

**INVITACIÓN ABIERTA N° 0004-2026 PARA EL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y
PUESTA EN MARCHA DE MOBILIARIO EN ACERO, EQUIPOS Y SISTEMA DE
EXTRACCIÓN OTROS ELEMENTOS PARA LA COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO DEL
CENTRO DE CONVENCIONES DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA**

TÉRMINOS DE REFERENCIA

PRESENTACIÓN

En cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de la Cámara de Comercio de Tunja y atendiendo las necesidades institucionales, la Entidad invita, mediante convocatoria abierta, a todos los interesados a presentar sus propuestas, garantizando el estricto cumplimiento de los parámetros, requisitos y directrices definidos en el presente documento, así como de las disposiciones legales sobre inhabilidades e incompatibilidades aplicables. El presente proceso se desarrollará observando los principios de transparencia, selección objetiva y responsabilidad que rigen la contratación de la Cámara de Comercio de Tunja.

Adicionalmente, en concordancia con el régimen de medidas mínimas aplicable a las Cámaras de Comercio, tanto la Entidad como los oferentes participantes deberán observar las obligaciones de debida diligencia, gestión del riesgo y cumplimiento normativo (incluyendo, cuando corresponda, las relacionadas con el Sistema de Autocontrol y Gestión del Riesgo LA/FT/FPADM) que resulten aplicables al presente proceso de selección.

Los presentes Términos de Referencia no constituyen en sí mismos una oferta comercial de contrato, sino una invitación a participar en un proceso de selección. En consecuencia, las propuestas presentadas podrán ser aceptadas o rechazadas por la Cámara de Comercio de Tunja, la cual se reserva el derecho de declarar vacante el proceso o abstenerse de seleccionar oferente alguno por las razones que estime convenientes.

INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

Naturaleza de la entidad: La Cámara de Comercio de Tunja en adelante CCT, es una entidad con personería jurídica y sin ánimo de lucro, de carácter gremial, corporativo y de derecho privado, creada mediante el Decreto No. 1057 de fecha 06 de junio de 1917, que cumple entre



otras, las funciones delegadas por el Gobierno Nacional señaladas en el Código de Comercio, la Ley 1727 de 2014, el Decreto Único Reglamentario 1074 de 2015 y demás normas que lo regulen.

Régimen jurídico aplicable: Salvo las excepciones consagradas en la ley, el presente proceso contractual se sujetará en su totalidad a las disposiciones del derecho privado, los estatutos, y el Manual de Contratación de la Cámara de Comercio de Tunja, adoptando como referencia los principios de derecho público.

Compromiso de integridad: En aras de garantizar la transparencia del proceso, los funcionarios de la CCT que intervengan en la selección, y los interesados en presentar propuestas, deberán cumplir obligatoriamente el régimen legal de inhabilidades e incompatibilidades y demás disposiciones contempladas en la ley, en el Manual de Contratación, y en el código de ética y buen gobierno de la entidad, absteniéndose de actuar en perjuicio de la integridad del proceso.

Con la presentación de las propuestas los oferentes aceptan las condiciones de esta invitación bajo un marco legal y ético en concordancia con los principios de responsabilidad, selección objetiva, buena fe y transparencia que caracterizan el actuar de la Cámara de Comercio de Tunja, por tanto, se prohíbe todo tipo de acuerdo o concertación de precios o condiciones comerciales que otorguen ventaja o conveniencia entre los interesados.

1. GENERALIDADES DE LA INVITACIÓN ABIERTA

1.1. LEGALIDAD: La presente invitación abierta se encuentra regulada en el artículo DÉCIMO SEGUNDO del Manual de Contratación de la entidad y reemplaza cualquier información verbal o escrita que pudiere haberse entregado previamente por parte de cualquier funcionario de la entidad.

1.2. QUIENES PODRÁN PARTICIPAR: Podrán participar como oferentes las personas naturales o las personas jurídicas legalmente constituidas cuya actividad profesional u objeto social se encuentre relacionado con la comercialización, distribución, suministro, instalación y/o mantenimiento de equipos de cocina profesional o industrial.



No podrán presentar propuestas aquellas personas que se encuentren en alguno de los literales de la ley o del artículo sexto del Manual de Contratación de la Cámara de Comercio de Tunja dentro del régimen de inhabilidades o incompatibilidades y/o en una situación de conflicto de intereses que se encuentra publicado en el siguiente link:
<https://cctunja.org.co/wp-content/uploads/2022/01/CCT-Manual-de-contratacion.pdf>

1.3. ANEXOS: Los anexos que acompañan los presentes términos de referencia forman parte integral de la invitación abierta y deberán interpretarse de manera conjunta con las demás disposiciones que regulan el proceso contractual. Los oferentes deberán diligenciar y presentar los anexos que resulten aplicables, de conformidad con las instrucciones establecidas para cada uno de ellos.

En caso de discrepancia entre los términos de referencia y las adendas expedidas por la Cámara de Comercio de Tunja, prevalecerán las disposiciones contenidas en estas últimas respecto de los aspectos expresamente modificados. Las condiciones que no hayan sido objeto de modificación conservarán plena vigencia.

1.4. ADENDAS: En cualquier momento y antes del cierre del proceso, la CCT podrá modificar los presentes términos de referencia atendiendo a circunstancias del mercado, ajuste de sus necesidades, o producto de observaciones realizadas al proceso. Dichas modificaciones se formalizarán mediante la expedición de adendas, las cuales se entenderán integradas en su totalidad al proceso contractual. Para efectos de publicidad y transparencia, cada adenda será publicada en la página web oficial de la Entidad y se considerará de obligatorio cumplimiento para todos los oferentes.

1.5. RESPONSABILIDAD DE LA PROPUESTA: El oferente manifiesta que entiende el contenido de la invitación abierta así como sus anexos y/o adendas de ser el caso, y por ende declara que acepta las condiciones y participa de manera libre, coherente y clara de acuerdo a lo exigido por la entidad, asumiendo todos los costos asociados a la presentación de la propuesta sin que los mismos implique responsabilidad alguna por parte de la CCT. En igual sentido, la CCT no se hará responsable por los presuntos perjuicios que directa o indirectamente se deriven con la terminación anticipada o la suspensión del proceso contractual sin llegar a la etapa de adjudicación cuando a su juicio lo considere pertinente.



La participación en la presente invitación no genera obligación de adjudicación ni derecho al reconocimiento de los gastos de preparación de las propuestas. La Cámara podrá concluir el proceso sin selección mediante decisión debidamente motivada, conforme a su Manual de Contratación, sin perjuicio de las responsabilidades legalmente aplicables.

1.6. VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN: La CCT se reserva el derecho de verificar la información contenida en las propuestas advirtiendo que la información poco clara o incongruente dará lugar al rechazo de la propuesta. El oferente acepta que la información entregada podrá ser conocida por los funcionarios y/o asesores que la Cámara de Comercio de Tunja contrate con relación a este proceso y/o por las autoridades judiciales o administrativas que la requieran. Es responsabilidad exclusiva de los oferentes advertir si alguna información contenida en la propuesta tiene el carácter de confidencial o privada.

1.7. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: Los oferentes deberán utilizar la información de la entidad contratante de manera exclusiva para la presentación de la propuesta, y se comprometen a guardar estricta confidencialidad de la información durante la etapa pre contractual, contractual y finalizada la ejecución del contrato en caso de su adjudicación; por tanto, se abstendrán de incurrir en conductas tipificadas en la Ley 1273 de 2009 y en la Ley 1581 de 2012, so pena de las acciones legales (administrativas, civiles y/o penales) en cabeza de la CCT y en contra del interesado por el indebido manejo de la información conocida durante las etapas anteriormente señaladas.

2. ESTRUCTURA DE LA PROPUESTA

2.1. MEDIO FÍSICO: Las propuestas deberán presentarse en sobre sellado, radicadas en las instalaciones de la entidad en la sede centro ubicada en la calle 21 # 10 - 52, en horario y fecha máxima indicada en el cronograma del proceso. La propuesta junto con sus anexos deberá estar debidamente foliada, firmada por el oferente, persona natural, el representante legal de la persona jurídica o por quien ostente facultades conforme al certificado de existencia y representación legal.

