	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

Acta N° 1

FECHA:	5/10/2023	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	GARZÓN
COD REGIONAL:	41	**REGIONAL**	HUILA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA		
COD CENTRO DE COSTO:	9525		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	UNICA ENTREGA
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.5274951	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:**	4/08/2023
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3605-1300-2-0-3605007-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	INGENIAR INOX SAS		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	900053090-5		
VALOR TOTAL:	$ 179.721.768,16		
FECHA DE VENCIMIENTO:	20/10/2023		

OBJETO DEL CONTRATO:

Adquirir a título de compraventa equipos de gastronomía para el desarrollo y ejecución del proyecto Sennova: modernización del ambiente de formación de gastronomía que permita potencializar la cadena turista de la zona centro del departamento.

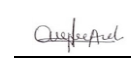
CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS	102	**CANTIDAD BIENES DE CONSUM(**	48

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

Se recibe a satisfacción los equipos contratados para la moderinización del ambiente de gastronomia. Factura de Venta No. ELE 3540 del 04 de octubre de 2023.

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	ANGELA JOANA AVILA ACOSTA		
N° DE IDENTIFICACIÓN	28553232		
CORREO INSTITUCIONAL	ajavila@sena.edu.co		
CARGO	Instructor G14	**N° DE CONTACTO**	310 2087785

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.5274951
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	15 días de tiempo transcurrido *(3/08/2023 4:24:35 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.5274951
Objeto del contrato	Adquirir a título de compraventa equipos de gastronomía para el desarrollo y ejecución del proyecto Sennova: modernización del ambiente de formación de gastronomía que permita potencializar la cadena turista de la zona centro del departamento.
Tipo de Contrato	Compraventa
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	45 Días
Fecha de inicio de contrato	8 días de tiempo transcurrido *(9/08/2023 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	22/09/2023 6:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☐Sí ☑No *
Obligaciones Ambientales	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CADP

COLOMBIA, Garzón

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

INGENIAR INOX SAS

Número de documento 900053090

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
INGENIAR INOX SAS	BANCOLOMBIA	Ahorros	70891625624

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *LUZ STELLA SÁNCHEZ MONSALVE* ***Fecha de aprobación:*** *4/08/2023 11:07:27 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Carlos Andres Jimenez Morea* ***Fecha de aprobación:*** *4/08/2023 1:41:31 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_5274951_Firmado
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

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

Decreto 248 de 2021

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

Sentencia T-302 de 2017

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

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:	Transporte incluido
El contrato puede ser prorrogado	☑Sí ☐No
Fecha de notificación de prorrogación	24 días para terminar *(11/09/2023 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

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

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?	☑Sí ☐No
Garantías por lotes, grupos o etapas	☐Sí ☑No
Seriedad de la	☑Sí ☐No

oferta	☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta		10,00		
Cumplimiento	☑Sí ☐No				
	☑ Cumplimiento del contrato				
	☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	10 días de tiempo transcurrido *(8/08/2023 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
	☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	24/01/2024 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
	☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes				
	☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	10 días de tiempo transcurrido *(8/08/2023 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
	☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	24/09/2024 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
Responsabilidad civil extra contractual	☐Sí ☑No				
Fecha límite para entrega de garantías:	10 días de tiempo transcurrido *(8/08/2023 4:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*		Fecha de entrega de garantías:	10 días de tiempo transcurrido *(8/08/2023 5:38:28 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
CO1.WRT.12238398	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	47.948.817,20 COP	ASEGURADORA SOLIDARIA	25/09/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle
CO1.WRT.12214627	Seriedad de la oferta	-	18.872.583,00 COP	-	15/10/2023 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura A definir

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.5274951
Proveedor INGENIAR INOX SAS
Creado por ASTRID SOLANYI GOMEZ CUELLAR
Agregado en 13 días de tiempo transcurrido *(4/08/2023 6:01:22 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Comentario Este contrato se deriva del proceso de selección: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.25593807&isFromPublicArea=True&isModal=False

Anexos del contrato

	Descripción	Nombre	
☐	Anexo al Contrato.pdf	Anexo al Contrato.pdf	Descargar Detalle

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones CARRERA 10 No. 11-22
Ubicación CO-HUI-41298 - Garzón
País COLOMBIA
Departamento Huila
Municipio Garzón
Dirección CARRERA 10 No. 11-22
Código postal 57

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

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Cra. 10 No. 11 - 22	COLOMBIA > Huila > Garzón

1 CO1.PCCNTR.5274951

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
188.725.831,00	119.872.043,42

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	48101523	Horno ahumador industrial: 1) Cuyas dimensiones sea de 80 × 75 × 160 cm, 2) Con 5 parrillas de 60 x 50 cm, 3) Cuyo material sea en acero inoxidable internamente, 4) Funcionamiento con gas propago y natural y 5) con ruedas industriales que permitan su desplazamiento. Garantía: 1 año	1,00	UN	39.936.995,00	23.464.797,41	39.936.995,00	23.464.797,41
2	23181802	Licuadora Industrial basculante: 1) Con dimensiones de 30 x 50 x 121 cm- 2-) Capacidad 25LT 3-) Potencia: 1.5 H.P., 1.125 Wh., 110 V. 4-) Velocidad: 3320 RPM 5-) Fabricada en acero inoxidable. Garantía 1 año.	3,00	UN	6.355.195,00	4.268.574,84	19.065.585,00	12.805.724,52
3	48101608	Licuadora comercial profesional: 1) Con dimensiones 19 x 45 cm. 2) Capacidad 1.4 Lt., 48 Oz. 3) Panel digital, 4) Dos velocidades y pulso. 5) Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. 6) Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto. Garantía: 1 año	4,00	UN	3.242.453,00	2.177.848,71	12.969.812,00	8.711.394,84
4	23181502	Molino de carne con accesorios: 1) Con dimensiones 530 x 325 x 720 mm. 2) Completamente en acero inoxidable 3) Voltaje:220V. 4) Potencia: 2 HP y 5) Producción aproximada: 300 kg/h. Garantía: 1 año	2,00	UN	7.000.315,00	4.701.880,68	14.000.630,00	9.403.761,36

