diligenciado el código completo tal como se evidencia en el siguiente ejemplo:

- 4 Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
- 5 Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).
- 6 Cuando el proveedor o contratista decida hacer el envío de la factura de forma manual, deberá remitir el correo adjuntando el pdf y el xml en archivo comprimido zip, a la dirección electrónica: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co. En este caso adicionalmente debe definir el asunto del correo remitido. En dicho asunto del correo debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co

El Contratista y/o Proveedor Tenga en cuenta que en este asunto del correo no debe ir el signo \$ ni tampoco el signo #, dado que estos símbolos son requeridos únicamente en las notas internas de la factura de venta.

Tampoco se deberán registrar más o menos datos de los solicitados en este punto. Esto es importante de lo contrario la factura no podrá ser procesada para el cargue en la plataforma SIIF NACIÓN.



	<p>En el número de contrato no colocar la palabra contrato ni el numeral, solamente el número tal como aparece en SECOP II. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberá reflejar de la misma forma. El número máximo de caracteres en este parte del número de contrato es de veinte (20). Después de cada punto y coma debe ir un espacio, en los demás datos no deben ir espacios.</p> <p>El código de identificación de la Regional o Centro de Formación (unidad ejecutora) con la cual se suscribió el contrato es el que figura en el certificado de registro presupuestal. El archivo XML de la factura electrónica de venta que debe remitir el proveedor es el que ya se encuentra validado y firmado por la DIAN, dado otra causal de rechazo muy común es que remiten el XML en estado previo. Para identificar el XML validado tenga en cuenta que en su contenido inicia con la frase "AttachedDocument".</p> <p>De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin, según las indicaciones dadas en este numeral 6.</p> <p>7 Cualquier inconveniente o error generado en el envío de la factura electrónica, el proveedor deberá canalizarlo directamente con el supervisor de contrato, para que esta persona verifique y realice las gestiones pertinentes al interior de la entidad, con el profesional contable de cada Regional o Centro de Formación donde se presente la novedad.</p> <p>Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña con los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a partir de la fecha en que se haya aportado en la forma exigida la debida documentación. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello el derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los informes pactados y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas.</p>
--	--

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	.	NO:	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato	Amortización		Requisito para el desembolso	
DESEMBOLSO 1	N/A	N/A		N/A	
DESEMBOLSO 2	N/A	N/A		N/A	



DESEMBOLSO 3	N/A	N/A	N/A
--------------	-----	-----	-----

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

<p>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:</p>	<p>La supervisión designada verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo normado en el Artículo 4 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, los artículos 44, 83, 84, 86 y 118 de la Ley 1474 de 2011 (Anticorrupción), debe cumplir las funciones señaladas en la Resolución No. 202 de 2014 o la que la modifique o remplace, así como las demás que surjan por la naturaleza de este contrato, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la entidad, debiendo informar al ordenador del gasto, oportunamente cualquier irregularidad, con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas.</p> <p>El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, así mismo, deberá proyectar el Acta de liquidación (si es del caso), previa presentación del informe final de supervisión. El Contratista debe acatar las indicaciones que le imparta por escrito, el supervisor. No obstante, si el contratista no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al supervisor con copia a la entidad, antes de proceder a ejecutar las indicaciones.</p> <p>En caso contrario, responderá solidariamente con el supervisor si del cumplimiento de dichas indicaciones se derivan perjuicios para el SENA. Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier indicación escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha indicación, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento.</p> <p>Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de cinco (5) días, el supervisor comunicará dicha situación director regional con funciones de Subdirector de Centro para que este tome las medidas que considere necesarias. El interventor y/o supervisor debe documentar las causas o motivos del incumplimiento que llegue a presentarse, en desarrollo de las actividades surtidas con posterioridad a la celebración del contrato.</p> <p>Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente, y oportuno adelantar el proceso de selección y contrato respectivo para satisfacer la necesidad aquí determinada. En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el ordenador del pago, designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes.</p>
<p>En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del funcionario Mario Daniel Cardoso Cordoba, 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.</p>	



3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Selección Abreviada de Menor Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección, el cual comprende las etapas precontractual, contractual y post contractual, es el previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, en el marco de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y en el Decreto 1082 de 2015, en consonancia con las leyes civiles, comerciales, y demás normas que adicionen, modifiquen, complementen o regulen la materia, así como en lo previsto en la Ley 1474 de 2011, y en el Decreto Ley 019 de 2012.

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.

De conformidad con lo establecido en el literal (b) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, mediante Circular No. 3-2026-000010 del 13 de enero de 2026, se determinaron las cuantías para el año 2026, así como su aplicación en las diferentes modalidades de selección tal como se indica a continuación:

CONCEPTO	CUANTÍAS
Salario Mínimo Legal mensual para 2026	\$ 1.750.905
Presupuesto SENA para la vigencia 2026	\$ 6.391.461.225.447
Presupuesto SENA expresado en salarios mínimos legales mensuales	\$ 3.650.375,79 SMLMV
Menor cuantía (Hasta 1000SMLMV)	\$1.750.905.000
Mínima Cuantía, cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía	\$175.090.500

En consideración a la cuantía y al objeto del proceso a adelantar, se hará uso del procedimiento de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con el literal b) numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, Ley 80 de 1993 y el Decreto Ley 019 de 2011, así como 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 (...)”*.



Adquirir a título de compraventa equipos, materiales, mobiliario, enseres y maquinaria industrial de formación para la dotación del ambiente de cocina del Centro Tecnológico de la Amazonia, Regional Caquetá.

Con cargo a los recursos asignados en virtud del recurso otorgado como reconocimiento al desempeño institucional por haber obtenido el segundo lugar en el Concurso Nacional SENA Cocina 2026, se adelantará la adquisición de los equipos, materiales, mobiliario, enseres y maquinaria industrial de formación destinados a la dotación del ambiente de cocina del Centro Tecnológico de la Amazonia - SENA Regional Caquetá.

En consecuencia, al encontrarse el presupuesto oficial destinado a esta compra dentro del rango normativo fijado para la Entidad correspondiente a la Menor Cuantía desde \$175.090.500 hasta \$1.750.905.000, la modalidad de selección a aplicar será la de Selección Abreviada de Menor Cuantía, en cumplimiento de la normativa de contratación estatal y en estricta observancia de los principios de selección objetiva, economía, planeación y transparencia.

La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales. Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

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 (...)”*

Por lo anterior, esta contratación se registrará por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 (numeral 2, del artículo 2), el Decreto 1082 de 2015 (artículo 2.2.1.2.1.2.20), y en lo que no se encuentre particularmente regulado, se aplicarán las normas vigentes aplicables a la materia, en conjunto con las reglas previstas en el pliego de condiciones, adendas, resoluciones y documentos que se expidan con ocasión del presente proceso contractual.

En el presente proceso podrán participar personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o extranjeras, individualmente, en consorcio, unión temporal, que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentren debidamente inscritos y clasificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, en aquellas actividades, especialidades y grupos que se establecen en el presente



estudio previo; e inscritos como proveedores en el SECOP II, lo anterior teniendo en cuenta la modalidad de selección y el objeto a contratar.

La verificación de la capacidad jurídica, organizacional y experiencia de los proponentes se realizará de acuerdo con lo previsto en el Art. 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, es decir, a través del Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes. Por otra parte, los bienes y/o servicios a adquirir son ofertados en condiciones relativamente uniformes en el mercado, además de contar con patrones técnicos se asegura desde ya la existencia de proponentes plurales en la presente contratación.

En este sentido, se verificará la capacidad jurídica del proponente para asumir las obligaciones derivadas del contrato en cuanto al objeto de las empresas proponentes y la aptitud jurídica de sus representantes, por otro lado, establecer el cumplimiento del pago de aportes parafiscales en los términos del Art. 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con el parágrafo 2 artículo 1 Ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y la inexistencia de causales de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado.

Considerando que, desde el punto de vista regulatorio y legal, el objeto del presente proceso contractual es lícito, se encuentra viable desde el punto de vista jurídico el suministro de estos bienes y en consecuencia la realización del presente proceso contractual.

Por lo anterior y con el fin de revestir el carácter garantista y plural, el procedimiento para la selección del contratista será por **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA** para lo cual se atenderán con rigor los parámetros normativos entre otros el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas y decretos concordantes y reglamentarios.

Se adjudicará un único contrato de **COMPRAVENTA**, mediante Contrato electrónico en la Plataforma SECOP II, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la invitación pública.

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 MiPymes colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.



3.2.1 Forma de acreditación

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

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

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

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

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

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

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

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS (\$299.569.985) 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.

Nota: Las cantidades de los bienes a adquirir podrán variar en función de los descuentos ofertados por el proponente, siempre que no se superen las cantidades máximas establecidas, ni el presupuesto oficial asignado para el presente proceso contractual. En todo caso, la ejecución del contrato se realizará dentro del valor total estimado, sin generar obligaciones adicionales para la Entidad.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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



(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, se adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para “Adquirir a título de compraventa elementos y equipos de cocina para dotar los ambientes de aprendizaje del centro tecnológico de la Amazonia” es de **DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS (\$299.569.985) M/CTE**, tal como se evidencia en el documento anexo estudio de mercado y matriz de distribución de cantidades, el cual forma parte integral del presente documento.

Para determinar el valor estimado de cada ítem, se realizó estudio de mercado y el análisis del sector en proporción a la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los posibles riesgos, la Entidad efectuó la solicitud de cotización a través de la Plataforma SECOP II y mediante correo electrónico de los proponentes registrados en las bases de datos de la entidad, estableciendo que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

Con la información recopilada se elaboró el valor estimado promedio, el cual comprende todos los costos directos e indirectos e impuestos de ley. Este presupuesto se debe proyectar para la fecha de presentación de las propuestas. En el estudio de mercado se allegaron precotizaciones y se determinaron los valores estimados que conforman la oferta económica.

El Análisis de Mercado y elaboración del presupuesto: Para determinar el valor del contrato a ejecutar se procedió según lo establecido en el numeral 1.4 del Manual de Contratación del SENA, el cual señala que;

“Las unidades de contratación son las áreas de compras de la entidad o grupos contractuales que estarán integrados con el nombre de la cuenta de la entidad en SECOP II o en la TVEC, las cuales están dirigidas por el Ordenador del gasto. Las unidades de contratación serán las encargadas de estructurar, realizar seguimiento y publicar los documentos generados en la plataforma SECOP con ocasión de la etapa precontractual, la cual comprende hasta la suscripción del contrato o la declaratoria de desierto. La etapa de ejecución, liquidación y cierre del expediente contractual será responsabilidad del supervisor del contrato”.