2.2. DECLARACIÓN JURAMENTADA SOBRE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y/O CONFLICTO DE INTERESES: El oferente deberá diligenciar y presentar el formato de inhabilidades e incompatibilidades, mediante el cual declara, bajo la



gravedad de juramento que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses de orden constitucional, legal o de las señaladas en el Manual de Contratación de la CCT, en especial lo señalado en su artículo sexto. (Anexo No. 1)

2.3. ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES: Todos los oferentes deberán realizar declaración de aceptación, sin condicionamientos ni reservas de ninguna índole, de la totalidad de las condiciones de la presente invitación y las del eventual contrato. Esta manifestación se entenderá prestada bajo la gravedad de juramento mediante la suscripción del Anexo No. 2, el cual deberá presentarse junto con la propuesta.

2.4 PROPUESTA DE SERVICIOS O BIENES: El oferente deberá presentar su propuesta de manera completa y coherente, en idioma español, conforme a las condiciones y especificaciones requeridas por la CCT en el presente documento. Para tal efecto, deberá diligenciar y suscribir el Formato de Presentación de la Propuesta (Anexo No. 3), al cual anexará el desarrollo de su propuesta de bienes o servicios en los términos que estime pertinentes, atendiendo el alcance y las condiciones establecidas en los presentes términos de referencia. La propuesta deberá tener una vigencia igual al plazo previsto para la ejecución del contrato.

2.5. PROPUESTA ECONÓMICA: El oferente deberá determinar de manera clara e inequívoca el precio total expresado en pesos colombianos, incluyendo todos los costos directos e indirectos, impuestos y demás relacionados con la celebración del contrato. NO podrá presentar excepciones técnicas o económicas que signifiquen condicionamiento para la adjudicación.

2.6. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: El oferente deberá constituir garantía de seriedad de la oferta con el fin de amparar la seriedad y validez de la propuesta presentada conforme a lo señalado en el numeral 4.3. de los presentes términos de referencia. (Documento No. 5) .

2.7. CUMPLIMIENTO REGIMEN DE MEDIDAS MÍNIMAS: El oferente deberá garantizar el cumplimiento de las políticas y lineamientos adoptados por la Cámara de Comercio de Tunja en materia de prevención y gestión de riesgos asociados al lavado de activos, financiación del terrorismo, corrupción y delitos conexos, de conformidad con el Régimen de Medidas Mínimas implementado por la Entidad.



Para tal efecto, el oferente deberá presentar debidamente diligenciado el Anexo No 6. La Cámara de Comercio de Tunja realizará la verificación de la información suministrada, así como las consultas en listas restrictivas y los análisis de debida diligencia que considere pertinentes, con el fin de evaluar el nivel de riesgo y el cumplimiento de las políticas institucionales en esta materia.

Con base en los resultados de dicha verificación y análisis, la Cámara de Comercio de Tunja se reserva la facultad de continuar o no con el proceso de selección o contratación con aquellos oferentes respecto de los cuales se identifiquen riesgos, inconsistencias o incumplimientos frente a las políticas y lineamientos establecidos en el Régimen de Medidas Mínimas de la Entidad.

2.8. ANEXOS A PRESENTAR: Para el presente proceso contractual el oferente deberá diligenciar en su totalidad y presentar sin tachones y/o enmendaduras los siguientes anexos:

- Anexo No. 1. Formato de inhabilidades e incompatibilidades.
- Anexo No. 2. Carta de aceptación de condiciones.
- Anexo No. 3. Formato de presentación de la propuesta.
- Anexo No. 4. Propuesta económica.
- Documento No 5. Garantía de la seriedad de la oferta.
- Anexo No. 6. Formato de cumplimiento régimen de medias mínimas.

2.9. DOCUMENTALES Y SUBSANACIÓN: Las propuestas deberán contener los documentos exigidos en los presentes términos de referencia, presentados de manera clara, completa y legible. La Cámara de Comercio de Tunja podrá solicitar aclaraciones o la subsanación de documentos relacionados con los requisitos habilitantes, siempre que estos correspondan a condiciones que el oferente cumplía a la fecha de cierre de la invitación.

La subsanación no podrá utilizarse para acreditar circunstancias adquiridas con posterioridad al cierre, modificar el valor de la oferta, alterar sus condiciones técnicas esenciales ni aportar nuevos elementos que mejoren los factores sujetos a puntuación.

La Cámara señalará expresamente el término para atender cada solicitud de subsanación, garantizando condiciones de igualdad entre los oferentes.



La garantía de seriedad de la oferta deberá haberse constituido y presentado oportunamente, sin perjuicio de la posibilidad de aclarar o corregir aspectos formales de esta, cuando resulte procedente.

3. ESPECIFICACIÓN DE LA INVITACIÓN ABIERTA

Toda la información establecida dentro del presente documento sustituye de manera total aquella que pudiere haberse entregado con antelación a esta invitación, por ende, se deberá tener en cuenta integralmente a la hora de realizar la presentación de la correspondiente propuesta.

3.1. OBJETO: Convocar mediante invitación abierta a todas las personas naturales y/o jurídicas interesadas en presentar propuesta técnica y económica para el suministro, instalación y puesta en marcha de mobiliario en acero, equipos, sistema de extracción y otros elementos para la cocina y áreas de servicio del centro de convenciones de la Cámara de Comercio de Tunja.

3.2. LOCALIZACIÓN: El suministro, la instalación y la puesta en marcha se ejecutarán en la cocina y áreas de servicio del Centro de Convenciones de la Cámara de Comercio de Tunja, Sede Norte, ubicada en la Calle 35 No. 10-09 de la ciudad de Tunja, Departamento de Boyacá - Colombia.

3.3. ALCANCE: El oferente seleccionado deberá ejecutar el objeto contractual teniendo en cuenta lo siguiente:

Suministro. El contratista se obliga a suministrar equipos y elementos completamente nuevos, originales, de primera calidad, sin uso previo, con sus accesorios, manuales de usuario e instalación en idioma español. Asumirá los costos, riesgos y la logística asociados al empaque, embalaje, cargue, descargue, transporte, seguros y traslado de los bienes hasta el Centro de Convenciones, incluido su ingreso y ubicación en el sitio definitivo indicado en el plano (Anexo No. 7) o por el supervisor.

Verificación de medidas y planos de taller. Antes de iniciar la fabricación del mobiliario, el contratista verificará en sitio las medidas, niveles, puntos hidráulicos, sanitarios, eléctricos y de



gas, y entregará al supervisor los planos de taller o esquemas de fabricación de los ítems hechos a medida.

Requisitos de fabricación del mobiliario en acero. Salvo que el ítem indique otro material, el mobiliario será fabricado en acero inoxidable AISI 304, con soldaduras continuas tipo TIG, pulidas y pasivadas, sin aristas cortantes ni rebabas, con superficies de fácil limpieza y aptas para contacto con alimentos, refuerzos inferiores que eviten deformaciones bajo carga y niveladores en las patas. Los elementos que se adosen a muro o piso se fijarán con anclajes adecuados y sellos sanitarios.

Instalación del sistema de extracción. El contratista ejecutará el montaje de la campana nueva, el ducto, los extractores tipo hongo y sus copas, incluida la copa para la campana existente, con los sellos, soportes, pasos por cubierta o muro debidamente impermeabilizados y la conexión eléctrica de los motores. Al finalizar realizará pruebas de funcionamiento y entregará un informe con los resultados.

Instalación de equipos. El contratista ejecutará la instalación completa de los equipos, que comprende, según corresponda: la conexión a la red interna de gas natural existente de la estufa, la parrilla y la estufa enana (ítems 7 a 9), con su configuración y calibración para gas natural; la conexión a la red eléctrica; y la conexión a las redes de agua potable y desagüe del lavavajillas, el mesón de lavado y el grifo (ítems 12, 13 y 15). Las conexiones a gas serán ejecutadas por personal técnico certificado en competencias laborales para instalaciones de gas, en cumplimiento del reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible vigente (Resolución 90902 de 2013 del Ministerio de Minas y Energía o la norma que la modifique o sustituya), y las conexiones eléctricas cumplirán el Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas – RETIE. Los materiales menores necesarios para las conexiones (tubería, válvulas de corte, acoples, mangueras, cableado, protecciones) estarán a cargo del contratista. Si durante la visita técnica el oferente identifica adecuaciones mayores necesarias en las redes existentes, deberá indicarlo expresamente en su propuesta.