5	23181507	Licuadora de Inmersión: 1) Con dimensiones 41,4 x 9,1 x 6,4cm. 2) Potencia: 180 w, 3) Material: Acero inoxidable. 4) Voltaje: 120 V. Garantía: 1 año	2,00	UN	1.848.739,00	1.241.736,98	3.697.478,00	2.483.473,96
6	23181703	Soplete para alimentos: 1) Con indicador de combustible. 2) Dimensiones: 13 cm x 20 cm 3) recargable. 4) llama ajustable y 5) con bloqueo de seguridad.	4,00	UN	170.000,00	114.183,37	680.000,00	456.733,48
7	52151608	Sifón con balas de CO2 y accesorios: 1) Capacidad 1LT, 2) Fabricado en acero inoxidable. 3) Presión: 110 bar. 4.) Dimensiones: 25 × 25 × 25 cm y 5) Peso: 0.95 kg aprox.	5,00	UN	597.900,00	401.589,68	2.989.500,00	2.007.948,40
8	52151641	Batidora mezcladora: 1) Dimensiones: 422 x 530 x 770 mm, 2) Capacidad: Caldero de 20 litros para unos 5 kg de harina. 3) Potencia de 780 w a 230 v. Monofásica. 4) con 3 velocidades y 5) Que incluya: Gancho, paleta y globo. Garantía 1 año.	2,00	UN	4.723.842,00	3.172.848,84	9.447.684,00	6.345.697,68
9	52141516	Air Fryer: 1) Capacidad: 9LT. 2) Potencia máxima: 1200 W 3-) Voltaje: 110V 4-) Tablero digital 5-) Garantía: 6 meses	4,00	UN	680.900,00	457.338,04	2.723.600,00	1.829.352,16
10	23181603	Cutter Industrial: 1-) Dimensiones: 77X56X53cm 2-) Capacidad 8LT 3-) Voltaje: 110V/60hz 4-) dos cuchillas 5-) material: acero inoxidable.	1,00	UN	8.923.673,00	5.776.336,33	8.923.673,00	5.776.336,33
11	41111507	Gramera digital: 1-) Capacidad: 10kg 2-) Pantalla LCD 3-) Cubierta en acero inoxidable 4-) Con Baterías AAA 5-) Función: KG/G/OZ/.	6,00	UN	394.000,00	248.516,77	2.364.000,00	1.491.100,62
12	41111507	Bascula de mesa: 1-) Capacidad: 40kg 2-) Pantalla digital 3-) Batería 4V 4-) Recargable 5-) Bandeja en acero inoxidable.	4,00	UN	627.038,00	403.000,18	2.508.152,00	1.612.000,72
13	23181703	Sous vide- termocirdulador de inmersión de precisión. 1-) Interfaz Digital 2-) Peso 3kg, 3-) Dimensiones: 13 x 2 pulgadas 4-) Potencia: 1000 W 5-) Material: Polímeros	6,00	UN	2.550.000,00	1.612.000,82	15.300.000,00	9.672.004,92
14	52151600	Carrito de servicio de Alimentos: 1-) Tres estantes 2-) Dimensiones: 86 x 42 x 91 cm, 3-) Material: Plástico 4-) Ruedas tipo industrial 5-) Garantía: 1 año	4,00	UN	2.202.919,00	1.343.334,01	8.811.676,00	5.373.336,04
15	41112212	Termómetro de punzón: 1-) Temperatura máxima: 300 °C 2-) Digital 3-) Altura x Ancho: 1.8 cm x 16 cm 4-) Material: Plástico/Acero 5-) Energía: 1 x CR2032 3.0 V.	8,00	UN	196.987,00	120.900,04	1.575.896,00	967.200,32
16	41112212	Termómetro de infrarrojo: 1-) Temperatura máxima medida: 400 °C 2-) puntero láser, 3-) Precisión: 1,5 °C 4-) Celsius y Fahrenheit 5-) Apagado automático.	6,00	UN	758.430,00	470.166,90	4.550.580,00	2.821.001,40
17	41115313	Equipo medidor de brix: 1-) Pantalla digital 2-) Dimensiones: 10 x 5 x 5 pulgadas 3-) rango 0-85% 4-) Recargable 5-) Peso: 750g	6,00	UN	2.854.000,00	1.779.917,58	17.124.000,00	10.679.505,48
18	30161801	Armario en acero inoxidable: 1) Dimensiones: 190x120cm* 2-) Soportes fijos. 3) estantería múltiple 4-) Chapa con llave 5-) Garantía 1 año	6,00	UN	2.676.095,00	1.679.167,53	16.056.570,00	10.075.005,18
19	23181516	Cortadora de Pasta: 1-) Voltaje: 220V. 2-) Tamaño: 222x180x 190mm 3-) Potencia: 135W 4-) Capacidad: 5kg/hora 5-) Peso neto: 7,38 KG. Garantía 1 año.	4,00	UN	1.500.000,00	973.917,15	6.000.000,00	3.895.668,60

Configuraciones de documentos del proveedor

Plazo máximo para el proveedor entregar los documentos de adjudicación: 10 días de tiempo transcurrido *(8/08/2023 4:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de entrega de documentos del proveedor: -