En el mismo sentido, el numeral 2.2 ibidem señala:

“Los Estudios previos serán elaborados por el área interesada en satisfacer la necesidad en la Dirección General, la Dirección Regional o el Centro de Formación Profesional Integral. Lo anterior, sin perjuicio de las responsabilidades indicadas para la correcta elaboración de los estudios técnicos, respecto de lo cual se contará con la colaboración de las distintas dependencias, identificadas para cada uno de los componentes que conforman los Estudios previos”.

El numeral 2.4 ibidem señala:

“La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal y a obtener el mayor valor por el dinero público. En consecuencia, las áreas de la entidad deben entender claramente



y conocer: (i) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla; (ii) cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y servicios que necesita; y (iii) el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad. En la estructuración del análisis del mercado la Metodología Abastecimiento Estratégico – MAE- realizada por Colombia Compra Eficiente es obligatoria a efectos de garantizar la transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero. Además del MAE y según las circunstancias específicas de tiempo, modo y lugar, se podrá recurrir a los siguientes mecanismos:

1) **Solicitud de cotizaciones:** Se deberá realizar a través de la plataforma SECOP II mediante el módulo de solicitud de información a proveedores. En virtud de los principios de publicidad y transparencia, la plataforma SECOP II facilita los procesos de solicitud de cotizaciones y aunque no sea la única metodología, ni obligatorio su uso, se recomienda tenerla como una opción preferente. Sin perjuicio de lo anterior, la no participación de proponentes en la solicitud de cotización puede ser razón para no dar inicio al proceso de selección, lo cual deberá evaluarlo cada unidad de contratación. No obstante, si debido a situaciones de orden logístico, técnico o administrativo, no se pudiere publicar dicha solicitud a través del SECOP II, esta podrá tramitarse por medio de la página web del SENA.

2) **Históricos:** El área que presenta la necesidad podrá hacer uso de la información histórica que el SENA tenga respecto a la contratación del objeto contractual, cuantía, modalidad y condiciones, así como de la información que pueda ser consultada de otras entidades. La información debe ser comparable y actualizada teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la variación del IPC y no podrá superar los tres (3) años anteriores a la fecha del respectivo estudio de mercado.

3) **Tarifas Reguladas:** Verificar la existencia de tarifas reguladas por el gobierno nacional (ejemplo: vigilancia, combustible) respecto del bien y/o servicio a contratar. En caso de ser aplicable, bastará con referir las mismas.

4) **Base de datos especializadas:** Datos de calidad e idoneidad tratada y recopilada por una fuente especializada de confianza, información que debe guarda relación con la necesidad de compra.”

Para determinar el valor del proceso se realizó estudio de mercado y análisis del sector en proporción a la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los posibles riesgos; se realizó solicitud de cotización a través de SECOP II y mediante correo electrónico, estableciendo que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

Con la información recopilada se elaboró el presupuesto del SENA el cual comprende todos los costos directos e indirectos e impuestos de ley. Este presupuesto se debe proyectar para la fecha de presentación de las propuestas. En el estudio de mercado se allegaron cotizaciones y se determinaron los valores que conforman la oferta económica.

4.1.1. PRECOTIZACIÓN PLATAFORMA SECOP II:

Para determinar el valor del proceso se realizó el análisis del sector en proporción a la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los posibles riesgos y para calcular el Estudio de mercados, se realizó solicitud de cotización a través de SECOP II, estableciendo que ni la formulación de la solicitud ni la



presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

De esta forma el día 21 de agosto de 2026 se realizó la publicación de solicitud precotización en el SECOP II, COCINA - SOLICITUD DE INFORMACIÓN CQT-098-2026, mediante el siguiente enlace:

<https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.49485875&isFromPublicArea=True&isModal=False>

El plazo para presentar cotizaciones era hasta el 26 de agosto de 2026 y al cumplirse el plazo dispuesto para que los proveedores presentarán las cotizaciones en la Plataforma SECOP II, no se recibieron cotizaciones en la Plataforma SECOP II para el respectivo proceso contractual, tal como se evidencia a continuación:

La Entidad realizó un análisis de mercado integral, conforme a los principios de planeación, economía y responsabilidad, para tal efecto, se emplearon tres mecanismos de verificación y recolección de información:

- i. publicación de solicitudes de cotización en la plataforma transaccional SECOP II.
- ii. gestiones directas con proveedores, mediante requerimientos formales remitidos por correo electrónico.
- iii. verificación presencial de precios, a través de visitas a establecimientos de comercio locales.

El resultado de estas actuaciones fue la consolidación del Estudio de Mercado, el cual se incorpora íntegramente al presente proceso y constituye insumo esencial para la estructuración del mismo.

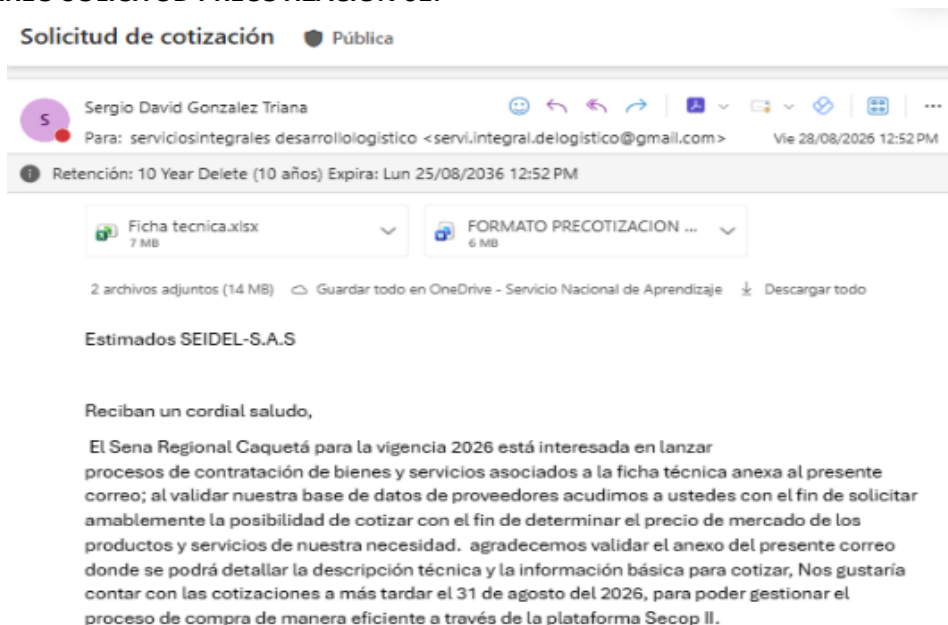


Para la definición del presupuesto oficial, la Entidad seleccionó únicamente aquellas cotizaciones y referencias económicas que demostraron mayor correspondencia con las condiciones reales del mercado y una menor dispersión estadística, tal como se evidencia en el estudio de mercado. Esta metodología garantiza la adopción de precios de referencia objetivos, razonables, verificables y ajustados a la realidad económica, en observancia de los principios de transparencia, economía, eficiencia y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

Teniendo en cuenta que no se recibieron cotizaciones a través de la plataforma SECOP II, lo cual impidió estructurar de manera adecuada el estudio de mercado e imposibilitó garantizar la comparación de condiciones comerciales, la Regional, por intermedio del área competente, procedió a realizar solicitudes directas de cotización vía correo electrónico a posibles proveedores del sector.

A continuación, se relacionan los correos electrónicos enviados, los cuales hacen parte integral del Estudio de Mercado:

- **CORREO SOLICITUD PRECOTIZACIÓN 01:**



- **CORREO SOLICITUD PRECOTIZACIÓN 02:**



Solicitud de cotización Pública

Sergio David Gonzalez Triana
Para: asecoex2012@gmail.com
Vie 28/08/2026 12:53 PM

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 25/08/2036 12:53 PM

FORMATO PRECOTIZACION ... 6 MB
Ficha tecnica.xlsx 7 MB

2 archivos adjuntos (14 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Estimados asecoex

Reciban un cordial saludo,

El Sena Regional Caquetá para la vigencia 2026 está interesada en lanzar procesos de contratación de bienes y servicios asociados a la ficha técnica anexa al presente correo; al validar nuestra base de datos de proveedores acudimos a ustedes con el fin de solicitar amablemente la posibilidad de cotizar con el fin de determinar el precio de mercado de los productos y servicios de nuestra necesidad. agradecemos validar el anexo del presente correo donde se podrá detallar la descripción técnica y la información básica para cotizar, Nos gustaría contar con las cotizaciones a más tardar el 31 de agosto del 2026, para poder gestionar el proceso de compra de manera eficiente a través de la plataforma Secop II.

- **CORREO SOLICITUD PRECOTIZACIÓN 03:**

Solicitud de cotización Pública

Sergio David Gonzalez Triana
Para: alphaticsas@gmail.com
Vie 28/08/2026 12:56 PM

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 25/08/2036 12:56 PM

Ficha tecnica.xlsx 7 MB
FORMATO PRECOTIZACION ... 6 MB

2 archivos adjuntos (14 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Estimados ALPHATIC-S.A.S

Reciban un cordial saludo,

El Sena Regional Caquetá para la vigencia 2026 está interesada en lanzar procesos de contratación de bienes y servicios asociados a la ficha técnica anexa al presente correo; al validar nuestra base de datos de proveedores acudimos a ustedes con el fin de solicitar amablemente la posibilidad de cotizar con el fin de determinar el precio de mercado de los productos y servicios de nuestra necesidad. agradecemos validar el anexo del presente correo donde se podrá detallar la descripción técnica y la información básica para cotizar, Nos gustaría contar con las cotizaciones a más tardar el 31 de agosto del 2026, para poder gestionar el proceso de compra de manera eficiente a través de la plataforma Secop II.

- **CORREO SOLICITUD PRECOTIZACIÓN 04:**



SOLICITUD DE COTIZACIÓN 🔒 Pública



Sergio David Gonzalez Triana

Para: dir.comercial@impointer.com

Vie 28/08/2026 1:47 PM

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 25/08/2036 1:47 PM



Ficha tecnica.xlsx
7 MB



FORMATO PRECOTIZACION ...
6 MB

2 archivos adjuntos (14 MB) [Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje](#) [Descargar todo](#)

Estimados Impointer

Reciban un cordial saludo,

El Sena Regional Caquetá para la vigencia 2026 está interesada en lanzar procesos de contratación de bienes y servicios asociados a la ficha técnica anexa al presente correo; al validar nuestra base de datos de proveedores acudimos a ustedes con el fin de solicitar amablemente la posibilidad de cotizar con el fin de determinar el precio de mercado de los productos y servicios de nuestra necesidad. agradecemos validar el anexo del presente correo donde se podrá detallar la descripción técnica y la información básica para cotizar, Nos gustaría contar con las cotizaciones a más tardar el 31 de agosto del 2026, para poder gestionar el proceso de compra de manera eficiente a través de la plataforma Secop II.