Coordinación con otros contratistas. El mesón base del ítem 2.10 24 deberá diseñarse conforme a la ficha técnica del horno combinado que adquiera la CCT mediante proceso independiente; el contratista coordinará con el supervisor y con los demás contratistas que intervengan en la cocina el orden de los trabajos y la ubicación de los equipos.



Seguridad y salud en el trabajo. El contratista deberá contar con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Decreto 1072 de 2015), mantener a su personal afiliado al Sistema de Seguridad Social Integral, suministrar los elementos de protección personal y cumplir la normativa de trabajo seguro en alturas vigente (Resolución 4272 de 2021 o la norma que la modifique o sustituya) en la instalación del sistema de extracción, con los permisos de trabajo correspondientes.

Pruebas y puesta en marcha. Una vez instalados, el contratista realizará las pruebas de hermeticidad de las conexiones de gas, la verificación de llama y parámetros de funcionamiento de los equipos a gas, las pruebas de funcionamiento del lavavajillas (temperaturas de lavado y enjuague, dosificación) y del sistema de extracción, en presencia del supervisor del contrato. Entregará un informe técnico de instalación y puesta en marcha con los resultados obtenidos.

Capacitación. El contratista impartirá capacitación presencial al personal de cocina designado por la CCT, de mínimo 3 horas, para un grupo de hasta diez (10) personas, que cubra como mínimo: operación, limpieza y cuidados del lavavajillas, la máquina de café, la batidora, los equipos a gas y el sistema de extracción (incluida la limpieza de filtros), y seguridad en el uso de equipos a gas. El contratista entregará constancia de asistencia y material de apoyo en español.

Mantenimiento preventivo durante el primer año. Sin costo adicional para la CCT, el contratista realizará mínimo dos (2) visitas de mantenimiento preventivo durante los doce (12) meses siguientes a la puesta en marcha, que incluyan la revisión del lavavajillas, de los equipos a gas y del sistema de extracción (motores, correas, poleas y filtros), conforme a las rutinas de los fabricantes. Cada visita se soportará con un informe técnico. Lo anterior no excluye la atención de fallas cubiertas por la garantía.

Garantía y soporte. Los equipos deberán contar con garantía mínima de doce (12) meses contra defectos de fabricación, materiales y funcionamiento, y el mobiliario en acero con garantía mínima de veinticuatro (24) meses contra defectos de fabricación, soldaduras, corrosión y deformaciones, contados a partir del acta de recibo a satisfacción. El oferente deberá acreditar que cuenta con servicio técnico en Colombia y disponibilidad de repuestos para los equipos ofrecidos por un período mínimo de cinco (5) años.

Entrega final. El contratista retirará todos los residuos, escombros, empaques y materiales sobrantes, y entregará los bienes instalados, probados y en funcionamiento, junto con los manuales, los certificados de garantía, el informe de puesta en marcha y la constancia de



capacitación, a entera satisfacción de la Cámara de Comercio de Tunja y con el recibo formal del supervisor del contrato.

3.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El contratista se obliga a suministrar e instalar los bienes y prestar los servicios que se relacionan en la siguiente tabla, los cuales deberán cumplir, como mínimo, con las especificaciones allí descritas. Se aceptarán bienes con características iguales o superiores a las aquí descritas. Las especificaciones técnicas deberán acreditarse mediante las fichas técnicas, catálogos oficiales, planos de fabricación o documentos equivalentes, según la naturaleza de cada bien, los cuales deberán acompañar la propuesta, y todas se verificarán mediante el Anexo No. 4.

EXTRACCIÓN					
ESTACIÓN	PLANO	ITEM	NECESIDAD	ESPECIFICACIÓN	Cant
COCCIÓN 1 Y 2		1	CAMPANA EXTRACTORA DE HUMO	Campana extractora de humos grasas y olores construida en lamina de acero calibre 18 referencia 430 con filtros internos tipo laberinto para recolección de grasas, lámparas de iluminación tipo reflector Plenum incluido Dimensiones: 3.20x1.10x0.60 mtrs.	1
		2	HONGO EXTRACTOR CENTRIFUGO 24"	Extractor Centrífugo Hongo 24" con Transmisión de Poleas y correas Motor 2 HP	1
		3	COPA MOTOR EN ACERO EXTRACTOR TIPO HONGO	UNO PARA CAMPANA NUEVO UNO PARA CAMPANA EXISTENTE	2
		4	DUCTO EN GALVANIZADO	Ducto construido en lámina galvanizada calibre 18 enflanchado en pliegues con ángulo de 1X1/8 con empaque en caucho interno para evitar fugas de grasa	14

				14 METROS DE DUCTO PARA LAS DOS CAMPANAS	
		5	INSTALACIÓN SISTEMA DE EXTRACCIÓN	Mano de obra calificada para la instalación de la extracción, con curso de alturas, y BPMs al día. Se requieren dos personas para realizar la correcta instalación en el Centro de Convenciones de la ciudad e Tunja.	1
OTROS EQUIPOS					
EMPLATADO	25	6	MAQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA	Bebidas sugeridas al día (30 - 50 x día).- Recetas Disponibles (Ilimitadas).- Sistema de café en grano, Tolla para (750 gr), Molino Integrado.- Sistema de Leche líquida (Leche, Espuma).- Depósito de agua (1.3 litros).- Pantalla táctil.- Voltaje: (110 V).	1
COCCIÓN 1	21	7	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS	Seis puestos grandes. Parrillas en fundición de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.	1
		8	PARRILLA	Parrilla en acero inoxidable. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Dimensiones: 50 x 88 x 87 cm. APROX	1

	22	9	ESTUFA ENANA DE UN PUESTO A GAS	Tres quemadores concéntricos con 2 válvulas de paso de gas. Parrilla en fundición de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Encendido electrónico. Dimensiones: 60 x 69 x 49 cm. Potencia: 56.000 BTU/h. A gas.	1
FRIJO	23	10	CONGELADOR HORIZONTAL	Congelador Horizontal 700 Litros Alto 88 cm - 34 5/8" Frente 194.5 cm - 43 5/8" Fondo 75.7 cm - 29 3/4"	1
PREPARACIÓN	25	11	BATIDORA INDUSTRIAL	Batidora con capacidad de hasta 15 cuartos de galón. Fabricada en acero, recubrimiento con pintura electrostática. Tres velocidades de transmisión (480, 244 y 148 RPM).	1
LAVAVAJILLAS					
LAVADO	1	12	MESÓN / DOBLE POCETA / CHUT DE BASURA	Mesón con doble poceta sin entrepaño. Tapa en acero cal. 18 ref. 304. Doble poceta 50x50x30 cm. Patas en tubo redondo 1 1/2" acero cal. 18 ref. 304 con ajustes de nivel. Salpicadero 10 cm. Dimensiones 3.05x0.74x0.88. Con un chut de basura. El mesón debe tener un espacio de alistamiento de las canastillas para el ingreso al lavavajillas.	1
	2	13	GRIFO INSTITUCIONAL TIPO DUCHA CON UNA SALIDA	Cromado de alta densidad. Para zona de lavado.	1
	3	14	TRAMPA DE GRASA	Acero 304, tapa removible. Apta para tubería de 1.5 pulgadas. Dimensiones 50x40x35 cm.	1

LAVADO



	4	15	LAVAVAJILLAS CON TREN DE LAVADO	Lavavajillas industrial de alto rendimiento, diseñado para cocinas profesionales. Producción: 60 / 30 / 20 / 7 canastillas por hora Tamaño de canastilla: 500 x 500 mm Producción: 60 / 30 / 20 / 7 canastillas por hora Altura útil de lavado: 425 mm Potencia total instalada: 6.750 W Gestión: Electrónica Dosificador: Eléctrico de abrillantador Cuba de lavado: Preformada Filtración de agua: Triple sistema de filtrado Brazos de lavado y enjuague: Acero inoxidable Bomba: Vertical autolimpiante Uso: Profesional	1
		16	ACCESORIOS LAVAVAJILLAS	Cestas (cestillos) para platos de 50x50 cm (con capacidad para 12/18 platos cada una).	2
				Cesta para vasos de 50x50 cm.	1
				Cestillos pequeños para cubiertos.	2
				Manguera de entrada de agua.	1
				Manguera de desagüe	1
	5	17	MESA DE SALIDA DE LOZA LIMPIA	Meson en acero inoxidable para la colocación de las canastillas salientes del lavavajillas - Dimensiones 0.66x0.74x0.88. con entrepaño en piso	1
MOBILIARIO ACERO					