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
2. Estudio previo.pdf	2. Estudio previo.pdf	(detalle)
5. Anexo 3. Matriz de Riesgo.pdf	5. Anexo 3. Matriz de Riesgo.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Carlos Andres Jimenez M	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	1077844332	Guardar y notificar
Supervisor	Angela Joana Avila Acos	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	28553232	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	Carlos Andres Jimenez M	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	1077844332	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Angela Joana Avila Acosta	14 días de tiempo transcurrido *(4/08/2023 1:42:11 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Carlos Andres Jimenez Morea
Ordenador del Gasto	Carlos Andres Jimenez Morea	14 días de tiempo transcurrido *(4/08/2023 1:41:31 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Carlos Andres Jimenez Morea
Ordenador del pago	Carlos Andres Jimenez Morea	14 días de tiempo transcurrido *(4/08/2023 1:41:31 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Carlos Andres Jimenez Morea

Información presupuestal

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

Destinación del gasto: Inversión

Fuente de los recursos:	Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	0
Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI	0
Sistema General de Regalias - SGR	0
Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones)	119.872.043,42
Recursos de Crédito	0
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)	0
Total	119.872.043,42

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	2018011000628	2023	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF: ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-952510

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

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	4223	CDP	Generado	188.846.911 COP	119.872.043,42 COP	36-02-00-041-952510	Editar

Saldo de CDP 188.846.911 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 119.872.043,42 COP

Última consulta a SIIF Exito

Fecha de consulta SIIF 3/08/2023 6:22 PM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	77223	Presupuestal (CDP)	4/08/2023 12:00 AM	Generado	119.872.043,42 COP	119.872.043,42 COP	-	C-3605-1300-2-0-3605007-02	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 119.872.043,42 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido 119.872.043,42 COP

Última consulta a SIIF Exito

Fecha de consulta SIIF 4/08/2023 6:01 PM

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO OTROSÍ

No. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5274951 DE 2023

Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.5274951 de 2023, así:

1. **MODIFÍQUESE** el valor del contrato inicial de **CIENTO DIECINUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUARENTA Y TRES PESOS CON CUARENTA Y DOS CENTAVOS M/CTE ($ 119.872.043,42)**, así: Adicionar al valor del contrato la suma de **CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON SETENTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE ($59.849.724,74).** siendo necesario modificar las cantidades de los ítems que a continuación se relacionan:

ITEM	DESCRIPCION	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
2	Licuadora Industrial basculante: 1) Con dimensiones de 30 x 50 x 121 cm- 2-) Capacidad 25LT 3-) Potencia: 1.5 H.P., 1.125 Wh., 110 V. 4-) Velocidad: 3320 RPM 5-) Fabricada en acero inoxidable. Garantía 1 año.	1	4.268.574,84	4.268.574,84
3	Licuadora comercial profesional: 1) Con dimensiones 19 x 45 cm. 2) Capacidad 1.4 Lt., 48 Oz. 3) Panel digital, 4) Dos velocidades y pulso. 5) Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. 6) Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto. Garantía: 1 año	4	2.177.848,71	8.711.394,84
5	Licuadora de Inmersión: 1) Con dimensiones 41,4 x 9,1 x 6,4cm. 2) Potencia: 180 w, 3) Material: Acero inoxidable. 4) Voltaje: 120 V. Garantía: 1 año	1	1.241.736,98	1.241.736,98
6	Soplete para alimentos: 1) Con indicador de combustible. 2) Dimensiones: 13 cm x 20 cm 3) recargable. 4) llama ajustable y 5) con bloqueo de seguridad.	8	114.183,37	913.466,96
7	Sifón con balas de CO2 y accesorios: 1) Capacidad 1LT, 2) Fabricado en acero inoxidable. 3) Presión: 110 bar. 4.) Dimensiones: 25 × 25 × 25 cm y 5) Peso: 0.95 kg aprox.	7	401.589,68	2.811.127,76
9	Air Fryer: 1) Capacidad: 9LT. 2) Potencia máxima: 1200 W 3-) Voltaje: 110V 4-) Tablero digital 5-) Garantía: 6 meses	8	457.338,04	3.658.704,32
11	Gramera digital: 1-) Capacidad: 10kg 2-) Pantalla LCD 3-) Cubierta en acero inoxidable 4-) Con Baterías AAA 5-) Función: KG/G/OZ/.	6	248.516,77	1.491.100,62
12	Bascula de mesa: 1-) Capacidad: 40kg 2-) Pantalla digital 3-) Batería 4V 4-) Recargable 5-) Bandeja en acero inoxidable.	7	403.000,18	2.821.001,26

13	Sous vide- termocirdulador de inmersión de precisión. 1-) Interfaz Digital 2-) Peso 3kg, 3-) Dimensiones: 13 x 2 pulgadas 4-) Potencia: 1000 W 5-) Material: Polímeros	4	1.612.000,82	6.448.003,28
14	Carrito de servicio de Alimentos: 1-) Tres estantes 2-) Dimensiones: 86 x 42 x 91 cm, 3-) Material: Plástico 4-) Ruedas tipo industrial 5-) Garantía: 1 año	8	1.343.334,01	10.746.672,08
15	Termómetro de punzón: 1-) Temperatura máxima: 300 °C 2-) Digital 3-) Altura x Ancho: 1.8 cm x 16 cm 4-) Material: Plástico/Acero 5-) Energía: 1 x CR2032 3.0 V.	4	120.900,04	483.600,16
16	Termómetro de infrarrojo: 1-) Temperatura máxima medida: 400 °C 2-) puntero láser, 3-) Precisión: 1,5 °C 4-) Celsius y Fahrenheit 5-) Apagado automático.	6	470.166,9	2.821.001,40
18	Armario en acero inoxidable: 1) Dimensiones: 190x120cm* 2-) Soportes fijos. 3) estantería múltiple 4-) Chapa con llave 5-) Garantía 1 año	8	1.679.167,53	13.433.340,24
TOTAL, ADICION				**$59.849.724,74**

Para un total del valor del contrato de **CIENTO SETENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS VEINTIUN MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON DIECISEIS CENTAVOS PESOS M/CTE ($ 179.721.768,16),** valor que incluye IVA y todos los impuestos y costos directos e indirectos necesarios para la ejecución y cumplimiento del contrato.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante de la modificación No. 01 realizada al contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** Justificación de modificación, a través del Informe de Supervisión de fecha 01 de septiembre de 2023. **b)** CI 41-9-2023-015515 de fecha 05 de septiembre de 2023 de la Subdirección de Centro. **c)** Los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso para la modificación.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes.