En virtud de lo anterior, se concluye que el estudio de mercado se realizará con base en tres (3) cotizaciones: dos (2) allegadas por medio de correo electrónico y una (1) obtenida de manera presencial en el mercado local, las cuales presentan condiciones de razonabilidad y guardan concordancia con los precios del mercado. En consecuencia, con esta información se garantiza la adecuada aplicación de los principios de economía, eficiencia y selección objetiva.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$ 92.052.593
		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$ 144.739.663
		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$ 560.709.600

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
7526	21/08/2026	31/12/2026	951610 CENTRO TECNOLÓGICO DE LA	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA	Nación	NOVENTA Y DOS MILLONES CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS	\$ 92.052.593



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
			AMAZONÍA-CAQUETÁ	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		NOVENTA Y TRES PESOS	\$ 144.739.663
			951627 CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETÁ - MODERNIZACIÓN AMBIENTES	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		CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS	
			951627 CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETÁ - MODERNIZACIÓN AMBIENTES	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	Propios	QUINIENTOS SESENTA MILLONES SETECIENTOS NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS	\$ 560.709.600

DISTRIBUCIÓN PRESUPUESTAL

Item	Dependencia	Posición De Catálogo	Nombre del área	VALOR ASIGNADO O DISPONIBLE	Valor para comprometer estimado
1	951610	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	Otros Materiales y Suministros	\$92.052.593	\$ 74.199.664
2	951627	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	Otras Compras de Equipos	\$104.739.663	\$ 8.920.977
3	951627	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	Mobiliario y Enseres	\$40.000.000	\$ 38.362.318
4			Maquinaria Industrial	\$560.709.600	\$ 178.087.026
TOTAL					\$ 299.569.985



5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El proponente para participar efectivamente dentro del presente proceso de selección deberá presentar su oferta atendiendo la totalidad de los requisitos mínimos habilitantes, las especificaciones técnicas, económicas, cantidades, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los documentos publicados por la entidad en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II de Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, los cuales harán parte integral del contrato resultante.

El proponente es quien debe presentar los documentos para acreditar los requisitos habilitantes en un Proceso de Contratación. Los requisitos habilitantes siempre se refieren a las condiciones de un oferente y nunca de la oferta.

Por lo anterior el presente proceso se adelantará por la modalidad de Selección Abreviada de Menor cuantía, y se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial.

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, la entidad procederá a realizar el análisis jurídico, técnico, económico y financiero de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y asignarles la respectiva habilitación.

El Comité Evaluador conformado para tal fin, deberá verificar la información consignada en cada propuesta y solicitar las aclaraciones que considere pertinentes, realizando su labor de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a las reglas contenidas en los pliegos de condiciones.

Las aclaraciones y demás solicitudes que para efecto de la evaluación realice el Comité Evaluador, deberán ser resueltas por el proponente dentro del término que para el efecto le determine la entidad, so pena del RECHAZO de su propuesta.

El estudio de las propuestas corresponderá inicialmente a la verificación de los requisitos exigidos por la entidad a través del Pliego de Condiciones.

Para la escogencia del contratista, se tendrá en cuenta lo dispuesto en el literal a) del inciso segundo del artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 el cual establece que en los procesos de licitación pública y selección abreviada de menor cuantía la entidad deberá determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta la ponderación de calidad y precio soportados en puntajes y fórmulas.

La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera, de organización de los proponentes y las demás requeridas por la Entidad, serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje.

Nota: se aclara que los oferentes deberán validar las causales de rechazo anexas al presente proceso.

5.1.1 CRITERIOS DE DESEMPATE.



En caso de empate entre dos o más ofertas evaluadas, la entidad aplicará las reglas establecidas en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando, en todo caso, las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes.

En ese sentido, corresponde al proponente acreditar la documentación, junto con la oferta, tendiente a demostrar cada uno de los criterios para así dirimir el desempate, para lo cual se adjunta el formato denominado ACREDITACIÓN DE CRITERIOS DE DESEMPATE (GCCON-F-078 V01).

5.1.2 CLASIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN:

La adjudicación se realizará al proponente con su propuesta más favorable y por su valor total teniendo como único criterio o factor de selección: **EL PRECIO MAS BAJO** (literal c. art. 94 Ley 1474/11).

La propuesta más favorable para la entidad será la que presente el menor valor total sumado los bienes ofertados unitarios por ítem **EN EL CUESTIONARIO DE SECOP II**. Teniendo como base de partida el valor estimado descrito en este estudio previo en aras de garantizar el principio de pluralidad de oferentes y selección objetiva, siempre que hubiere ofertado todos los ítems y cumpla con los requisitos habilitantes jurídicos, experiencia, seguridad y salud en el trabajo y ambientales.

NOTA: En caso de que el oferente supere el precio unitario de referencia estimado por la entidad, automáticamente será rechazada su oferta.

La ENTIDAD ha definido en el Anexo Técnico y en el Formulario de Presupuesto un número mínimo de unidades y/o servicios a contratar, proyectados con base en el Presupuesto Oficial estimado para el presente proceso.

No obstante, en observancia de los principios de Economía y Eficiencia, las unidades finales a adjudicar podrán incrementarse hasta alcanzar la necesidad máxima identificada por la Entidad, únicamente en el evento en que los precios unitarios ofrecidos por el proponente habilitado permitan adquirir una mayor cantidad de bienes o servicios sin exceder, en ningún caso, el valor total del Presupuesto Oficial asignado. Las cantidades definitivas serán ajustadas y consignadas en el respectivo Acto Administrativo de Adjudicación o en el contrato resultante, de acuerdo con el valor final de la oferta económica seleccionada y la disponibilidad presupuestal vigente

5.1.3 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección. El estudio de las propuestas corresponderá a la verificación de los requisitos exigidos por la entidad a través del Pliego de Condiciones, tal como se indica a continuación:

5.1.4 FACTORES DE EVALUACIÓN:



Se comunica a los proponentes que el contrato se adjudicará por el valor de la oferta más favorable, siendo el menor valor total, la oferta que cumpla con todos los requisitos exigidos en los estudios previos y el pliego de condiciones del SECOP II, será la adjudicada al proceso.

La selección de las ofertas se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

- El SENA seleccionara las propuestas según el orden del valor ofertado, siendo la primera la del precio más bajo.
- Establecido este orden, al oferente que presente el precio más bajo, se le verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para los ítems requeridos en la ficha técnica por unidad.
- En caso de que primer proponente no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se evaluara la oferta del segundo proponente con el precio más bajo, los ítems requeridos en la ficha técnica por unidad, previa verificación de sus calidades habilitantes, y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
- En caso de empate en los precios ofertados por los proponentes se aplicarán los criterios de desempate establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020.
- Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos mínimos habilitantes.

5.1.5 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

No aplica

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

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

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



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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

- a) El nombre del consorcio o unión temporal.
- b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.



- c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
- d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
- e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
- f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
- g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
- h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
- i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
- j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
- k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

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

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

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

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

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

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el



momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

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

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

El RUP deberá estar 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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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

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



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

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM



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

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

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

5.2.1.16 Requisitos Acreditación MIPYMES

Estos requisitos aplican cuando el oferente pretenda acreditar su condición de MIPYMES y por tal razón se deberá evidenciar que al futuro oferente está dentro de la calificación de empresas MIPYMES de acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 del 2021:

El tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

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.

Parágrafo 1: En todo caso, las Mipymes 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.

5.2.1.17 Requisitos Acreditación de la calidad de los Emprendimientos y Empresas de Mujeres (Formato GCCON-F-102)

Conforme al artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación pertenecen a mujeres, esta condición deberá acreditarse: Mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal o el contador de la empresa, demostrando la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.



1. Cuando al menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo son ocupados por mujeres, esta condición deberá acreditarse: Mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal o el contador, en la cual se deberá detallar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. A la certificación se deberá anexar copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se deberá demostrar los pagos realizados por el empleador.
2. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio, esta condición deberá acreditarse: Mediante copia de la cédula de ciudadanía, extranjería o el pasaporte y la copia del registro mercantil.
3. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres, esta condición deberá acreditarse: Mediante certificación expedida por el representante legal.
4. Las Entidades Estatales para efectos de la acreditación contenida en el numeral B. del presente acápite, deberán tener en consideración que los empleos del nivel directivo se entenderán como aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. Con todo, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

5.2.1.18 Acreditación para Emprendimientos y Empresas de Personas con Discapacidad (Formato GCCON-F-103)

FEI proponente que pretenda acreditar la calidad de emprendimiento o empresa de personas con discapacidad, para efectos de participación y aplicación de los beneficios derivados del Decreto 287 de 2026, deberá aportar los siguientes documentos según su naturaleza:

- **Persona Natural (Profesión Liberal):** Se acredita con copia del documento de identidad, el título profesional y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social.
- **Persona Natural (Establecimiento de Comercio):** Debe demostrar antigüedad de al menos el último año. Se exige cédula, certificado de discapacidad y copia del registro mercantil.
- **Persona Jurídica (Por Propiedad):** Cuando más del 50% de las acciones o cuotas pertenecen a personas con discapacidad durante al menos el último año. Se requiere certificación del representante legal y revisor fiscal/contador, copia de las cédulas, certificado de existencia y representación legal, y el certificado de discapacidad del Ministerio de Salud.
- **Persona Jurídica (Por Nivel Directivo):** Cuando tengan vinculada laboralmente al menos a una (1) persona con discapacidad en empleos de nivel directivo durante al menos el último año. Se acredita con certificación del representante y revisor fiscal/contador, copia de cédula,



certificado de discapacidad, y los contratos de trabajo (se prohíbe expresamente acreditarlo mediante contratos de prestación de servicios), junto con los aportes a seguridad social del último año.

- **Regla para Proponentes Plurales:** Se requiere que al menos un integrante acredite ser empresa de PcD, con una participación no inferior al 10% en el consorcio o unión temporal. Sin embargo, a diferencia de los otros grupos, este integrante debe aportar la experiencia requerida, como mínimo, en una proporción equivalente a su porcentaje de participación en el grupo plural

Nota: Soporte de Certificado de Discapacidad vigente, expedido por la entidad competente (EPS o red pública prestadora de salud), de conformidad con la Resolución 113 de 2020 del Ministerio de Salud o la norma que la modifique, donde conste la condición de discapacidad del proponente.