LAVADO	6	18	ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE LOZA	Estantería para la colocación de la loza para terminar el secado. Aprox (0,86x0,40x1,80 m) Acero inoxidable AISI 304. Entrepaños ajustables. Capacidad mínima 40 kg por entrepañ. Base con regatones roscados de nivelación, retranqueada para adosar a pared con media caña sanitaria.	1
LIMPIEZA	7	19	ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO DE ASEO	Material: Lámina Cold Rolled de calibre 24. Acabados: Recubierto con pintura electrostática termofijada. Cuatro (4) entrepaños graduables. Sistema de apertura abatible con chapa Dimensiones: Alto:180 cm, Ancho: 92 cm, Fondo: 45 cm.	1
ALACENA	8	20	DIVISIÓN DE ESPACIO	Se requiere de una puerta para o módulo o división para encerrar espacio de almacenamiento de no perecederos (Aprox 3 m)	1
	9	21	ESTANTERÍA EN ACERO PARA ALMACENAMIENTO DE NO PERECEDEROS	Fabricada en acero inoxidable. Cuatro entrepaños. Perforaciones para graduación de entrepaños cada 10 cm. Dimensiones: 140 x 40 x 180 cm.	1
ESQUINA COCCIÓN 1	10	22	ESTANTERÍA RANURADA PARA ALMACENAMIENTO DE OLLAS	Estantería en acero para el almacenamiento de grandes utensilios como ollas, sartenes, azafates, tapas, bandejas, etc. Acero inoxidable cal. 18 tipo 304. 4 entrepaños acanalados. Dimensiones 1.40x0.60x1.90 mtrs.	1

CERCA A COCCIÓN 1	11	23	ARMARIO O MUEBLE PARA ALMACENAMIENTO DE LOZA	Mueble para almacenamiento de loza (vajilla), no debe ser en acero inoxidable necesariamente pero sí debe tener repisas internas y alta resistencia por el peso. Ancho 3 mts Alto 1.50 m	1
ESTACIÓN DE COCCIÓN 1	13	24	MESA DE APOYO PARA ISLA DE COCCIÓN 1	Acero inoxidable AISI 304 calibre 18-20, tablero liso con reborde perimetral. Dimensiones 60x64x90 cm.	1
COCCIÓN 2	14	25	MESÓN BASE PARA HORNO COMBINADO	Base para horno combinado. Fabricada en acero inoxidable. Capacidad: 7 GN/entero x 6 cm. Dimensiones: 81.5 x 63.5 x 70 cm.	1
EMPLATADO	15	26	ARMARIO PARA CRISTALERIA Y CUBERTERIA	Armario para almacenamiento de cristalería aprox 600 piezas, aprovechamiento de altura y en parte inferior para almacenamiento de cubertería (tener en cuenta peso), con puertas para cerrar con seguro. 1, 60 m ancho	1
	16	27	MESA CERRADA CON PUERTAS	Cubierta fabricada en acero inoxidable 304 calibre Entrepáño y cerramiento de acero inoxidable con puerta inoxidable salpicadero Dimensiones: 150 x 70 x 90 cm.	1
EMPLATADO	17	28	REPISAS SOBRE MESA CERRADA CON PUERTAS	Repisa en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 30 cm.	1
	18	29	MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Mesa de trabajo de 1.5 metros Mueble y entrepaño en acero inoxidable Con salpicadero de 12.5 cm. Patas en tubo de acero inoxidable con nivelador Dimensiones: 150 x 69 x 87 cm.	2

	19	30	REPISAS SOBRE MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Repisa en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 30 cm.	2
	20	31	MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Fabricada en acero inoxidable 304. Un entrepaño. Sin salpicadero Patas niveladoras en acero inoxidable. Dimensiones: 200 x 70 x 87 cm.	1
EMPLATADO	24	32	ESCABILADERO	Fabricado en acero inoxidable. Ruedas giratorias. Apto para 30 azafates de 32 x 53 x 10 cm. Dimensiones: 75 x 55 x 183 cm..	1
TRANSPORTE Y SERVICIO		33	CARRO CALIENTE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Estructura Acero inoxidable Voltaje 110v / 220v Potencia 1600 watos Corriente 15 / 7,5 amperios Control de temperatura Digital Control de humedad 10% - 80% Ruedas 4 ruedas de diámetro de 5 pulgadas; 2 con freno. Capacidad 12 bandejas 53x65cm Distancia entre bandejas 12cm Dimensiones 65 x 80 x 190 cm (frente, profundo, alto).	1
		34	CARRO DE SERVICIO CERRADO	Extrafuerte. ruedas giratorias. Tres entrepaños de 75 x 43 cm. Tres costados cerrados en acero inoxidable. Fabricado en acero inoxidable.	2
		35	CARRO DE SERVICIO	Extra fuerte. Ruedas giratorias con freno. Tres entrepaños de 75 x 43 cm. Fabricado en acero inoxidable. Dirección libre para fácil manejo. Para uso en superficies lisas. Dimensiones: 88 x 53 x 92 cm.	2

		36	CONTENEDORES RESIDUOS	Capacidad: 120 litros Largo: 55cm Ancho: 48cm Alto: 106cm Material: Polietileno. Con dos ruedas	2
		37	PUNTOS ECOLÓGICOS	Dimensiones papeleras Alto: 65cm Ancho: 28cm Largo: 38cm Capacidad Volumen: 35 Litros Material: Polietileno (papeleras), Estructura metálica de Calibre 18 con pintura electrostática negra, banner publicitario con información de depósitos. Dimensiones papeleras Alto: 36cm Ancho: 26cm Largo: 26cm Capacidad Volumen: 22 Litros Material: Polietileno (papeleras), Estructura metálica de Calibre 18 con pintura electrostática negra, banner publicitario con información de depósitos.	2
		38	SEÑALIZACIÓN DE PISO MOJADO	Señalización plegable de piso mojado	5

LOCKERS	26	39	LOCKER PARA PERSONAL DE SERVICIO	Locker metálico 9 puestos 200 cm Material: Lámina Cold Rolled de calibre 24. Acabados: Pintura electrostática termofijada, puntos de ventilación, cierre metálico para candados. Color: Estructura negro, puertas negro Alto: 200 centímetros. Ancho: 106 centímetros. Fondo: 40 centímetros.	2
COMEDOR DE SERVICIO	27	40	BARRA EN ACERO PARA COMEDOR SERVICIO 1	Meson en acero inoxidable 304 calibre 18 Dimensiones: 190 cm x 40 cm	1
		41	BARRA EN ACERO PARA COMEDOR SERVICIO 2	Meson en acero inoxidable 304 calibre 18 Dimensiones: 170 cm x 40 cm	1
		42	SILLAS TIPO BAR PARA COMEDOR SERVICIO	Sillas tipo butaco sin espaldar	6
	30	43	BARRA EN ACERO PARA COLOCACIÓN DE MICROONDAS	Meson en acero inoxidable 304 calibre 20 Dimensiones: 180 x 50 cm	1
VESTIER	28	44	REPISAS PARA CASCOS DE MOTO EN VESTIER	Repisa en acero calibre 20 o en madera Dimensiones: 75 x 40 cm.	4
		45	BANCO PARA SENTARSE EN ACERO (VESTIER)	Base de 2 patas fabricadas en tubo rectangular de 20 mm x 40 mm, calibre 18. Acabado con pintura electrostática de alta resistencia. Superficie superior elaborada en triplex de 14 mm de espesor. Niveladores. Dimensiones : 50 cm ancho x 35 cm fondo x 45 cm alto	1

ALMACENAMIENTO PASILLO DE SERVICIO	29	46	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE PARA MANTELERÍA	Lámina de acero inoxidable Ref 304 quirúrgico calibre 20 Compuesto por 5 entrepaños completamente graduables Cada entrepaño resiste hasta 60 Kilogramos de carga uniformemente distribuida 4 pares perforados. Alto: 200 centímetros. Ancho: 92 centímetros. Fondo: 40 centímetros.	3
------------------------------------	----	----	---	---	---

3.5. CRONOGRAMA:

Se deberá tener en cuenta el siguiente cronograma de obligatorio cumplimiento por los oferentes:

FECHA DE APERTURA DE LA INVITACIÓN: El día 22 de octubre del 2026 se realizará la publicación del proceso en la página web de la entidad.