OTROSÍ No. 01: Las demás condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico y en el presente anexo, continúan vigentes.

Elaboró: Astrid Solanyi Gómez Cuellar, Apoyo Administrativo Contratista Gestión Contractual

Revisó: Emerson Manchola Medina, Abogado Contratista Gestión Contractual

Revisó: Lorena María Gutierrez Quintero, Coordinadora Grupo Administrativa

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO OTROSÍ

No. 02 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5274951 DE 2023

Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.5274951 de 2023, así:

1. **MODIFÍQUESE** El plazo de ejecución inicial de Cuarenta y Cinco (45) días calendario, así: Las partes convienen en prorrogar el plazo de ejecución en **VEINTIOCHO (28)** días calendario más, hasta el 20 de octubre de 2023, para un plazo de ejecución final de **SETENTA Y TRES (73)** DÍAS CALENDARIO, necesarios para la ejecución y cumplimiento del contrato.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante de la modificación No. 02 realizada al contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** Justificación de modificación, a través del Informe de Supervisión de fecha 21 de septiembre de 2023. **b)** 41- 9 - 2023 – 016723 de fecha 21 de septiembre de 2023 de la Subdirección de Centro. **c)** Los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso para la modificación.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes.

OTROSÍ No. 02: Las demás condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico y en el presente anexo, continúan vigentes.

Elaboró: Astrid Solanyi Gómez Cuellar, Apoyo Administrativo Contratista Gestión Contractual

Revisó: Emerson Manchola Medina, Abogado Contratista Gestión Contractual

Revisó: Lorena María Gutierrez Quintero, Coordinadoar Grupo Administrativo

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 del 24/10/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ANGELA JOANA AVILA ACOSTA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5274951
TIPO DE CONTRATO:	Compraventa
OBJETO:	Adquirir a título de compraventa equipos de gastronomía para el desarrollo y ejecución del proyecto Sennova: modernización del ambiente de formación de gastronomía que permita potencializar la cadena turista de la zona centro del departamento.
VALOR:	$ 179.721.768,16
CONTRATISTA:	INGENIAR INOX S.A.S.
NIT:	900053090-5
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Agroempresarial Y Desarrollo Pecuario Del Huila
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	04/08/2023
FECHA DE INICIO:	09/08/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Cuarenta y cinco (45) días calendario
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 119.872.043,42
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 179.721.768,16
ADICIÓN No. 1:	Fecha de Suscripción: 07/09/2023
	MODIFÍQUESE el valor del contrato inicial de CIENTO DIECINUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUARENTA Y TRES PESOS CON CUARENTA Y DOS CENTAVOS M/CTE ($ 119.872.043,42), así: Adicionar al valor del contrato la suma de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON SETENTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE ($59.849.724,74).
PRÓRROGA No. 1:	Fecha de Suscrpción: 21/09/2023
	MODIFÍQUESE El plazo de ejecución inicial de Cuarenta y Cinco (45) días calendario, así: Las partes convienen en prorrogar el plazo de

	ejecución en VEINTIOCHO (28) días calendario más, hasta el 20 de octubre de 2023, para un plazo de ejecución final de SETENTA Y TRES (73) DÍAS CALENDARIO, necesarios para la ejecución y cumplimiento del contrato.
FORMA DE PAGO:	**El SENA** cancelará al **CONTRATISTA** el valor total del contrato, en un **ÚNICO PAGO**, de acuerdo con los bienes entregados, sujeto a disponibilidad del **PAC**, una vez recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, en donde la Entidad cancelará al contratista los materiales informados por parte del supervisor y suministrados por el contratista y previa presentación de la siguiente documentación: A) la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021. B) Certificación suscrita por el supervisor del contrato en la que conste que se ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual. C) Acreditación del pago de seguridad social del mes anterior al objeto del cobro y aportes parafiscales, en los términos del Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y al SENA, cuando corresponda. D). Certificación de cuenta bancaria con expedición no mayor a 30 días. E). RUT, fecha de impresión no mayor a 180 días. Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en las Circulares N°01-3-2020-000054 y 01-3-2020-00065, conformando archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA, GESTION CONTRACTUAL Y FV: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesaria la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato PDF o en ZIP.

	Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise y valide la información consignada en los archivos. De cometerse un error se generan reprocesos y demoras en el trámite del pago. Para proceso se debe tener en cuenta: que si es persona jurídica en adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social. Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social como independiente del mes anterior al periodo objeto de cobro. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, deberá facturar electrónicamente y para la respectiva validez de la factura deberá cumplir con los requisitos establecidos en el ART. 11 de la Resolución #042 de 2020, igualmente deberá cumplir con los requisitos establecidos en la circular interna #3-2021-000055 "Nuevos Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores" así: 1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2. diligenciar en la sección de la factura 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 de la factura 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: #$36-02-00-041-952510; Contrato No. XXXX; correo del supervisor del contrato #$ 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). De igual manera debe escanear la factura y subirla como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf. Solamente se CONFIRMA el "registro de la factura", cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se

	encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contrato, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente. Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. Cargas Tributarias: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, RETE ICA, RETE IVA y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto. NOTA: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en la presente contratación El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Entregar los bienes y/o equipo objeto del contrato, en las instalaciones del Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila, de acuerdo a las especificaciones técnicas, en el lugar y el plazo establecido, con pleno cumplimiento de las especificaciones esenciales, las	El contratista realiza entrega de los equipos en las instalaciones del Centro de Formación conforme las especificaciones técnicas y en el plazo establecido por la Entidad.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.