Si el oferente no adjunta en su propuesta la documentación de soporte exigida para acreditar alguna de las calidades de criterios diferenciales (MiPymes, Emprendimientos y Empresas de Mujeres, o Emprendimientos y Empresas de Personas con Discapacidad), se entenderá que el proponente renuncia tácitamente a la aplicación de dichos beneficios y, por consiguiente, solo se le aplicarán los criterios generales de evaluación establecidos en el proceso contractual, sin que medie la oportunidad de subsanación posterior respecto a dicha acreditación. Dicho porcentaje de descuento se aplicará de manera homogénea a todos los ítems del proceso, de acuerdo con las reglas establecidas para la subasta inversa electrónica.

5.2.1.19 Oportunidad de Subsanación de Documentos de Criterios Diferenciales

Teniendo en cuenta el régimen de subsanabilidad previsto en el artículo 2.2.1.6.1.13 del Decreto 1082 de 2015, y con el fin de promover la participación y garantizar la aplicación efectiva de los beneficios a que tienen derecho los proponentes que acrediten la condición de MiPymes, Emprendimientos y Empresas de Mujeres, o Emprendimientos y Empresas de Personas con Discapacidad, se establece que:

Si un proponente ha cargado en su oferta la documentación requerida para acreditar alguna de las calidades de requisitos habilitantes diferenciales (MiPymes, Emprendimientos y Empresas de Mujeres, o Emprendimientos y Empresas de Personas con Discapacidad), pero en el proceso de verificación se detecta alguna omisión, error, o novedad en dicha documentación que requiera aclaración o subsanación, la Entidad SÓLO solicitará al oferente la aclaración o subsanación de los documentos que acreditan dicha condición diferencial.

Esta solicitud se realizará únicamente si la documentación presentada, aunque incompleta o errónea, demuestra el intento formal del proponente por acreditar la respectiva calidad (MiPyme, Empresa de Mujeres, o Empresa de PcD).

PARÁGRAFO: No se solicitará subsanación cuando el proponente no haya incluido ningún documento o formato para la acreditación de la calidad diferencial. En este caso, asume la entidad que el proponente renuncia tácitamente a la aplicación de dichos beneficios.



5.2.1.20 Manifestación de Interés:

En virtud en lo consagrado en el Artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 el oferente debió haber presentado manifestación de interés en participar en el presente proceso de selección a través de la opción establecida en la plataforma SECOP II, en los plazos establecidos en el cronograma del proceso.

5.2.1.21 Requisitos adicionales NO HABILITANTES: Certificado Bancario

El oferente deberá presentar con su oferta la certificación expedida por una entidad financiera en la que se detalle número de cuenta bancario corriente o de ahorros para efecto de pagos, Número y Titular de la cuenta.

5.2.1.22 Autorización para el tratamiento de datos personales

El contratista deberá suscribir la correspondiente autorización para el tratamiento, la identificación y clasificación de los datos personales (Formato GOR-F-083 Autorización para el tratamiento de datos personales V01).

5.2.2 De carácter técnico

5.2.2.1 Experiencia

La delimitación de la experiencia exigida responde a un ejercicio de proporcionalidad pensado para garantizar la selección objetiva, esto se traduce en la restricción a códigos UNSPSC específicos, la fijación de cuantías mínimas y el límite en el número de contratos válidos para acreditarla. La adquisición de equipos y materiales de cocina para la Entidad tiene una especificidad técnica que va más allá de la simple compraventa de insumos genéricos; exige mobiliario y dotación con estándares rigurosos de calidad, durabilidad, manejo de garantías y, en muchos casos, soporte técnico de instalación.

De ahí que la idoneidad del oferente no se demuestre por el simple ejercicio del comercio en áreas inconexas. Exigir códigos UNSPSC estrictamente vinculados a la tipología de equipos de cocina busca que el proponente acredite una trayectoria real y comprobable en ese nicho exacto del mercado, y cierra el paso a los intermediarios que carecen de infraestructura operativa y de relación directa con fabricantes o distribuidores autorizados.

La restricción en la cantidad de contratos aportados y la exigencia de un valor mínimo en estos, entonces, como un filtro obligado para medir la capacidad real del proponente. Acumular decenas de contratos de baja cuantía hasta alcanzar el presupuesto oficial demuestra actividad comercial rutinaria, pero no acredita el músculo logístico y financiero necesario para absorber, gestionar y ejecutar entregas de mayor volumen o complejidad técnica bajo un único vínculo contractual. La experiencia solicitada es, en últimas, un reflejo de la envergadura del proceso; la Entidad solo debe confiar los recursos públicos a quien haya demostrado, con suficiencia histórica y material, tener la capacidad instalada para soportar ese negocio jurídico.

Este requisito promueve la participación de empresas con una capacidad técnica, financiera y operativa demostrada para asumir los desafíos inherentes al objeto contractual, asegurando así la adecuada y exitosa culminación del proyecto.



Nota 1: El proponente (persona natural, o el representante legal en caso de personas jurídicas o figuras plurales) deberá anexar una comunicación firmada donde relacione específicamente los contratos inscritos en su Registro Único de Proponentes (RUP) que postula para cumplir este requisito. Este documento debe detallar: número consecutivo del reporte en el RUP, entidad contratante, valor ejecutado y códigos UNSPSC. El propósito de este anexo es facilitar la validación directa por parte del comité evaluador. La omisión de este documento es un requisito de forma subsanable; por tanto, de no aportarse con la oferta, la entidad requerirá al proponente para que lo allegue en el término legal establecido.

El proponente deberá aportar **máximo cuatro (04) certificaciones** de experiencia, expedidas por entidades públicas o privadas, cuyo objeto y/o alcance y/o condiciones técnicas del contrato o contratos debe estar relacionado con el objeto contractual, dichos contratos deberán estar ejecutados en su totalidad (100%), y el valor de una sola certificación o la sumatoria de las certificaciones aportadas deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial establecido para el presente proceso.

Así mismo, **las certificaciones deberán corresponder a contratos debidamente inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP)**, y encontrarse clasificadas en los códigos UNSPSC exigidos en el presente proceso.

Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de Unión Temporal o Consorcio, se evaluará la experiencia teniendo en cuenta el número máximo de certificaciones requeridas en el presente. El valor que debe informar el proponente será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.

De acuerdo al Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales sólo podrá tener como válida la experiencia del proponente inscrito en el RUP, sin embargo, la Entidad Estatal podrá requerir documentos adicionales para complementar la información que no se encuentra contenida en el RUP, tales como actas de liquidación con obligaciones o actividades ejecutadas o documentos de contenido técnico, con los cuales se constate con claridad el alcance del objeto ejecutado por el proponente. Siendo así, los contratos suscritos con entidades públicas podrán acreditarse mediante copia del acta de recibo final o copia del acta de liquidación o certificación expedida por la ENTIDAD contratante, en la cual sea posible verificar: elementos entregados, objeto, valor, plazo, fecha de inicio y terminación del contrato.

Se requiere que en las certificaciones se acredite experiencia específica y clasificados hasta el 3er nivel de los códigos UNSPSC de la ficha técnica del presente estudio, conforme al proceso contractual. Los códigos UNSPSC deben estar contenidos en las certificaciones aportadas por los oferentes, entre los contratos aportados como experiencia deberán entre todos tener como **mínimo diez (10) de los siguientes códigos UNSPSC al 3er nivel:**

CODIGOS	DESCRIPCION
231815	Maquinaria para la preparación de alimentos
231816	Maquinaria para cortar alimentos
231818	Maquinaria industrial para el procesamiento de bebidas
401018	Equipo de calefacción, partes y accesorios



401425	Trampas y coladores
411116	Instrumentos de medida de longitud, espesor o distancia
411122	Instrumentos de medida de temperatura y calor
481015	Equipo de cocción y calentamiento
481016	Equipo para la preparación de alimentos
481017	Equipo dispensador de alimentos y bebidas
481018	Utensilios y herramientas de cocina
481019	Equipo de mesa y servicio
481020	Mobiliario de restaurante
481021	Equipos y suministros de almacenamiento y manipulación
521415	Electrodomésticos de cocina
521515	Utensilios de cocina desechables domésticos
521516	Herramientas y utensilios de cocina domésticos
521517	Cubiertos y cubertería domésticos
521518	Batería de cocina doméstica
521519	Utensilios para hornear domésticos
521520	Platos, utensilios de servir y recipientes de almacenamiento domésticos
521521	Vasos, tazas y recipientes para bebidas domésticos
231815	Maquinaria para la preparación de alimentos
231816	Maquinaria para cortar alimentos
231818	Maquinaria industrial para el procesamiento de bebidas
401018	Equipo de calefacción, partes y accesorios
401425	Trampas y coladores

El proponente que pretenda acreditar experiencia deberá aportar las certificaciones, copia del contrato con la respectiva acta de liquidación o en su defecto, copia de la factura donde se evidencien los elementos ejecutados; expedidas por la entidad contratante, en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- N.I.T.
- Nombre del Contratista
- Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato
- Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
- Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- Nombre y firma de quien expide la certificación.



En caso en que el proponente presenta certificaciones de contratos cuyo inicio haya sido efectuado con anterioridad al periodo requerido en la presente Invitación, pero su ejecución se extiende dentro del mismo, el SENA Regional Caquetá Centro Tecnológico de la Amazonia sólo tendrá en cuenta esta última fracción de valor.

Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia total de dicha figura asociativa será la que aporte cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en ella. Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral.

Nota 2: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, el proponente deberá anexar además de la certificación cualquiera de los siguientes documentos: copia de la minuta respectiva, factura de venta, orden pedido u otro documento relacionado que soporte la certificación, so pena de no ser tomada en cuenta para el cálculo de la experiencia. (nota: el comité podrá solicitar soportes adicionales para validar la realidad de la experiencia)

Nota 3: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 4: En caso de que la certificación no contenga toda la información requerida, dicha información podrá verificarse en los soportes adjuntos.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando esta como una sola certificación.

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

5.2.2.1.1. Actividad económica afín al objeto contractual

Adicionalmente a la clasificación UNSPSC del Registro Único de Proponentes, y como requisito habilitante de carácter técnico, el proponente deberá acreditar mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o el Registro Único Tributario – RUT (para personas naturales), que su actividad económica principal, secundaria o alguna de las otras actividades registradas corresponde al menos uno (1) de los siguientes códigos CIU – Clasificación Industrial Internacional Uniforme, Revisión 4 Adaptada para Colombia, o su equivalente en la clasificación vigente al momento de la oferta:

- 4644 – Comercio al por mayor de aparatos y equipo de uso doméstico
- 4649 – Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p.