FECHA VISITA TÉCNICA AL SITIO: Esta visita estará prevista para el día 26 de octubre del 2026, en el siguiente horario entre las 8:00 am y las 12:00 m y entre las 02:00 pm y hasta las 4:00 pm, en la Calle 35 No. 10-09 de la ciudad de Tunja-Boyacá, previo agendamiento de la cita.
Se aclara que la visita al Centro de Convenciones será de carácter obligatorio.

FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR DUDAS Y/O ACLARACIONES: Del 22 de octubre en horario de 8:00 a.m. a 6:00 pm. y hasta el 27 de octubre de 2026 hasta las 4:00 pm, los interesados podrán presentar dudas y/o aclaraciones a los términos de referencia, adendas y demás documentos que se expidan en virtud del presente proceso. Las mismas deberán presentarse de manera escrita y ser remitidas al correo electrónico: contratacion@cctunja.org.co cualquier duda presentada de manera extemporánea no será tenida en cuenta.

La Cámara de Comercio de Tunja procurará publicar las respuestas correspondientes el 28 de octubre de 2026, garantizando que su contenido sea conocido por todos los interesados. Cuando



una respuesta implique modificar los términos de referencia, se expedirá la respectiva adenda y se evaluará la necesidad de ampliar el plazo de cierre.

FECHA CIERRE DE LA INVITACIÓN: Las propuestas deberán ser radicadas en sobre sellado en la recepción principal de la Cámara de Comercio de Tunja Sede Centro, ubicada en el primer piso de la calle 21 No. 10-52 de la ciudad de Tunja Departamento de Boyacá, a más tardar el día 29 de octubre de 2026, hasta las 09:00 a.m.

FECHA APERTURA DE PROPUESTAS: El día 29 de octubre de 2026, a las 09:30 a.m., en la Sala de Juntas de la Sede Centro de la Entidad ubicada en la Calle 21 No. 10-52 de la ciudad de Tunja, se adelantará la correspondiente apertura de sobres.

ÁREA RESPONSABLE DEL CONTROL: La Gerencia General del Centro de Convenciones de la Cámara de Comercio de Tunja, será, quien ejercerá la Supervisión del respectivo contrato.

CON QUIEN PUEDE ESTABLECERSE CONTACTO: Coordinador Administrativo y de Contratación: Alvaro Julian Barrios Buitrago, teléfono: 608 7474660 ext. 164, correo electrónico: contratacion@cctunja.org.co - Apoyo Coordinación Administrativa y de Contratación: Leidy Paola Villamil Nova, teléfono: 608 7474660 ext. 164, correo electrónico: apojuridicontratacion@cctunja.org.co - Gerente General del Centro de Convenciones: Paola Camila Sierra Gutierrez, correo electrónico gerentegeneralccv@cctunja.org.co

4. REQUISITOS HABILITANTES

Los oferentes interesados en la postulación y contratación con la CCT deberán cumplir, entre otros, con la totalidad de los siguientes requisitos habilitantes los cuales serán validados con CUMPLE / NO CUMPLE:

4.1. REQUISITOS JURÍDICOS:

4.1.1.CAPACIDAD PARA PRESENTAR OFERTAS: En la presente invitación pueden participar personas naturales o jurídicas, cuya actividad u objeto social esté directamente relacionado con el objeto del contrato a celebrarse.



El oferente, con la presentación de la propuesta, acepta que podrá ser consultado en las listas restrictivas para verificar que no se halle incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses para celebrar o ejecutar el contrato que pudiere derivarse de la presente invitación. Se podrá verificar, entre otros, el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República, antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación y antecedentes judiciales. En caso de que el oferente se encuentre incurso en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses para contratar con la CCT, su propuesta no será tenida en cuenta.

4.1.1.1. VERIFICACIÓN DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTOS DE INTERESES.

La Cámara de Comercio de Tunja verificará que los oferentes no se encuentren incursos en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses que resulten aplicables conforme a la ley, los estatutos, el artículo sexto del Manual de Contratación y las disposiciones institucionales pertinentes.

Para tal efecto, podrá consultar los antecedentes, registros públicos y demás fuentes de información que permitan comprobar la capacidad jurídica, la integridad y la idoneidad de los participantes.

Los conflictos de intereses deberán declararse oportunamente y serán evaluados conforme a las disposiciones aplicables, adoptando las medidas que correspondan para preservar la transparencia e imparcialidad del proceso.

4.1.1.2. VISITA AL LUGAR DE INSTALACIÓN: Como requisito indispensable para la presentación de la propuesta, los interesados deberán asistir a la visita técnica al lugar de la dotación e instalación, la cual se realizará en compañía de los delegados de la Cámara de Comercio de Tunja. Esta visita tiene como finalidad que los oferentes conozcan de primera mano las condiciones físicas del recinto, verifiquen medidas, y aclaren cualquier duda relacionada con el objeto del contrato.

Durante la visita también deberán evaluar las condiciones de acceso, logística de transporte e ingreso de materiales, disponibilidad de espacios de trabajo, restricciones de horarios y cualquier



otro factor que pueda influir en el desarrollo, duración o costos para cumplir el objeto de la presente invitación abierta.

Tenga en cuenta: Si el interesado es persona natural, éste deberá presentarse a la visita presentando su cédula de ciudadanía (favor llevar fotocopia para dejar). Si es persona jurídica, deberá asistir su representante legal, su suplente o a quien estos deleguen, identificándose plenamente (copia de cédula de ciudadanía) y adjuntando certificado de existencia y representación de la sociedad.

De no poder asistir el representante legal o el suplente podrán delegar a una persona adjuntando la respectiva carta de delegación suscrita por el representante legal o suplente. La Cámara de Comercio de Tunja, expedirá la correspondiente certificación de asistencia a la visita la cual deberá anexarse obligatoriamente a la propuesta.

4.1.3 MATRÍCULA MERCANTIL: Los oferentes deberán encontrarse matriculados en cámara de comercio y estar al día con la renovación de su matrícula mercantil a 2026. A la oferta deberán anexar el certificado de existencia y representación legal con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días contados desde la fecha de cierre del proceso contractual.

La capacidad jurídica del oferente se verificará conforme a su objeto social y facultades de representación. Los códigos CIIU se tendrán como información complementaria y no constituirán, por sí solos, causal de rechazo.

4.1.4. RUT: Copia del Registro Único Tributario (RUT) con fecha de generación del año 2026.

4.1.5. CÉDULA DE CIUDADANÍA: Copia del documento de identificación cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal o suplente, o su equivalente de identificación para el caso de extranjeros.

4.1.6. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES: El oferente persona jurídica deberá certificar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, suscrita por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda. El oferente persona natural deberá



presentar certificación de afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social Integral correspondiente al último mes.

4.2. REQUISITOS FINANCIEROS:

4.2.1. ESTADOS FINANCIEROS: Estado de situación financiera y estado de resultados integral, comparativos a 31 de diciembre de 2025 y 2024, con sus notas, elaborados bajo el marco normativo NIIF que le corresponda al oferente. Los estados deberán estar certificados por el representante legal y el contador público, conforme al artículo 37 de la Ley 222 de 1995. Si el oferente está obligado a tener revisor fiscal, deberán estar además dictaminados por este, conforme al artículo 38 de la misma ley.

Se anexará copia de la tarjeta profesional y el certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores del contador y, si aplica, del revisor fiscal, expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre. Las sociedades constituidas durante 2026 aportarán estados financieros de apertura o de corte trimestral más reciente, con los mismos requisitos.