condiciones de eficiencia, oportunidad, calidad, económicas y financieras estipuladas en los estudios previos, anexos y de acuerdo con la propuesta presentada por el contratista, de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.		
Garantizar al SENA, el plazo especificado para la validez de las ofertas económicas.	El contratista realiza entrega de los equipos en las instalaciones del Centro de Formación conforme las especificaciones técnicas y en el plazo establecido por la Entidad.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
El contratista deberá elaborar, presentar y cumplir con un cronograma de entrega de los bienes contratados, el cual debe ser aprobado por el supervisor del contrato.	El contratista informe y conserta fecha de entrega de los equipos en el Centro de formación.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
Garantizar la entrega del bien y/o equipo únicamente a las personas autorizadas, quedando expresamente prohibido entregar dinero en efectivo u otro bien a cambio de este.	El contratista realiza entrega de los equipos en las instalaciones del Centro de Formación conforme las especificaciones técnicas y en el plazo establecido por la Entidad. Los equipos son entregados a la supervisora del Centro de Formación y equipo ejecutor del proyecto.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
El riesgo y cuidado del bien y/o equipo será asumido por el CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción al supervisor del contrato en el lugar indicado. Las	El contratista asume el riesgo y cuidado de los bienes hasta la entrega de los mismos en las instalaciones del Centro de formación.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.

demás contempladas en el artículo de la Ley 80 de 1993.		
El proveedor deberá entregar el bien y/o equipo debidamente empacados y protegidos.	EL proveedor realiza entrega de los equipos debidamente empacados y protegidos.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
Proveer bienes y/o equipo de óptima calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones.	Los equipos entregados por el contratista son de optima calidad y libres de defectos.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
Presentar la factura de cobro al momento de la entrega de los elementos.	El contratista realiza la factura para realizar el trámite de pago de los equipos.	Factura No. ELE3540 de 2023: FV – GF.
El bien y/o equipo deben cumplir con las normas de calidad.	El contratista cumple con la presente obligación.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
Restituir a su costa el bien y/o equipo que resulten defectuosos, de mala calidad o de especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas por el SENA.	No se hace necesario el cumplimiento de la prsente obligación.	No se hace necesario el cumplimiento de la prsente obligación.
Asumir el transporte, cargue, descargue y entrega del bien y/o equipo objeto del contrato, requeridos por el SENA, también el riesgo y propiedad de estos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.	El contratista asume el transporte, cargue, descargue y entrega del bien y/o equipo objeto del contrato.	Entrega de equipos modernización ambiente de gastronomía.
El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable	El contratista realiza entrega del pago de seguridad social de la empresa.	Evidencia Archivo GC.

para la entrega de los elementos adquiridos).		
Garantizar el uso de los elementos de protección personal según los riesgos de acuerdo con la actividad desarrollada.	El contratista cumple con la presente obligación.	Verificación en sitio.
Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general durante el tiempo de entrega de los elementos.	El contratista cumple con la presente obligación .	Evidencia acta de entrega de elementos de protección personal archivo GC.
El proveedor debe suministrar la respectiva ficha técnica del equipo y/o bien con sus características y especificaciones de mantenimiento. Se debe entregar ficha individual por equipo y/o elemento.	El contratista cumple con la presente obligación	Ficha técnica elementos – Archivo GC.
El contratista deberá reportar por escrito al supervisor del contrato, los accidentes que llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	No se hace necesario el cumplimiento de la prsente obligación.	No se hace necesario el cumplimiento de la prsente obligación.

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL	PORCENTAJE DE	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSIC

				CONTRATO	EJECUCIÓN FINANCIERA	No. de días ejecutados	%
04/10/2023	**ELE 3540 DE 2023**	**$ 179.721.768,16**	**$ 179.721.768,16**	0	**100%**		

OBSERVACIONES

El con tratista realiza entrega total de los equipos contratados, los cuales se relacionan a continuación:

ITEM	DESCRIPCION UNIDAD CANTIDAD	Codigo UNSPSC	Unidad de Medida	Cantidad
1	Horno ahumador industrial: 1) Cuyas dimensiones sea de 80 × 75 × 160 cm, 2) Con 5 parrillas de 60 x 50 cm, 3) Cuyo material sea en acero inoxidable internamente, 4) Funcionamiento con gas propago y natural y 5) con ruedas industriales que permitan su desplazamiento. Garantía: 1 año	48101523	UNIDAD	1
2	Licuadora Industrial basculante: 1) Con dimensiones de 30 x 50 x 121 cm- 2-) Capacidad 25LT 3-) Potencia: 1.5 H.P., 1.125 Wh., 110 V. 4-) Velocidad: 3320 RPM 5-) Fabricada en acero inoxidable. Garantía 1 año.	23181802	UNIDAD	4
3	Licuadora comercial profesional: 1) Con dimensiones 19 x 45 cm. 2) Capacidad 1.4 Lt., 48 Oz. 3) Panel digital, 4) Dos velocidades y pulso. 5) Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. 6) Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto. Garantía: 1 año	48101608	UNIDAD	8
4	Molino de carne con accesorios: 1) Con dimensiones 530 x 325 x 720 mm. 2) Completamente en acero inoxidable 3) Voltaje:220V. 4) Potencia: 2 HP y 5) Producción aproximada: 300 kg/h. Garantía: 1 año	23181502	UNIDAD	2
5	Licuadora de Inmersión: 1) Con dimensiones 41,4 x 9,1 x 6,4cm. 2) Potencia: 180 w, 3) Material: Acero inoxidable. 4) Voltaje: 120 V. Garantía: 1 año	23181507	UNIDAD	3
6	Soplete para alimentos: 1) Con indicador de combustible. 2) Dimensiones: 13 cm x 20 cm 3) recargable. 4) llama ajustable y 5) con bloqueo de seguridad.	23181703	UNIDAD	12
7	Sifón con balas de CO2 y accesorios: 1) Capacidad 1LT, 2) Fabricado en acero inoxidable. 3) Presión: 110 bar. 4.) Dimensiones: 25 × 25 × 25 cm y 5) Peso: 0.95 kg aprox.	52151608	UNIDAD	12