- 4659 – Comercio al por mayor de otros tipos de maquinaria y equipo n.c.p.
- 4754 – Comercio al por menor de electrodomésticos y gasodomésticos, muebles y equipos de iluminación en establecimientos especializados
- 4755 – Comercio al por menor de artículos y utensilios de uso doméstico en establecimientos especializados
- 4759 – Comercio al por menor de otros artículos domésticos n.c.p.

En caso de que el proponente no registre expresamente alguno de los códigos CIU relacionados, la entidad tendrá por acreditado el requisito cuando el objeto social u objeto económico del proponente incluya de manera expresa la comercialización, distribución o suministro de electrodomésticos, menaje, utensilios o equipos de cocina.

5.2.2.2 Criterios diferenciales a MIPYMES, Emprendimiento de Mujeres y Emprendimientos y Empresas de Personas con Discapacidad:

La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección será **máximo de cinco (5) contratos** ejecutados y terminados que cumpla con los siguientes requisitos:

- a. El objeto y/o alcance y/o condiciones técnicas del contrato o contratos debe estar relacionado con el objeto contractual.
- b. Se encuentren ejecutados y terminados en un ciento por ciento (100%) a la fecha de vencimiento del plazo de presentación de propuestas.
- c. Como mínimo el valor de la suma del contrato o contratos deberá ser igual o superior al **setenta (70%)** del presupuesto oficial definido para el presente proceso.

Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de Unión Temporal o Consorcio, se evaluará la experiencia teniendo en cuenta el número máximo de certificaciones requeridas en el presente. El valor que debe informar el proponente será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.

De acuerdo al Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales sólo podrá tener como válida la experiencia del proponente inscrito en el RUP, sin embargo, la Entidad Estatal podrá requerir documentos adicionales para complementar la información que no se encuentra contenida en el RUP, tales como actas de liquidación con obligaciones o actividades ejecutadas o documentos de contenido técnico, con los cuales se constate con claridad el alcance del objeto ejecutado por el proponente. Siendo así, los contratos suscritos con entidades públicas podrán acreditarse mediante copia del acta de recibo final o copia del acta de liquidación o certificación expedida por la ENTIDAD contratante, en la cual sea posible verificar: elementos entregados, objeto, valor, plazo, fecha de inicio y terminación del contrato.

Se requiere que en las certificaciones se acredite experiencia específica y clasificados hasta el 3er nivel de los códigos UNSPSC de la ficha técnica del presente estudio, conforme al proceso contractual. Los códigos UNSPSC deben estar contenidos en las certificaciones aportadas por los oferentes, cada uno de los contratos aportados como experiencia deberán entre todos tener como **mínimo diez (10) de los siguientes códigos UNSPSC al 3er nivel:**



CODIGOS	DESCRIPCION
231815	Maquinaria para la preparación de alimentos
231816	Maquinaria para cortar alimentos
231818	Maquinaria industrial para el procesamiento de bebidas
401018	Equipo de calefacción, partes y accesorios
401425	Trampas y coladores
411116	Instrumentos de medida de longitud, espesor o distancia
411122	Instrumentos de medida de temperatura y calor
481015	Equipo de cocción y calentamiento
481016	Equipo para la preparación de alimentos
481017	Equipo dispensador de alimentos y bebidas
481018	Utensilios y herramientas de cocina
481019	Equipo de mesa y servicio
481020	Mobiliario de restaurante
481021	Equipos y suministros de almacenamiento y manipulación
521415	Electrodomésticos de cocina
521515	Utensilios de cocina desechables domésticos
521516	Herramientas y utensilios de cocina domésticos
521517	Cubiertos y cubertería domésticos
521518	Batería de cocina doméstica
521519	Utensilios para hornear domésticos
521520	Platos, utensilios de servir y recipientes de almacenamiento domésticos
521521	Vasos, tazas y recipientes para bebidas domésticos
231815	Maquinaria para la preparación de alimentos
231816	Maquinaria para cortar alimentos
231818	Maquinaria industrial para el procesamiento de bebidas
401018	Equipo de calefacción, partes y accesorios
401425	Trampas y coladores

El proponente que pretenda acreditar experiencia deberá aportar las certificaciones, copia del contrato con la respectiva acta de liquidación o en su defecto, copia de la factura donde se evidencien los elementos ejecutados; expedidas por la entidad contratante, en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- a. Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- b. N.I.T.
- c. Nombre del Contratista
- d. Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.



- e. Número del contrato (si tiene)
- f. Objeto del contrato
- g. Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
- h. Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- i. Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- j. Nombre y firma de quien expide la certificación.

En caso en que el proponente presenta certificaciones de contratos cuyo inicio haya sido efectuado con anterioridad al periodo requerido en la presente Invitación, pero su ejecución se extiende dentro del mismo, el SENA Regional Caquetá Centro Tecnológico de la Amazonia sólo tendrá en cuenta esta última fracción de valor.

Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia total de dicha figura asociativa será la que aporte cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en ella. Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, el proponente deberá anexar además de la certificación cualquiera de los siguientes documentos: copia de la minuta respectiva, factura de venta, orden pedido u otro documento relacionado que soporte la certificación, so pena de no ser tomada en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: En caso de que la certificación no contenga toda la información requerida, dicha información podrá verificarse en los soportes adjuntos.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando esta como una sola certificación.

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

5.2.2.2.1. Actividad económica afín al objeto contractual.

Adicionalmente a la clasificación UNSPSC del Registro Único de Proponentes, y como requisito habilitante de carácter técnico, el proponente deberá acreditar mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o el Registro Único Tributario – RUT (para personas naturales), que su actividad económica principal, secundaria o alguna de las otras actividades registradas corresponde al menos uno (1) de los siguientes códigos CIU – Clasificación Industrial Internacional Uniforme, Revisión 4 Adaptada para Colombia, o su equivalente en la clasificación vigente al momento de la oferta:



- 4644 – Comercio al por mayor de aparatos y equipo de uso doméstico
- 4649 – Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p.
- 4659 – Comercio al por mayor de otros tipos de maquinaria y equipo n.c.p.
- 4754 – Comercio al por menor de electrodomésticos y gasodomésticos, muebles y equipos de iluminación en establecimientos especializados
- 4755 – Comercio al por menor de artículos y utensilios de uso doméstico en establecimientos especializados
- 4759 – Comercio al por menor de otros artículos domésticos n.c.p.

En caso de que el proponente no registre expresamente alguno de los códigos CIU relacionados, la entidad tendrá por acreditado el requisito cuando el objeto social u objeto económico del proponente incluya de manera expresa la comercialización, distribución o suministro de electrodomésticos, menaje, utensilios o equipos de cocina.

EL SENA REGIONAL CAQUETÁ, SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR DURANTE LA EVALUACIÓN LA INFORMACIÓN APORTADA POR EL PROPONENTE A FIN DE CORROBORAR LA MISMA Y SOLICITAR LOS SOPORTES QUE CONSIDERE CONVENIENTES.

5.2.2.3 *De seguridad y salud en el trabajo*

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas (De acuerdo con la resolución 4927 de 2016 y Circular 0047 del 2025 con fecha de certificación no superior a 3 años) y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por el Ministerio de Trabajo vigencia 2025 Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. En cumplimiento de la circular 0027 del 2026 y certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL vigencia 2025, e incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%.

Nota 1: Personas Independientes: Certificación Firmada donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

Nota 2: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

EL SENA REGIONAL CAQUETÁ, SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR DURANTE LA EVALUACIÓN LA INFORMACIÓN APORTADA POR EL PROPONENTE A FIN DE CORROBORAR LA MISMA Y SOLICITAR LOS SOPORTES QUE CONSIDERE CONVENIENTES.



5.2.2.4 De gestión ambiental

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

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

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

- * Acondicionadores de aire para recintos y unitarios (Se podrán adquirir los equipos de etiqueta tipo A, B, C o D, según la mayor eficiencia disponible en el mercado).
- * Equipos de cómputo.
- * Refrigeradores y/o congeladores de uso doméstico y comercial.
- * Lavavajillas.
- * Lavadoras y lavadoras-secadoras.
- * Frigoríficos, incluidos frigoríficos para vinos.
- * Lámparas.
- * Pantallas electrónicas, incluidas televisores, los monitores y las pantallas digitales de señalización.
- * Balastos electromagnéticos y electrónicos para iluminación.
- * Motores eléctricos monofásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.
- * Motores eléctricos trifásicos desde 0.18 kW hasta 373 kW.
- * Lavadoras de ropa eléctrica de uso doméstico.
- * Calentadores de agua eléctricos tipo acumulador.
- * Gasodomésticos para cocción.
- * Calentadores a gas de paso.

Para tal efecto, el proveedor deberá anexar una certificación suscrita por el representante legal, mediante la cual manifieste y se comprometa a que los equipos que serán suministrados cumplen con criterios de eficiencia energética y corresponden a equipos eficientes disponibles en el mercado.

Nota1: Si se requiere adquirir algún otro aparato de consumo de energía que no esté relacionado en el presente documento, se debe pedir una certificación por parte del fabricante o comercializador, en la que se indique bajo consumo energético, en su defecto componente o valores de eficiencia energética.

También se puede evidenciar a través de valores de bajo consumo o eficiencia energética indicados en la ficha técnica.

Nota 2: (De acuerdo con las excepciones del RETIE): Se excluyen los motores eléctricos que cumplan una o más de las siguientes condiciones:

- * Motores con tensión nominal superior a 1000 voltios.



- * Monofásicos y trifásicos con potencia nominal menor a 180 W.
- * Los motores eléctricos que se importen o fabriquen exclusivamente por el productor nacional como repuesto para: electrodomésticos, gasodomésticos, máquinas y herramientas.
- * En general los motores eléctricos que se importen o fabriquen por productor nacional para incorporarlos exclusivamente como parte integral de electrodomésticos, automotores, navíos, aeronaves, equipos de electromedicina.
- * Motores fabricados y comercializados exclusivamente para operación con convertidores.
- * Los motores que se importen o fabriquen para incorporarse como parte integral de máquinas y herramientas, siempre y cuando no sean los productores principales de fuerza motriz generada o, no representen el mayor consumo de energía eléctrica en las mismas.
- * Para la adquisición de los equipos de uso significativo de energía que no estén dentro del anterior listado, se informará al proveedor que se optará por elegir a aquellos de mejor eficiencia energética en el mercado.
- * En cuanto a los motores monofásicos y trifásicos de capacidad desde 0.18 kW hasta 373 kW, la recomendación es adquirirlos con etiqueta de eficiencia energética RETIQ tipo A o B, o en su defecto con eficiencia premium IE4 o IE3.

•Certificar que, aceptará la devolución sin costo alguno de un Aparato Eléctrico Electrónico - AEE de tipo equivalente que haya realizado las mismas funciones que el aparato que se adquiere.