4.2.2 CAPACIDAD FINANCIERA: Con base en los estados financieros aportados en el numeral 4.2.1, la CCT calculará los siguientes indicadores.

Indicador	Fórmula	Exigencia
Índice de liquidez	Activo corriente / Pasivo corriente	$\geq 1,2$
Nivel de endeudamiento	Pasivo total / Activo total	$\leq 70 \%$
Capital de trabajo	Activo corriente – Pasivo corriente	$\geq 50 \%$ del presupuesto oficial
Razón de cobertura de intereses	Utilidad operacional / Gastos de intereses	$\geq 1,5$
Patrimonio	Activo total – Pasivo total	$\geq 30 \%$ del presupuesto oficial



4.2.3. CERTIFICACIÓN BANCARIA: Expedido por una entidad bancaria a nombre de la persona jurídica o persona natural que se presente como oferente con una vigencia no mayor a 30 días.

4.3. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: Por el solo hecho de presentar propuesta y de vencerse el plazo del cierre sin que haya sido retirada, se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el oferente mantiene vigentes todas las condiciones iniciales durante el tiempo que dure la invitación a presentar, incluidas las prórrogas en los plazos que llegaren a presentarse.

El oferente deberá constituir garantía de seriedad de la oferta con el fin de amparar la seriedad y validez de la propuesta presentada, en los siguientes términos:

Objeto: Convocar mediante invitación abierta a todas las personas naturales y/o jurídicas interesadas en presentar propuesta técnica y económica para la “**SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE MOBILIARIO EN ACERO, EQUIPOS Y OTROS ELEMENTOS PARA LA COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO DEL CENTRO DE CONVENCIONES DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA**”.

Asegurado y beneficiario: Cámara de Comercio de Tunja.

Tomador: Oferente.

Valor Asegurado: La cuantía asegurada será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total de la propuesta.

Vigencia de la Garantía: Por el término de un (1) mes, contados a partir del cierre de la presente invitación. En todo caso, la garantía de seriedad de la oferta deberá estar vigente hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato resultante de la presente invitación.

PARÁGRAFO PRIMERO: El oferente deberá adjuntar copia del recibo de pago de la póliza respectiva junto con su propuesta.



PARÁGRAFO SEGUNDO: La garantía de seriedad de la oferta deberá ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y vigilada por la Superintendencia Financiera.

5. REQUISITOS ESPECÍFICOS

5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA.

El oferente deberá acreditar experiencia mediante mínimo dos (2) y máximo tres (3) contratos celebrados con entidades públicas o privadas, terminados dentro de los cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre de la presente invitación, que cumplan las siguientes condiciones:

- Su objeto o alcance deberá incluir el suministro e instalación de equipos de cocina profesional o industrial y/o de mobiliario en acero inoxidable para cocinas, o la dotación integral de cocinas profesionales.
- Al menos uno (1) de los contratos aportados deberá incluir el suministro e instalación de sistemas de extracción de humos para cocinas (campanas, ductos y/o extractores).
- La sumatoria del valor total ejecutado de los contratos aportados deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de la presente invitación.

Se consideran válidos los contratos ejecutados para hoteles, restaurantes, clubes, centros de convenciones, casinos institucionales, clínicas, hospitales, instituciones educativas, empresas de alimentos y entidades públicas, entre otros.

Las certificaciones expedidas por los terceros a quienes se prestó el servicio, los contratos, las actas de terminación, recibo final y/o liquidación, deberán contener como mínimo:

- Nombre de la entidad contratante.
- Objeto del contrato.
- Alcance del contrato, con la descripción de los bienes suministrados.
- Fecha de inicio y de finalización (día-mes-año).
- Valor total ejecutado del contrato, incluyendo adiciones.
- Lugar de ejecución.



Cuando la certificación no contenga toda la información requerida, el oferente podrá complementarla con la copia del contrato, el acta de recibo final o el acta de liquidación. No se aceptarán como soporte de experiencia las facturas por sí solas, las órdenes de compra sin constancia de recibo, ni las autocertificaciones o certificaciones expedidas por el mismo oferente, sus socios o empresas vinculadas.

Si el oferente aporta más de tres (3) contratos, solo se tendrán en cuenta los tres (3) con mayor cuantía.

Tenga en cuenta: Que la información suministrada a la Cámara de Comercio de Tunja puede ser verificada por la misma. Y que los contratos utilizados para acreditar la experiencia mínima habilitante no podrán contabilizarse nuevamente para la asignación de puntaje por experiencia adicional.

5.2. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y DE CALIDAD (HABILITANTE).

El oferente deberá aportar con su propuesta las fichas técnicas y/o catálogos del fabricante de los equipos ofrecidos:

- CAMPANA EXTRACTORA DE HUMO
- HONGO EXTRACTOR CENTRIFUGO 24"
- COPA MOTOR EN ACERO EXTRACTOR TIPO HONGO
- MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA
- ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS
- PARRILLA
- ESTUFA ENANA DE UN PUESTO A GAS
- CONGELADOR HORIZONTAL
- BATIDORA INDUSTRIAL
- LAVAVAJILLAS

En los que se puedan verificar las especificaciones exigidas en el numeral 3.4, y una carta del oferente, del fabricante o de su representante en Colombia en la que conste la existencia de servicio técnico en el país y la disponibilidad de repuestos por mínimo cinco (5) años.

Para los elementos de fabricación especial, el oferente podrá acreditar las características técnicas mediante planos, fichas de materiales, especificaciones de fabricación o documentos



equivalentes. Para los equipos de fabricación comercial deberán aportarse las fichas técnicas o catálogos oficiales correspondientes.

5.3. PERSONAL REQUERIDO.

Con el fin de garantizar una instalación segura y una adecuada puesta en marcha, el oferente deberá contar con el siguiente personal mínimo, cuya idoneidad deberá demostrarse dentro de la propuesta:

5.3.1. TÉCNICO INSTALADOR DE GAS: Persona con certificado vigente de competencias laborales para la instalación de redes y artefactos a gas, expedido por el SENA o por un organismo de certificación de personas acreditado, con experiencia mínima de dos (2) años en instalación de equipos de cocina a gas.

5.3.2. TÉCNICOS INSTALADORES DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN (2): Dos (2) personas con certificado vigente de trabajo seguro en alturas (nivel avanzado o el que corresponda a la actividad), formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y experiencia mínima de dos (2) años en instalación de campanas, ductos o sistemas de extracción. Al menos una de ellas deberá acreditar matrícula profesional de técnico electricista (CONTE) para las conexiones eléctricas de los motores, o el contratista deberá vincular para tal fin a un técnico electricista con dicha matrícula.

5.3.3. TÉCNICO DE SERVICIO Y PUESTA EN MARCHA: Persona con formación técnica o tecnológica en áreas eléctricas, electromecánicas, mecánicas o afines, con experiencia mínima de dos (2) años en instalación, mantenimiento o soporte técnico de equipos de cocina profesional, en especial lavavajillas industriales. Este técnico podrá ser el encargado de impartir la capacitación al personal de la CCT.

Para cada perfil, el oferente deberá anexar la hoja de vida actualizada, la copia de los certificados de formación y competencias, y las certificaciones laborales que acrediten la experiencia exigida. Una misma persona podrá cumplir más de un perfil si acredita la totalidad de los requisitos de cada uno, salvo el número mínimo de dos (2) técnicos del numeral 5.3.2.



5.4. PROPUESTA ECONÓMICA: La propuesta económica deberá presentarse en el formato Anexo N.º 3. Deberá indicar el valor unitario y total de cada uno de los ítems descritos en el numeral 3.4 y el valor total de la oferta, en pesos colombianos y sin decimales.

El valor ofertado deberá contemplar todos los costos inherentes a la ejecución del contrato, entre ellos:

- Fabricación, transporte hasta la ciudad de Tunja, cargue, descargue e instalación.
- Materiales menores de conexión, anclajes, sellos e impermeabilizaciones.
- Mano de obra, viáticos, cargas laborales y elementos de protección personal.
- Garantías y pólizas.
- Costos administrativos y financieros.
- Gastos o costos de importación.
- Impuestos.

Los precios serán fijos y no estarán sujetos a reajuste durante la ejecución del contrato.