8	Batidora mezcladora: 1) Dimensiones: 422 x 530 x 770 mm, 2) Capacidad: Caldero de 20 litros para unos 5 kg de harina. 3) Potencia de 780 w a 230 v. Monofásica. 4) con 3 velocidades y 5) Que incluya: Gancho, paleta y globo. Garantía 1 año.	52151641	UNIDAD	2
9	Air Fryer: 1) Capacidad: 9LT. 2) Potencia máxima: 1200 W 3-) Voltaje: 110V 4-) Tablero digital 5-) Garantía: 6 meses	52141516	UNIDAD	12
10	Cutter Industrial: 1-) Dimensiones: 77X56X53cm 2-) Capacidad 8LT 3-) Voltaje: 110V/60hz 4-) dos cuchillas 5-) material: acero inoxidable.	23181603	UNIDAD	1
11	Gramera digital: 1-) Capacidad: 10kg 2-) Pantalla LCD 3-) Cubierta en acero inoxidable 4-) Con Baterías AAA 5-) Función: KG/G/OZ/.	41111507	UNIDAD	12
12	Bascula de mesa: 1-) Capacidad: 40kg 2-) Pantalla digital 3-) Batería 4V 4-) Recargable 5-) Bandeja en acero inoxidable.	41111507	UNIDAD	11
13	Sous vide- termocirdulador de inmersión de precisión. 1-) Interfaz Digital 2-) Peso 3kg, 3-) Dimensiones: 13 x 2 pulgadas 4-) Potencia: 1000 W 5-) Material: Polímeros	23181703	UNIDAD	10
14	Carrito de servicio de Alimentos: 1-) Tres estantes 2-) Dimensiones: 86 x 42 x 91 cm, 3-) Material: Plástico 4-) Ruedas tipo industrial 5-) Garantía: 1 año	52151600	UNIDAD	12
15	Termómetro de punzón: 1-) Temperatura máxima: 300 °C 2-) Digital 3-) Altura x Ancho: 1.8 cm x 16 cm 4-) Material: Plástico/Acero 5-) Energía: 1 x CR2032 3.0 V.	41112212	UNIDAD	12
16	Termómetro de infrarrojo: 1-) Temperatura máxima medida: 400 °C 2-) puntero láser, 3-) Precisión: 1,5 °C 4-) Celsius y Fahrenheit 5-) Apagado automático.	41112212	UNIDAD	12
17	Equipo medidor de brix: 1-) Pantalla digital 2-) Dimensiones: 10 x 5 x 5 pulgadas 3-) rango 0-85% 4-) Recargable 5-) Peso: 750g	41115313	UNIDAD	6
18	Armario en acero inoxidable: 1) Dimensiones: 190x120cm* 2-) Soportes fijos. 3) estantería múltiple 4-) Chapa con llave 5-) Garantía 1 año	30161801	UNIDAD	14
19	Cortadora de Pasta: 1-) Voltaje: 220V. 2-) Tamaño: 222x180x 190mm 3-) Potencia: 135W 4-) Capacidad: 5kg/hora 5-) Peso neto: 7,38 KG. Garantía 1 año.	23181516	UNIDAD	4
TOTALES				**150**


HI96801
Refractometer
READ
ZERO
ON
OFF
capturada en moto g⁸ plus
AJAA
3 de oct. de 2023, 4:53 p. m.




INFRARED
THERMOMETER
Features:
capturada en moto g⁸ plus
AJAA
3 de oct. de 2023, 4:42 p. m.


capturada en moto g⁸ plus
AJAA


0.525
VHARBOR
capacidad caldero 20
litros


Kitchen scale
UNIT
26
MAX: 10000g d=1g
capturada en moto g⁸ plus
AJAA
3 de oct. de 2023, 3:23 p. m.


capturada en moto g° plus
AJAA













Elaboró: Angela Joana Avila Acosta -Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.5274951 de 2023.

FICHAS TÉCNICAS Y/O MANUAL DE USO
SENA GARZÓN HUILA

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

INDICE FICHAS TÉCNICAS

1. Horno ahumador industrial.
2. Licuadora Industrial basculante 25 Litros.
3. Licuadora comercial profesional 1.5 Litros.
4. Molino de carne con accesorios Capacidad 300kg
5. Licuadora de Inmersión.
6. Soplete para alimentos.
7. Sifón con balas y accesorios capacidad 1 Litro
   - ✓ Cinco cajas x 24 balas para sifón.
8. Batidora mezcladora Capacidad: Caldero de 20 L
9. Air Fryer capacidad 9 Litros
10. Cutter Industrial Capacidad 5 Litros
11. Gramera digital cubierta en acero inox 10kg
12. Bascula de mesa bandeja en acero inox 40kg
13. Sous vide- termocirdulador de inmersión de precisión.
    - ✓ Máquina empacadora al vacio con bolsas
14. Carrito de servicio de alimentos plástico tres estantes.
15. Termómetro de punzón.
16. Termómetro de infrarrojo.
17. Equipo medidor de brix.
18. Armario en acero inoxidable.
19. Cortadora de Pasta.
20. Generalidades del acero inoxidable y su limpieza

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

HORNO AHUMADOR

Horno Ahumador, diseño industrial ideal para trabajo en cocinas y en industrias, Ahumé sus productos para darle una característica especial.
Ideal para carnes rojas y blancas, embutidos y en general los productos de alimentos.
Haga cocciones lentas de sus productos, dejándolos listos para pasar a brasa o terminación final.
Fabricado en Acero Inoxidable

- ✓ Dimensiones 80 × 75 × 160 cm
- ✓ 5 parrillas de 60 x 50 cm
- ✓ Material: En acero inoxidable internamente.
- ✓ Funcionamiento con gas natural.
- ✓ Con ruedas industriales que permitan su desplazamiento. Garantía: 1 año
- ✓ Marca: Ingeniar Inoxidables.