5.2.3 De carácter financiero

5.2.3.1 Capacidad financiera

Los indicadores de la capacidad financiera buscan establecer las mínimas condiciones que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de sus estados financieros. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente con la ejecución del contrato. La capacidad financiera en un proceso de contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y valor del contrato. En consecuencia, la entidad estatal debe establecer los requisitos de capacidad financiera con base en su conocimiento del sector relativo al proceso de contratación y de los posibles oferentes.

De conformidad con el numeral 3 del Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, la capacidad financiera se verifica a través del Registro Único de Proponentes (RUP) en firme.

Teniendo en cuenta las condiciones aludidas, para determinar los indicadores financieros mínimos a cumplir por los proponentes se estudiaron los requisitos exigidos por diferentes entidades del Estado para procesos y necesidades análogas a la que motiva este proceso de contratación, tal como se detalla a continuación:

N°	NOMBRE DEL PROCESO	ENTIDAD	ENLACE	CAPACIDAD FINANCIERA		
				LIQUIDEZ	NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES
1	SASI-HIL-CIES-009-2025	SENA Regional Huila Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9103757	1.50	0.60	1.50



2	SENA REGIONAL BOYACA Grupo Administrativo CGAFE	SASI-BYC-CGAFE-006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9120334	4.90	0.50	5.00
3	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA Grupo Administrativo CDA	SASI-CMC-CDA-003-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8822258	4.44	0.38	8.92
4	SENA REGIONAL PUTUMAYO Grupo de Apoyo Administrativo	SAMC-PTY-CAAA-0006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8164193	2.60	0.51	2.00
5	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA MAGDALENA	SASI-MGN-CAAG-0006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8842034	2.50	0.40	2.20
6	SENA REGIONAL VALLE Grupo Administrativo CNPB	SAMC-VLL-CNPB-0011-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9135405	9.30	0.30	3.20
7	SENA REGIONAL SANTANDER Grupo Administrativo CGAO	SASI-RS-CGAO-006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9085507	1.50	0.65	-
8	ALCALDIA MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA	SASI-019-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9149395	3.00	0.50	4.00
9	MUNICIPIO DE PEREIRA-OFICIAL	SMDS-SASIE-268-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9115800	3.46	0.47	3.48
MEDIANA				3.00	0.50	3.20

NOTA: para reducir el riesgo de valores atípicos se aplicó la medida de tendencia central MEDIANA a los datos obtenidos.

Así las cosas, para el presente proceso de contratación los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores de capacidad financiera:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	Mayor o igual a 3,00
Nivel de Endeudamiento	Menor o igual a 0,50



INDICADOR	FÓRMULA
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 3,20

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez. De igual forma, el proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

5.2.3.2 Capacidad organizacional

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. Dado que la ley no permite tener en cuenta certificaciones independientes sobre la organización de los proponentes como requisitos habilitantes y que la capacidad de organización de una empresa privada para producir resultados para sus clientes y sus accionistas está dada por su rentabilidad, el Decreto 1082 de 2015 definió indicadores de rentabilidad para medir la capacidad organizacional de un proponente teniendo en cuenta que un actor del sector privado está bien organizado cuando es rentable.

En tal sentido, los indicadores organizaciones a exigir en este proceso se definen así:

- Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE): Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso Invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.
- Rentabilidad del Activo (ROA): Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.

Teniendo en cuenta las condiciones aludidas, para determinar los indicadores financieros mínimos a cumplir por los proponentes se estudiaron los requisitos exigidos por diferentes entidades del Estado para procesos y necesidades análogas a la que motiva este proceso de contratación, tal como se detalla a continuación:

N°	NOMBRE DEL PROCESO	ENTIDAD	ENLACE	CAPACIDAD ORGANIZACIONAL
----	--------------------	---------	--------	--------------------------



				RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO (ROE)	RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA)
1	SASI-HIL-CIES-009-2025	SENA Regional Huila Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.9103757	0.10	0.05
2	SENA REGIONAL BOYACA Grupo Administrativo CGAFE	SASI-BYC-CGAFE-006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.9120334	1.40	1.00
3	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA Grupo Administrativo CDA	SASI-CMC-CDA-003-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.8822258	0.15	0.13
4	SENA REGIONAL PUTUMAYO Grupo de Apoyo Administrativo	SAMC-PTY-CAAA-0006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.8164193	0.16	0.13
5	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA MAGDALENA	SASI-MGN-CAAG-0006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.8842034	0.26	0.11
6	SENA REGIONAL VALLE Grupo Administrativo CNPB	SAMC-VLL-CNPB-0011-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.9135405	0.45	0.45
7	SENA REGIONAL SANTANDER Grupo Administrativo CGAO	SASI -RS-CGAO-006-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.9085507	0.10	0.07
8	ALCALDIA MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA	SASI-019-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.9149395	0.18	0.10
9	MUNICIPIO DE PEREIRA- OFICIAL	SMDS-SASIE-268-2025	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=C01.NTC.9115800	0.15	0.09
MEDIANA				0.16	0.11

NOTA: para reducir el riesgo de valores atípicos se aplicó la medida de tendencia central MEDIANA a los datos obtenidos.

Así las cosas, para el presente proceso de contratación los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	Mayor o igual a 0.16
Rentabilidad del Activo (ROA)	Mayor o igual a 0.11

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).



El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

NOTA ACLARATORIA – AJUSTE DE INDICADORES FINANCIEROS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

En atención a las observaciones presentadas por los interesados durante la etapa de publicación del proyecto de pliego de condiciones, y una vez efectuado el análisis técnico y financiero correspondiente, la Entidad determinó procedente ajustar los indicadores de liquidez y rentabilidad del activo (ROA), con el propósito de promover una mayor pluralidad de oferentes y garantizar la proporcionalidad de los requisitos habilitantes frente a la naturaleza, cuantía, plazo y condiciones de ejecución del contrato. Lo anterior, de acuerdo con las observaciones presentadas por los posibles oferentes en la etapa precontractual y las respuestas a las mismas.

Para tal efecto, se tuvo en cuenta el análisis comparativo de los nueve (9) procesos de contratación relacionados en el presente estudio previo, cuyos resultados estadísticos se conservan como soporte metodológico de la estructuración financiera inicial. No obstante, se precisa que los valores obtenidos mediante la mediana constituyen parámetros de referencia y no impiden que la Entidad, mediante una valoración técnica motivada, establezca indicadores diferentes que considere adecuados y proporcionales para el proceso.

En este sentido, se determinó que la modificación del indicador de liquidez de 3,00 a 2,30 y de la rentabilidad del activo (ROA) de 0,11 a 0,10 permite ampliar las condiciones de participación, conservando exigencias de capacidad financiera y organizacional que, evaluadas juntamente con los demás requisitos habilitantes, contribuyen a mitigar los riesgos asociados a la ejecución contractual.

La decisión considera igualmente que el objeto contractual corresponde a una compraventa de bienes, con obligaciones de suministro, transporte, instalación y puesta en funcionamiento, cuyo pago se efectuará una vez cumplidas las obligaciones contractuales y recibido a satisfacción el objeto contratado.

En consecuencia, los indicadores habilitantes definitivos para el presente proceso de selección serán los siguientes:

INDICADOR	REQUISITO HABILITANTE
Índice de liquidez	Mayor o igual a 2,30
Nivel de endeudamiento	Menor o igual a 0,50
Razón de cobertura de intereses	Mayor o igual a 3,20
Rentabilidad del patrimonio (ROE)	Mayor o igual a 0,16
Rentabilidad del activo (ROA)	Mayor o igual a 0,10

Los anteriores valores sustituyen los indicadores de liquidez y rentabilidad del activo inicialmente establecidos en los numerales 5.2.3.1 y 5.2.3.2 del presente estudio previo, manteniéndose sin modificación los demás requisitos financieros y organizacionales.



Esta determinación se adopta en observancia de los principios de transparencia, selección objetiva, libre concurrencia y proporcionalidad, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones aplicables del Decreto 1082 de 2015.

5.2.3.3 Acreditación de la capacidad financiera y organizacional

Personas naturales o jurídicas nacionales y extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el siguiente numeral.

Personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia

Los proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

- a) El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.
- b) Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.
- c) El Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros y los documentos señalados en el Literal A, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la oferta.

Las fechas de corte de los documentos señalados en el literal a) será establecer las fechas de corte, de acuerdo con lo establecido en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En tal sentido, se tomará la información de acuerdo con el último año fiscal del proponente, acompañado del Informe de Auditoría, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este pliego.



Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el Representante Legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

5.2.3.4 Capacidad residual

No Aplica.

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO	PUNTAJE
Oferta económica	68,5
Oferta Técnica	20
Apoyo a la industria nacional	10
Vinculación de personas con discapacidad	1
Emprendimientos y empresas de mujeres	0,25
Mipyme domiciliada en Colombia	0,25
TOTAL	100 PUNTOS

EL SENA reducirá, durante la evaluación de las ofertas, dos (2) puntos a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para el cierre del proceso, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afectará a los Consorcios y a las Uniones Temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

La reducción del puntaje antes señalada no se materializará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional previstos en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Además, se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020. Lo anterior de conformidad con el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 y las normas que lo modifiquen, sustituyan, adicionen o reglamenten.

5.3.1 Oferta económica

- La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.
- La Entidad asignará un puntaje de 68,5 puntos al proponente que presente la oferta con el menor valor según el precio ofertado en la plataforma SECOP II.
- Para calificar este factor se tendrá en cuenta el valor total indicado en la propuesta económica o el obtenido de la corrección aritmética.
- La propuesta económica debe presentarse a través de la plataforma SECOP II.



- El valor de la propuesta económica debe presentarse en pesos colombianos y contemplar todos los costos directos e indirectos para la completa y adecuada ejecución del presente proceso, los riesgos y la administración de estos.
- Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades.
- Los estimativos técnicos que hagan los proponentes para la presentación de sus ofertas deben tener en cuenta que la ejecución del contrato se regirá íntegramente por lo previsto en los documentos del proceso y que en sus cálculos económicos deben incluir todos los aspectos y requerimientos necesarios para cumplir con todas las obligaciones contractuales y asumir los riesgos previstos en dichos documentos.

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

5.3.1.1 Determinación del método para la ponderación de la propuesta económica

La entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con las siguientes alternativas:

CONCEPTO	MÉTODO
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja
4	Menor valor

A continuación, se describen los diferentes métodos de ponderación de la propuesta económica, entre los cuales la entidad ha elegido el método de **Menor valor**.