IVA: El oferente deberá discriminar el IVA conforme a la base gravable que corresponda a la naturaleza del contrato, que es de suministro según el numeral 6.1. Si el oferente aplica una base gravable especial, deberá indicar su fundamento legal. La CCT, para efectos de comparación, verificará que todas las ofertas se evalúen sobre una base tributaria homogénea.

Errores aritméticos: La CCT corregirá los errores aritméticos de la oferta. En caso de discrepancia, prevalecerá el valor unitario sobre el total, y el valor en letras sobre el valor en números. El valor corregido será el que se tenga en cuenta para la evaluación.

Causales de rechazo de la propuesta económica:

- a) Que el valor total, después de las correcciones aritméticas, supere el presupuesto oficial.
- b) Que omita cotizar uno o más ítems del numeral 3.4, o los cotice en cantidades inferiores a las requeridas.
- c) Que contenga condicionamientos o reservas sobre las especificaciones técnicas, el plazo, la forma de pago o las demás condiciones establecidas en la presente invitación.

La oferta económica constituye una manifestación inequívoca de compromiso por parte del oferente y no admitirá modificaciones posteriores que alteren su contenido.



5.5. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL: Este factor se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal , expedido con una antelación no superior a treinta (30) días calendario respecto de la fecha de presentación de la propuesta.

6. CONTRATO

El clausulado general será elaborado por la CCT una vez evaluadas las propuestas y finalizada su adjudicación. Se incluyen entre otros los siguientes aspectos del contrato:

6.1. TIPO DE CONTRATO: Será de **Suministro e Instalación**.

6.2. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo máximo para el suministro, fabricación, instalación y puesta en marcha de los bienes será de treinta (30) días calendario, contados a partir del día siguiente al desembolso del anticipo, previa suscripción del contrato y aprobación de las garantías exigidas, sin necesidad de suscribir acta de inicio. Las obligaciones de garantía, mantenimiento preventivo y soporte postventa subsistirán durante los períodos establecidos contractualmente.

6.3. FORMA DE PAGO: La Cámara de Comercio de Tunja pagará un anticipo equivalente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, previa aprobación de las garantías correspondientes. El setenta por ciento (70%) restante será pagado contra entrega e instalación total de los bienes, previa amortización del anticipo, verificación de las especificaciones técnicas y recibo a satisfacción del supervisor.

6.4. OBLIGACIONES: El contratista deberá cumplir integralmente las obligaciones de suministro, fabricación, transporte, instalación, pruebas de funcionamiento, capacitación, entrega de documentación técnica, garantías y mantenimiento previstas en los presentes términos de referencia, sin perjuicio de las obligaciones complementarias que se incorporen en el contrato.

6.5. GARANTÍA ÚNICA DEL CONTRATO: El contratista a quien se le haya adjudicado el contrato objeto de esta invitación deberá constituir a favor de la Cámara de Comercio de Tunja una Garantía Única que avalará el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del contrato, así como la ejecución idónea y oportuna del objeto; la cual consistirá en una póliza expedida por



una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, la cual se mantendrá vigente durante toda la vida del contrato hasta su liquidación y la prolongación de sus efectos, y se ajustará a los límites, existencia y extensión de cada riesgo amparado. Los riesgos amparados son:

- a) **Buen manejo correcta inversión y reintegro del anticipo:** en cuantía al cien por ciento (100%) del valor del anticipo, su vigencia será igual a la requerida para su total amortización. Su aprobación, será requisito previo para el desembolso del anticipo.
- b) **Cumplimiento del Contrato:** Su cuantía no será inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total del contrato más seis (6) meses más.
- c) **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes:** En cuantía no inferior al 20% del contrato y su vigencia será igual a la del contrato y 12 meses más.
- d) **Calidad del servicio:** Su cuantía no será inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total del contrato y un (1) año más.
- e) **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales:** Este amparo debe cubrir a la Cámara de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. La cuantía será igual al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y sus adiciones, si a ello hubiere lugar. El término de esta garantía tendrá una vigencia mínima igual a la del plazo del contrato y tres (3) años más.
- f) **Responsabilidad civil extracontractual:** Este amparo cubrirá los perjuicios ocasionados a terceros con motivo de la ejecución contractual. Su cuantía será de 100 SMMLV y su vigencia comprenderá el plazo de ejecución y seis (6) meses adicionales.

Tenga en cuenta: Los porcentajes y vigencias de los amparos serán definidos con la suscripción del contrato. La Cámara de Comercio de Tunja, podrá solicitar algún amparo adicional si así lo considera pertinente dentro del respectivo contrato que llegase a celebrarse con el contratista.

Modificaciones a la Garantía Única: En el evento de concederse prórrogas y/o ampliaciones del plazo para la ejecución del objeto del contrato o adiciones en su valor, se procederá así:



- a. Si es prórroga del plazo se ampliará la vigencia de la Garantía Única en los correspondientes riesgos amparados por un término equivalente al de la prórroga del contrato.
- b. Si es aumentado el valor del contrato, aumentará en esa proporción los montos de cada uno de los amparos establecidos.
- c. De igual manera, en el evento de que se presenten suspensiones provisionales en la ejecución del contrato debidamente autorizadas por la Cámara de Comercio de Tunja, el Contratista estará en la obligación de modificar la vigencia de la Garantía Única, de tal forma que el término de vencimiento de esta se prorrogue por el término que dure la suspensión provisional.

En el evento que por cualquier motivo la Cámara de Comercio de Tunja haga efectiva la garantía constituida, el Contratista se compromete a constituir una nueva garantía en la proporción, por el término pertinente y amparando el riesgo correspondiente.

Nota: El valor de las primas y demás gastos que demanden la constitución, prórrogas y modificaciones de la garantía única serán por cuenta del Contratista.

7. PRESUPUESTO

La Cámara de Comercio de Tunja ha destinado el presupuesto de hasta **CIENTO CUARENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$147.000.000) incluyendo IVA** y demás gastos directos o indirectos e impuestos a que haya lugar.

El presente proceso cuenta con la debida autorización presupuestal, emitida por la Junta Directiva de la Cámara de Comercio, conforme lo estipulado en acta 515 del 31 de agosto de 2026, de acuerdo con lo previsto en los artículos quinto y décimo segundo del Manual de Contratación.

8. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Los criterios señalados dentro de esta sección son indicativos respecto de los aspectos que la Cámara de Comercio de Tunja considerará en las propuestas recibidas, de la forma en cómo realizará la valoración y la importancia que concede a los diferentes aspectos aquí relacionados.



PRIMERA FASE DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES:

En esta fase se verificará por parte de la Cámara de Comercio de Tunja que las propuestas presentadas cumplan con los requisitos habilitantes mínimos contenidos en los numerales 4 y 5 de esta invitación los cuales se consideran que CUMPLEN O NO CUMPLEN. Se consideran que cumplen aquellas propuestas que obtengan en todos los ítems o aspectos a evaluar el criterio de calificación CUMPLE.

Solo pasarán a la segunda fase las propuestas que obtengan CUMPLE en la totalidad de los requisitos.

La CCT podrá solicitar a los oferentes aclarar o completar los documentos de los requisitos habilitantes, dentro del plazo que fije en la solicitud. Lo anterior siempre que se trate de requisitos que el oferente cumplía antes de la fecha de cierre. En ningún caso se permitirá completar o complementar los documentos que otorgan puntaje, ni modificar, adicionar o mejorar la propuesta económica o técnica. La garantía de seriedad de la oferta podrá ser corregida pero no aportada por primera vez después del cierre.

SEGUNDA FASE: CALIFICACIÓN

Las propuestas habilitadas serán evaluadas con base en los siguientes factores:

Aspecto o ítem a evaluar	Puntaje
Propuesta económica	30
Calidad técnica de los bienes ofrecidos	30
Respaldo y servicio postventa	15
Experiencia específica adicional del oferente	10
Plazo de ejecución	7
Apoyo a la industria local	8
TOTAL	100

8.1. PROPUESTA ECONÓMICA – Máximo 30 puntos



La propuesta económica de menor valor total obtendrá el máximo puntaje. Las demás se calificarán de forma proporcional, aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje} = 30 \times (\text{Valor de la propuesta más baja} \div \text{Valor de la propuesta evaluada})$$

El resultado se expresará con dos decimales. Para esta evaluación se tomará el valor total de la propuesta incluido IVA, y la CCT verificará las operaciones aritméticas del Anexo No. 4. En caso de error aritmético, se tomará el valor corregido para efectos de la calificación.