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

LICUADORA INDUSTRIAL BASCULANTE

- ✓ Sistema basculante.
- ✓ Vaso en acero inoxidable.
- ✓ Una velocidad.
- ✓ Industrial.
- ✓ Ideal para sopas, jugos de fruta natural y salsas
- ✓ Potencia: 1.5 H.P., 1.125 Wh., 110 V
- ✓ MODELO: LB25
- ✓ Capacidad: 25 Lt.
- ✓ Dimensiones: 30 x 50 x 121 cm
- ✓ **Marca: Joserrago**
- ✓ **Garantía: Un año**

MODO DE USO

Corte en trozos pequeños los ingredientes que serán licuados. Las pulpas de fruta se deben des- congelar previamente.
Llene el vaso de la licuadora con líquido hasta la tercera parte. Agregue los ingredientes a usar.
Inicie el licuado, y después de 20 segundos o más (según el producto), complete con el resto del líquido.
Mantenga el nivel máximo de líquido por debajo de la línea resaltada para evitar derramamientos.
Siempre cuele el producto después del licuado.

IMPORTANTE

Opere con personal responsable y cuidadoso (peligro de accidente).
No accione el motor con el vaso vacío para evitar daños en el retenedor.
No accione el motor con utensilios dentro del vaso.
Esto causa graves daños.
No introduzca las manos dentro del vaso.
Trabaje en áreas secas y no deslizantes.
No operar el equipo con líquidos que superen temperaturas de 40°C. Esto puede dañar empaques internos del kit de licuado.
Siempre cuele el producto después del licuado.

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

LIMPIEZA DEL APARATO

Para la limpieza interna del vaso use jabón no espumante y agua. Encienda el motor por algunos segundos. Enjuague inmediatamente con agua limpia.

Para la limpieza externa apague y desconecte la licuadora. Frótela con un paño húmedo. No lave con manguera.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Instale el aparato en una superficie lisa, seca y no deslizante.

Ubique la licuadora de manera que el cable de conexión no cause tropezones. Evite jalones al
mismo.

Use únicamente conectada a 110 V., con polo a tierra.

Para garantizar el buen desempeño de su aparato, recomendamos una revisión anual.

MODELO LB25



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

LICUADORA COMERCIAL PROFESIONAL

Licuadora digital industrial con tres velocidades y temporizador.
Presenta doble cuchilla, vaso en policarbonato de 1.5 Litros.

- ✓ Referencia: TM-800B.
- ✓ Cuenta con 3 velocidades automáticas: 30, 60 y 90 segundos y 3 velocidades manuales: (BAJA, MEDIA Y ALTA).
- ✓ Pulsador para frapear.
- ✓ Tritura hielo y pulpa de fruta congelada en segundos.
- ✓ Multifuncional.
- ✓ Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos.
- ✓ Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo.
- ✓ Motor comercial de alta velocidad (38.000 r.pm.).
- ✓ Características eléctricas: Voltaje: 120 V. Consumo en wattios: 1050, Corriente: 10.5 AMP, 1.4 H.P.
- ✓ Toma eléctrica: 3X15. Monofásico: 120 V - polo a tierra.
- ✓ Dimensiones: 18 x 22 x 50cm (Frente x Fondo x Altura)
- ✓ Peso: 4.5 Kg.
- ✓ Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador.
- ✓ **Marca: OMNIBLEND**
- ✓ **Garantía: Un año**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co

Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

MOLINO DE CARNE

MOLINO PARA CARNE #32 (300Kg X Hora)

- ✓ Cuerpo y bandeja en acero inoxidable.
- ✓ Capacidad 300 kg/hora
- ✓ Cabezote desarmable.
- ✓ Caja de transmisión con lubricado permanente.
- ✓ Cuchillas y discos en acero templado.
- ✓ (viene con 2 discos de 5 y 7 mm).
- ✓ Motor de 2 h.p., a 110 voltios
- ✓ Peso 60 kg
- ✓ Frente: 51 cm x Fondo: 55 cm x Alto: 33 cm.
- ✓ **Garantía: Un año**
- ✓ **Marca: Zingal**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co

Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

LICUADORA DE INMERSIÓN

Licuadora de Inmersión: Diseñada para preparar recetas perfectas.
Esta licuadora de mano con cable, de velocidad variable KitchenAid® cuenta con un brazo mezclador extraíble de 8 "con cuchilla de acero inoxidable de 4 puntos para mezclar todo, desde batidos, batidos de leche, sopas, salsas y mucho más. Es fácil de usar con el gatillo de velocidad variable interruptor.
Frasco de licuado de 3 tazas sin BPA con tapa es ideal para trabajos de licuado individuales, y se puede usar para servir directamente o para almacenar su creación mezclada para un uso posterior.

- ✓ Capacidad: 0.7 Litros
- ✓ Potencia: 180 w,
- ✓ Material: Acero inoxidable.
- ✓ Voltaje: Rango entre 110 V y 120 V
- ✓ **Marca: KitchenAid**
- ✓ **Garantía: 1 año**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co

Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

SOPLETE PARA ALIMENTOS

Fácil de usar y modo de llama continua: La tecnología de encendido piezoeléctrico permite que se use en cualquier ángulo, e incluso se puede operar fácilmente al revés con una mano. El regulador de temperatura ajustable controla completamente la llama y permite que alcance los 1300°C / 2372°F. Encienda el interruptor, luego abra el bloqueo de seguridad y podrá seguir flameando sin necesidad de seguir disparando. La antorcha de comida hace que hornear y cocinar sea mucho más fácil.