A. Mediana con valor absoluto

La Entidad calculará el valor de la mediana con los valores de las propuestas hábiles. En esta alternativa se entenderá por mediana de un grupo de valores el resultado del cálculo que se obtiene a través de la aplicación del siguiente proceso: la Entidad ordenará los valores de las propuestas hábiles de manera descendente. Si el número de valores es impar, la mediana corresponde al valor central, si el número de valores es par, la mediana será el promedio de los dos valores centrales.

$$Me = Mediana(V_1; V_2..; \dots V_m)$$

Donde:



- V_i

: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas “i”.

- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad.
- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.

Bajo este método la Entidad asignará el puntaje así:

- I. Si el número de valores de las propuestas hábiles es impar, el máximo puntaje será asignado a la propuesta que se encuentre en el valor de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{ 1 - \left| \frac{Me - V_i}{Me} \right| \right\} * Puntaje\ máximo \right]$$

Donde:

- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.
 - V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas “i”.
- II. Si el número de valores de las propuestas hábiles es par, se asignará el máximo puntaje a la propuesta que se encuentre inmediatamente por debajo de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{ 1 - \left| \frac{V_{Me} - V_i}{V_{Me}} \right| \right\} * Puntaje\ máximo \right]$$

Donde:

- V_{Me} : Es el valor de la propuesta económica válida inmediatamente por debajo de la mediana.
- V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas “i”.

B. Media geométrica

Para calcular la Media Geométrica se tomará el valor de las propuestas hábiles para el respectivo factor de calificación para asignar el puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:

$$MG = \sqrt[n]{V_1 * V_2 * V_3 * \dots * V_n}$$

Donde:

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V_1 : Es el valor de una propuesta habilitada.
- V_n : Es el valor de la propuesta n habilitada.
- n: La cantidad total de propuestas habilitadas.

Para efectos de la asignación de puntaje, se otorgará el máximo puntaje al valor de la propuesta que se encuentre más cerca (por exceso o por defecto) al valor de la media geométrica calculada para el factor correspondiente.

Las demás propuestas recibirán puntaje de acuerdo con la siguiente ecuación:



$$Puntaje = Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|MG - V_i|}{MG} \right) \right)$$

C. Media aritmética baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica.

$$\overline{X}_B = \frac{(V_{\min} + \overline{X})}{2}$$

Donde:

- $V_{\min}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- $\overline{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.
- $\overline{X}_B$: Es la media aritmética baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \begin{cases} Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{\overline{X}_B - V_i}{\overline{X}_B} \right) \right) & \text{Para valores menores o iguales a } \overline{X}_B \\ Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|\overline{X}_B - V_i|}{\overline{X}_B} \right) \right) & \text{Para valores mayores a } \overline{X}_B \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{X}_B$: Es la media aritmética baja.
- V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

D. Menor valor

La Entidad otorgará el máximo puntaje a la oferta económica hábil para calificación económica de menor valor.

$$V_{\min} = \text{Mínimo} (V_1; V_2; \dots; V_m)$$

Donde:

- V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad.
- $V_{\min}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula:



$$Puntaje = \frac{Puntaje\ máximo * V_{min}}{V_i}$$

Donde:

- V_{min} : Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

5.3.2 Oferta técnica – (20 puntos)

Se otorgará puntaje técnico de acuerdo con los ponderables establecidos en el proceso relacionado con la compraventa elementos y equipos de cocina para dotar los ambientes de aprendizaje del centro tecnológico de la Amazonia, el oferente tiene la opción de ofertar ponderable técnico con el fin de mejorar el servicio, sin ningún costo adicional y se le otorgara el puntaje así:

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE (MAXIMO 20 PUNTOS)
Se asignará este puntaje al proponente que certifique una extensión de doce (12) meses adicionales sobre la garantía mínima exigida. Esta ampliación deberá otorgarse a todo costo y cubrir de manera integral la totalidad de los bienes y cada uno de sus componentes, amparándolos frente a daños o fallas de cualquier índole y origen, sin exclusiones distintas a las contempladas por la ley.	20 PUNTOS
Se asignará este puntaje al proponente que ofrezca 1 mantenimiento preventivo y correctivo a los 11 meses contados desde la fecha de entrega de los bienes sin costo para los siguientes equipos: Amasadora, Batidora de Sobreporno 7L; Laminadora para masa; Horno Rotatorio; Cámara de Fermentación; Horno para pizza a gas.	10 PUNTOS

Nota: Se precisa a los proponentes e interesados que el puntaje máximo asignable a la Oferta Técnica es de veinte (20) puntos, asimismo, se aclara que los criterios o esquemas de calificación previstos no son acumulables ni aplicables de manera simultánea; por lo tanto, no opera la aplicación conjunta de ambos puntajes.

5.3.3 Apoyo a la Industria nacional

La Entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de:

- Servicios nacionales
- Servicios con trato nacional.

Para que el proponente nacional obtenga puntaje por servicios nacionales debe presentar, además del **FORMATO – PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL**, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

1. Persona natural colombiana: Cédula de ciudadanía del proponente.
2. Persona natural extranjera residente en Colombia: Visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.



3. Persona jurídica constituida en Colombia: Certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el Formato 9A – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 3 del Formato 9A – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional obtenga el puntaje por Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el Formato 9A – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros

La Entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a proponentes plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

Por otro lado, el proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS** el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará



en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.

La Entidad únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS** no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS** solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del **FORMATO – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS**, presente el **FORMATO – PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL**, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor del numeral 4.3.1. del documento base ni por el regulado en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

5.3.4 Vinculación de personas con discapacidad

La entidad asignará un (1) punto al proponente que acredite el número mínimo de personas con discapacidad de acuerdo con el número total de trabajadores de la planta de su personal en los términos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para esto debe presentar:

FORMATO GCCON-F-103 – VINCULACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD suscrito por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del Proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Para los proponentes plurales, la Entidad tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para el proceso de contratación.

FORMATO GCCON-F-103 – VINCULACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD, en el caso de los proponentes plurales, debe suscribirse por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para el proceso de contratación.

5.3.5 Emprendimientos y Empresas de mujeres



La Entidad asignará un puntaje de cero punto veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el **FORMATO GCCON-F-102–ACREDITACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES** y aportar la documentación requerida. Si el proponente debió subsanar la entrega de dicho formato y/o los documentos exigidos para probar esta condición será válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrán en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de proponentes plurales este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme.

5.3.6 MYPIME domiciliada en Colombia

La Entidad otorgará un puntaje de cero punto veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, la entidad verificará el tamaño de la empresa en el Registro Único de Proponentes. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, este será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad financiera y organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión temporal

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	SI	X	NO	
La fecha y hora será descrita por mensaje en el proceso en SECOP para que los interesados pueden hacer efectiva su participación; la presente visita a sitio se establece con el fin de identificar por parte de los posibles oferentes las diferentes instalaciones para cada equipo en el ambiente de formación.				



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

6.1 REGIMEN LEGAL – GENERALIDADES DEL PROCESO:

a. Consulta Del Pliego De Condiciones:

El pliego de condiciones y demás documentos del presente proceso de selección podrán ser consultados en la Plataforma SECOP II <https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index>, a partir de la fecha de apertura del proceso de selección.

El SECOP II <https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index>, constituye el mecanismo de comunicación electrónica entre el SENA y los interesados.

Las observaciones presentadas al proyecto de pliego de condiciones o al pliego de condiciones definitivo podrán ser enviadas por los interesados a través del módulo de “Observaciones a los documentos del proceso”.

b. Comunicación y Correspondencia:

Toda la correspondencia dirigida al SENA que se genere u ocasione con motivo del presente proceso de selección será presentada a través de la plataforma SECOP II. <https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index>

c. Cronograma de la Selección Abreviada:

El cronograma para el presente proceso de selección será el establecido en la plataforma del SECOP II.

Las fechas indicadas en la plataforma SECOP II para el presente proceso de selección podrán variar de establecerlo así el SENA, de acuerdo con la ley. Para lo anterior el SENA expedirá y publicará la respectiva adenda.

d. Retiro de Propuestas:

Los Proponentes podrán hacer el retiro de sus propuestas, a través del SECOP II antes de la fecha y hora previstas para el cierre del Proceso de Selección y apertura de las propuestas Técnicas y jurídicas.

En caso de que se solicite el retiro de la propuesta con posterioridad del cierre, se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta de acuerdo con lo establecido para el efecto en este pliego de condiciones y en la ley.

e. Cierre de la Selección Abreviada y Apertura de las Propuestas:



El cierre de este proceso de SELECCIÓN ABREVIADA se realizará el día y hora indicados en el CRONOGRAMA DE LA SELECCIÓN ABREVIADA, a través de la plataforma SECOP II, dicha fecha y hora son el límite para la presentación de las propuestas.

Después de la apertura de la oferta, la Entidad publicará a través del sistema SECOP II el acta de cierre, la cual es generada por el SECOP II y que podrá ser consultada por los interesados.

f. **Instrucciones para los Proponentes en caso de Disponibilidad de la Plataforma del SECOP II al Momento del Cierre:**

En caso de que la plataforma SECOP II, presente fallas que afecten la disponibilidad, el proponente deberá llamar a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente e informar una posible falla atribuible a SECOP II.

En el evento en que se presenten indisponibilidades en la plataforma consulte la “Guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II” disponible en el siguiente enlace:

<https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/manual/protocolo-de-indisponibilidad-del-secop-ii>

Los teléfonos de la mesa de servicio son: 7456788 en Bogotá y 01800 52 08 08 para el resto del país.

Una vez informada la indisponibilidad del SECOP II para ofertas, el oferente deberá enviar un correo electrónico a la Entidad Estatal previo a la fecha y hora establecida en el cronograma para la presentación de ofertas informando sobre la imposibilidad de presentar la oferta por esta situación, manifestando su interés de presentar oferta al proceso e indicando además el nombre de su usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta.

No será aceptada la oferta del oferente que haya enviado correo electrónico a la Entidad Estatal después de la fecha y hora de cierre.

La comunicación con la Entidad Estatal para el presente protocolo debe realizarse al siguiente correo institucional: yfjimenezs@sena.edu.co

El proponente deberá verificar que Colombia compra eficiente haya publicado dentro de las 16 horas siguientes al cierre del proceso de contratación un certificado de indisponibilidad del SECOP II.

Si confirma la indisponibilidad, puede presentar su oferta al correo electrónico anteriormente enunciado dentro de las 24 horas siguientes al momento previsto para el cierre.