Precio artificialmente bajo: Si el valor de una propuesta resulta inferior en más de un veinte por ciento (20%) al promedio de las propuestas habilitadas, la CCT solicitará al oferente que justifique el precio ofrecido. Si la explicación no permite concluir que el precio responde a circunstancias objetivas y que no pone en riesgo el cumplimiento del contrato, la propuesta será rechazada.

8.2. CALIDAD TÉCNICA DE LOS BIENES OFRECIDOS – Máximo 30 puntos

Se otorgará puntaje a las características que superen las especificaciones mínimas del numeral 3.4, siempre que estén soportadas en la ficha técnica o catálogo oficial del fabricante, o en el compromiso de fabricación firmado por el representante legal para el mobiliario:

Característica adicional	Puntaje
Campana extractora (ítem 1) fabricada en acero inoxidable AISI 304 en lugar de AISI 430	6
Estufa de seis puestos (ítem 7) con mueble y partes externas en acero inoxidable AISI 304 o AISI 430, en lugar de tipo 201	6
Mesas, mesones y repisas en acero inoxidable (ítems 12, 17, 25 y 28 a 32) con tablero en calibre 16 o de mejor espesor.	8
Lavavajillas (ítem 15) con dosificador eléctrico de detergente, adicional al de abrillantador	3
Lavavajillas (ítem 15) con sistema que garantice temperatura de enjuague de 82 °C o superior durante todo el ciclo (termostop o booster)	3

Extractor tipo hongo (ítem 2) con motor de eficiencia IE2 o superior	2
Congelador horizontal (ítem 10) con etiqueta de eficiencia energética RETIQ clase A	2
Total	30

8.3. RESPALDO Y SERVICIO POSTVENTA – Máximo 15 puntos

Para obtener puntaje, el oferente deberá presentar una carta de compromiso firmada por el representante legal, en la que detalle los ofrecimientos adicionales. Los compromisos ofrecidos se incorporarán como obligaciones del contrato, sin costo adicional para la CCT.

Ofrecimiento	Puntaje
Garantía de los equipos: 24 meses o más	5
Garantía de los equipos: de 18 a 23 meses	3
Garantía de los equipos: 12 meses (mínimo exigido)	0
Mantenimiento preventivo adicional: 2 o más visitas adicionales a las mínimas exigidas, dentro del periodo de garantía, incluida la limpieza de ductos y campanas	4
Tiempo de atención en sitio ante fallas: máximo 24 horas hábiles desde el reporte	3
Tiempo de atención en sitio ante fallas: de 25 a 48 horas hábiles	1
Capacitación de refuerzo: una (1) sesión adicional entre el tercer y el sexto mes posterior a la puesta en marcha	3

Dentro de cada ofrecimiento sólo se asignará el puntaje de una de las opciones. Así mismo los ofrecimientos de garantía extendida, mantenimiento preventivo, atención de fallas y capacitación adicional deberán acreditarse mediante compromiso escrito del oferente y serán incorporados al contrato, con carácter obligatorio y sin costo adicional para la Cámara.

8.4. EXPERIENCIA ESPECÍFICA ADICIONAL DEL OFERENTE – Máximo 10 puntos

Experiencia en sistemas de extracción y mobiliario en acero inoxidable (hasta 6 puntos): se otorgarán dos (2) puntos por cada contrato aportado conforme al numeral 5.1 cuyo alcance incluya expresamente tanto el suministro e instalación de sistemas de extracción de humos como de mobiliario en acero inoxidable para cocinas, hasta un máximo de quince (6) puntos.

Valor acumulado de la experiencia (hasta 4 puntos): cuatro (4) puntos si la sumatoria de los contratos aportados es igual o superior al doscientos por ciento (200%) del presupuesto oficial; dos (2) puntos si es igual o superior al ciento cincuenta por ciento (150%) e inferior al doscientos por ciento (200%); cero (0) puntos en los demás casos.

8.5. PLAZO DE EJECUCIÓN – Máximo 7 puntos

Se calificará el plazo ofrecido, el cual se contabilizará a partir de la fecha de inicio de ejecución determinada conforme al numeral 6.2, hasta la entrega e instalación total de los bienes y su recibo a satisfacción:

Plazo ofrecido	Puntaje
Hasta 15 días calendario	7
De 16 a 29 días calendario	4
30 días calendario	0

Si el oferente no indica el plazo, obtendrá cero (0) puntos. Si ofrece un plazo superior al máximo de ejecución, la propuesta será rechazada.

8.6. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL – Máximo 8 puntos

Con el propósito de promover la participación de oferentes vinculados a la región, se asignará puntaje de acuerdo con la cámara de comercio en la cual se encuentre matriculado el oferente, según el certificado de existencia y representación legal o de matrícula mercantil:

Cámara de comercio donde se encuentra matriculado	Puntaje
Jurisdicción de la Cámara de Comercio de Tunja	8

Otras cámaras de comercio del departamento de Boyacá	5
Otras cámaras de comercio del país	3

8.7. PUNTAJE TOTAL

El puntaje total corresponderá a la suma de los puntajes obtenidos en los factores de los numerales 8.1 a 8.6. La propuesta con el mayor puntaje total será considerada la más favorable para la entidad.

8.8. CAUSALES DE RECHAZO

Sin perjuicio de las demás establecidas en estos términos de referencia, serán rechazadas las propuestas en las que: el oferente esté incurso en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses; no se cumpla alguno de los requisitos habilitantes, una vez vencido el plazo para subsanar; se presente información inexacta o que no corresponda a la realidad; alguno de los bienes ofrecidos no cumpla las especificaciones técnicas mínimas; el valor de la propuesta supere el presupuesto oficial; se omita cotizar algún ítem o se coticen cantidades inferiores a las requeridas; se presenten condicionamientos a la oferta técnica o económica; el plazo ofrecido supere el máximo de ejecución; o la propuesta sea radicada después de la fecha y hora de cierre.

NOTA: Todos los documentos de soporte para cada criterio de calificación deben ser claros, legibles y verificables. La Cámara de Comercio de Tunja se reserva el derecho de verificar la autenticidad de la información y los documentos presentados.

9. DECLARACIÓN DE VACANTE

Se declara vacante el proceso cuando se configuren los presupuestos contenidos en el artículo décimo quinto del Manual de Contratación de la Cámara de Comercio de Tunja y siguiendo los requisitos allí contenidos, así:

- Cuando no se reciban propuestas se entenderá automáticamente concluido el proceso de selección.
- Cuando ninguna de las propuestas presentadas cumpla los requisitos exigidos en los términos de referencia.



10. ADJUDICACIÓN

El contrato será adjudicado al posible contratista que haya sido calificado con CUMPLE y que obtenga el mayor puntaje conforme a los criterios definidos con antelación en las dos fases de evaluación.

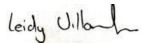
En caso de empate, se seleccionará al posible contratista con mayor puntaje en el factor de calidad técnica de los bienes ofrecidos; de persistir el empate, se seleccionará al oferente con mayor puntaje en el factor de experiencia.

11. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES:

La Cámara de Comercio de Tunja tratará los datos personales suministrados por los oferentes para las finalidades relacionadas con el presente proceso contractual, conforme a la Ley 1581 de 2012 y su Política de Tratamiento de Datos Personales. Cuando legalmente se requiera autorización del titular, esta deberá obtenerse mediante un mecanismo que permita demostrar su otorgamiento, garantizando los derechos de los titulares.



SERGIO ARMANDO TOLOSA ACEVEDO
Presidente Ejecutivo

Proyectó: Leidy Paola Villamil Nova / Apoyo Jurídico de Contratación. 
Revisó: Alvaro Julian Barrios Buitrago / Coordinador Administrativo y de Contratación. 
Revisó: Yeny Alejandra López Rivera / Secretaria General. 
Revisó: Paola Camila Sierra Gutierrez / Gerente General Centro de Convenciones 
Revisó: Andrea Lizeth Carreño Hueso / Directora Administrativa y Financiera 