Preguntas de los Interesados:

Los interesados que necesiten aclaraciones sobre el pliego de condiciones deberán formular sus consultas dentro del plazo establecido en el cronograma como fecha límite para la solicitud de aclaraciones, a través del SECOP II en la sección de “Observaciones a los documentos del proceso”



Las respuestas a las solicitudes de aclaraciones oportunamente presentadas serán comunicadas por el SENA, antes de la fecha de cierre de este proceso de selección, mediante su publicación a través del SECOP II en la sección de “observaciones a los documentos del proceso”, con excepción a las que se radiquen fuera del término límite establecido por la entidad en el cronograma para dar respuesta a las mismas, las cuales se contestarán con posterioridad a este plazo.

Las consultas y respuestas no producirán efecto suspensivo sobre el plazo para la presentación de las propuestas.

Ni los documentos que contienen las respuestas otorgadas por el SENA, ni las respuestas se entenderán como modificaciones al Pliego de Condiciones. Las modificaciones al Pliego serán realizadas por el SENA siguiendo el procedimiento de Adendas.

g. Modificaciones al Pliego de Condiciones:

Solo mediante ADENDA expedida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso, se podrán modificar los Pliegos de Condiciones. El SENA podrá expedir Adendas, a más tardar, hasta el día hábil inmediatamente anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación.

No obstante, la Entidad podrá expedir adendas para modificar el cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

Todas las Adendas serán creadas y publicadas en el SECOP II. Las Adendas formarán parte de los pliegos de condiciones desde la fecha en que sean expedidas, y deberán ser tenidas en cuenta por los Proponentes para la formulación de su Propuesta.

h. Documentos Otorgados en el Exterior:

Cuando alguno de los documentos requeridos en este Pliego de Condiciones tuviere la calidad de público, en los términos previstos en de la Ley 455 de 1998, o norma que reemplace, y hubiere sido emitido en países diferentes de Colombia, deberá cumplir con las siguientes reglas para ser tenido en cuenta en el Proceso de Selección:

1. Aquellos documentos públicos otorgados en países que no hacen parte del Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, deberán ser objeto del trámite de legalización en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso y la Resolución 3269 de 2016 del Ministerio de Relaciones Exteriores, Circular 17 expedida por Colombia Compra Eficiente o norma vigente
2. Aquellos documentos públicos otorgados en países que hacen parte del Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, deberán ser objeto del trámite de apostille en los términos de la Ley 455 de 1998 y la Resolución 3269 de 2016 del Ministerio de Relaciones Exteriores, Circular 17 expedida por Colombia Compra Eficiente o norma vigente.

Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, no se requerirá del trámite de consularización señalado en el numeral anterior, siempre que provenga de uno de los países signatarios



de La Haya del 05 de octubre de 1961 sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros, aprobada por la Ley 455 de 1998. En este caso sólo será exigible la Apostilla, trámite mediante el cual la autoridad competente del Estado de donde emana el documento certifica la autenticidad de la firma, a qué título ha actuado la persona que firma el documento y, cuando proceda, la indicación del sello o estampilla que llevaré. Si la Apostilla está dada en idioma distinto del castellano, deberá presentarse acompañada de una traducción a dicho idioma. Respecto al tratamiento en caso de apostille presentado con la intervención de autoridades intermedias, la Entidad dará aplicación a lo establecido por la Cancillería (Ministerio de Relaciones Exteriores) a través del oficio S-GAOL14-050442 radicado MINISTERIO 77197 del 30 de julio de 2014 (el cual hará parte de los anexos del presente proceso de selección).

Los documentos que no ostenten la calidad de públicos, en los términos de la Ley 455 de 1998, no deberán ser objeto de trámite de legalización o apostille alguno. En cualquier caso, cuando los poderes del que trata el numeral 4.2 de este Pliego se otorguen en el extranjero, además de ser necesario el desarrollo de los trámites que de acuerdo con la ley del país de origen sean necesarios para la validez y oponibilidad del poder, será necesario que dicho poder sea objeto del trámite de legalización o apostille respectivo, según el caso

i. **Regla de Interpretación para el Cómputo de Días Hábiles:**

Cuando en este Pliego de Condiciones se haga referencia a días y no exista la manifestación expresa que se trata de días calendario, se entenderá para todos los efectos que se está haciendo referencia a días hábiles.

j. **Reglas De Subsanabilidad:**

De conformidad al artículo 5 de la Ley 1882 del 15 de enero de 2018: Artículo 5. Modifíquese el párrafo 1 e inclúyanse los párrafos 3,4 y 5 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, los cuales quedarán así:

“Artículo 5. De la Selección Objetiva.

(...)

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

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



(...)

Parágrafo 5. En los procesos de contratación, las entidades estatales deberán aceptar la experiencia adquirida por los proponentes a través de la ejecución de contratos con particulares.

(...)”

El oferente tiene la carga de presentar su oferta en forma íntegra, esto es, respondiendo todos los requisitos habilitantes y adjuntando todos los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso en la plataforma del SECOP II.

6.1.1 DE LA PROPUESTA: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICA

El proponente deberá tener en cuenta que con la presentación de su propuesta se entiende que acepta y cumple con las condiciones mínimas establecidas.

El Proponente deberá elaborar su propuesta de acuerdo con lo establecido en este pliego de condiciones y anexar la documentación exigida.

Los Proponentes presentarán las propuestas a través de la plataforma SECOP II.

a. Propuesta Económica:

Para la presentación de la propuesta económica el proponente deberá tener en cuenta la guía de Selección Abreviada por menor cuantía y deberá ser presentada a través de la plataforma SECOP II, diligenciándola en el correspondiente aplicativo.

b. Evaluación de las Propuestas - Solicitudes de Subsanación y Aclaraciones:

Cuando el SENA solicite la subsanación de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las ofertas en el documento solicitud de subsanabilidad de requisitos habilitantes o en su defecto en la solicitud de subsane, los proponentes deberán allegarlos dentro del término que se señale. Si en desarrollo del proceso de selección se requiere realizar subsanes adicionales a los indicados en el informe respectivo, las solicitudes serán realizadas mediante mensaje interno enviado a través de la plataforma SECOP II.

c. Verificación de la Información:

Durante el término de evaluación de las Propuestas, el SENA podrá efectuar las verificaciones de la información entregada por los Proponentes que estime conveniente y/o necesaria. Esta verificación se hará de oficio por parte del SENA. Si la información suministrada por los Proponentes al verificarla no resulta apropiada o la(s) persona(s) de contacto ya no laboran en el lugar o por cualquier motivo el SENA no puede contactar a las personas de contacto para verificar la información, el SENA podrá, si no ha podido verificar la información por otros medios a su entera satisfacción, no tener en cuenta la información que el Proponente pretende acreditar.



d. **Publicación de informe de verificación de requisitos habilitantes:**

El SENA, publicará el informe en el Portal Único de Contratación dentro del plazo fijado en cronograma del presente proceso, para que los oferentes presenten las observaciones que estimen convenientes y subsanen la ausencia de requisitos que sean necesarios para la comparación objetiva de las ofertas, dentro del plazo establecido por la entidad, plazo máximo dentro del cual se podrá presentar observaciones.

Por medio de la herramienta virtual de SECOP II de Colombia Compra Eficiente. En ejercicio de esta facultad aquellos no podrán modificar o mejorar sus ofertas, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 8° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

Las respuestas a las observaciones presentadas al informe de verificación serán publicadas en el SECOP II, vencido el término para presentarlas. Las observaciones deberán realizarse únicamente mediante la plataforma de SECOP II, por lo que se recomienda a los proveedores tener en cuenta la fecha máxima de recepción de observaciones al informe de verificación establecida en el cronograma del proceso de la plataforma SECOP II.

En atención a lo establecido en el Numeral 1°, del Artículo 25° de la Ley 80 de 1993, en virtud del principio de Economía, (...) "se cumplirán y establecerán los procedimientos y etapas estrictamente necesarios para asegurarla selección objetiva de la propuesta más favorable.

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 más.
X	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y doce (12) 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

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



Alianza Pacífico	Chile	SI	Bienes y servicios \$720'903.000 Servicios de construcción \$16.384'153.000	NO	NO
	México	SI	Bienes y Servicios \$397.535 USD Servicios de construcción \$12'721.740 USD	NO	NO
	Perú	SI	Bienes y servicios \$720'903.000 Servicios de construcción \$16.384'153.000	NO	NO
Canadá		SI	Bienes y servicios \$863'512.000 Servicios de construcción \$27.633'724.000	NO	NO
Chile		SI	Bienes y servicios \$707'590.000 Servicios de construcción \$16.081'602.000	NO	NO
Corea		SI	Bienes y servicios \$1.310'732.000 Servicios de construcción \$49.152'459.000	NO	NO
Costa Rica		SI	Bienes y servicios \$556'864.000 Servicios de construcción \$16.389'628.000	NO	NO
Estados Unidos		SI	Bienes y servicios \$556'864.000 Servicios de construcción \$16.389'628.000	NO	NO
Estados AELC		SI	Bienes y servicios \$937'282.000 Servicios de construcción \$21.301'857.000	NO	NO
México		NO	Bienes y servicios \$394.602 USD Servicios de construcción \$12'627.266 USD	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	Valor de la menor cuantía de la Entidad Estatal		
	Guatemala	SI		NO	NO
	Honduras	NO		NO	NO
Unión Europea		SI	Bienes y servicios \$859'752.000 Servicios de construcción \$21.493'810.000	NO	NO
Comunidad Andina		N/A	N/A	N/A	N/A

10. ANEXOS

- Análisis del sector
- Análisis de riesgo
- Matriz de Riesgos
- CDP
- Cotizaciones



- Estudio de Mercado
- Acta de Comité estructurador

El presente documento se suscribe el veintitrés (23) de octubre del 2026

Firmado
digitalmente por
BELTRAN
BARRAGAN FERMIN

FERMÍN BELTRÁN BARRAGÁN

Director Regional con funciones de Subdirector del
Centro Tecnológico de la Amazonia (E)

Elaboró: Dilma Constanza Lozada Reina –Abogada FPI

Elaboró componente técnico: Sergio David González Triana – Enlace Regional de Emprendimiento

Elaboró componente técnico: Fabiola Vasquez Portes, Instructora cocina

Elaboró componente Financiero: Jose Edward Joven Bustamante, Técnico 02 Gestión de recursos financieros

Elaboró componente SST: Alejandra Sánchez Parra – Profesional HySI

Elaboró componente Ambiental: Yaneth Paola Vargas Núñez- Dinamizadora Ambiental y Energética

Elaboró componente TIC: Silvio Trujillo, Técnico Grado 2

VoBo: Nancy Eugenia Moreno Moreno

Coordinadora Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa Y Promoción y Relaciones Corporativas (E)

Revisó: Lina Yaneth Pastrana Cabrera – Abogada Contratación

Revisó: Yeison Fernando Jiménez Santa – Profesional Grado 01 – Contratación