- ✓ Con indicador de combustible.
- ✓ Recargable.
- ✓ Llama ajustable
- ✓ con bloqueo de seguridad.
- ✓ Fácil encendido (Tipo disparo)
- ✓ Llama alcanza los 1300 °C/2372 °F
- ✓ **Marca: Sondiko**





Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

SIFÓN CON BALAS DE CO2

Dispensador 1000ml + balas isi
batidor de crema premium para batir crema, helado, glaseados, crema pastelera, mantequilla y mucho más. te sorprenderá lo fácil que es usarlo y limpiarlo.
Boquillas de batidor de crema: elija entre tres consejos de decoración: cruz, loto y flor de ciruelo, para crear diseños perfectos con este dispensador de crema batida de 1 pinta (1000 ml). Ahora sus postres y coberturas de comida pueden verse tan bien como saben.
Diseño en acero inoxidable resistente - hecho de alta calidad, este batidor de crema espesa está construido para durar y se puede contar por años. también es fácil de limpiar: simplemente enjuague el recipiente y use el cepillo para limpiar las puntas y otras partes más pequeñas.

- ✓ Capacidad 1LT,
- ✓ Fabricado en acero inoxidable.
- ✓ Presión: 110 bar.
- ✓ Peso: 0.95 kg aprox.
- ✓ **Marca: AMC COOKER**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co

Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

BATIDORA MEZCLADORA

Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio.

- ✓ Capacidad mínima 750 gramos de harina
- ✓ Capacidad máxima 1250 gramos de harina.
- ✓ Capacidad: Caldero de 20 litros para unos 5 kg de harina.
- ✓ Potencia de 780 w a 230 v. Monofásica.
- ✓ Dimensiones: 0.540 x 0.490 x 0.78m (Frente x Fondo x Altura)
- ✓ Peso: 83 Kg.

CARACTERISTICAS

- ✓ Fácil manejo
- ✓ Botón de encendido y apagado
- ✓ Palanca para subir y bajar el tazón
- ✓ Accesorio: paleta mezcladora, gancho amasador y globo batidor
- ✓ **Garantía: Un año**
- ✓ **Marca: WELLMIX**



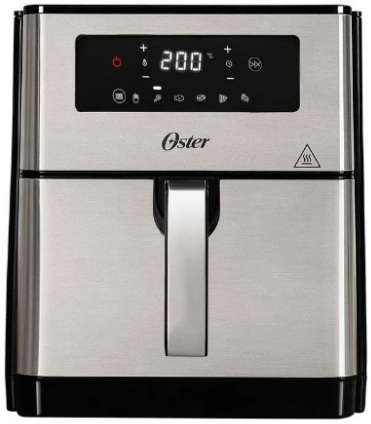
Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

AIR FRYER (FREIDORA DE AIRE 9 LITROS)

La freidora de aire Oster® con recubrimiento DiamondForce tiene una capacidad extra grande de 9L cuenta con un panel digital y 6 funciones preprogramadas para cocinar papas fritas, pollo, pescado, carne, pizza, y hornear.
Su capacidad extra grande te permite cocinar un pollo entero de hasta 2,9 kgs (6,3 lbs).
El revestimiento DiamondForce de la rejilla para freír está reforzado e infundido con partículas de diamante que forman una matriz estructural, creando un revestimiento 12 veces más duradero y resistente a rayaduras y hasta 15 veces más fácil de limpiar.
Es un recubrimiento fuerte y superior al de cualquier otro de su tipo.
Esto ayuda a que los alimentos tengan el sabor que te gusta y la grasa no se quede ni en ellos, ni en la rejilla.
Por lo tanto, son más sanos, y la rejilla es increíblemente fácil de limpiar.
La opción de freír con aire utiliza hasta un 99,5% menos de aceite para comidas saludables y deliciosas.
Contra recubrimiento GSCB-293V/GSCT-293V
Temporizador de 60 minutos con alerta sonora de "listo" Control de temperatura hasta 200 °C (400 °F)
Cocina hasta un 30% más rápido para ahorrar energía y tiempo.

Marca: Oster
Garantía: Un año



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

CUTTER INDUSTRIAL PARA CARNES

- ✓ Artesa en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- ✓ Estructura y tapa en aluminio anodizado
- ✓ Motor 0,75 hp – 110V Monofásico.
- ✓ Útil para picar carnes, frutas, verduras.
- ✓ Capacidad 5 litros.
- ✓ (2) cuchillas
- ✓ Corta finamente sin pérdida del sabor
- ✓ Sistema de seguridad que impide su operación con la tapa levantada.
- ✓ Peso 47 kg
- ✓ **Marca: Zingal**
- ✓ **Garantía: Un año**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co

Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

GRAMERA DIGITAL PARA COCINA

Balanza gramera de alta precisión para cocina.
Capacidad: 10kg
Intervales de 1 gramo
Medidas 212 X 155 X 30 mm
Peso 355 gr
Pantalla LCD
Cubierta en acero inoxidable
Con Baterías AAA
Marca: Kitchen Scale
Garantía: Un año



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

BASCULA DE MESA

Bascula de mesa:

- ✓ Capacidad: 40kg
- ✓ Pantalla digital
- ✓ Batería 4V
- ✓ Recargable
- ✓ Bandeja en acero inoxidable.
- ✓ Marca: UDuke



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

SOUS VIDE - TERMOCIRCULADOR

Kit de cocina Sous Vide todo en uno, circulador de inmersión Sous Vide diseño delgado de 1000 W de temperatura precisa con máquina selladora al vacío y bolsas de vacío Sous Vide.

- ✓ Interfaz Digital
- ✓ Dimensiones: 13 x 2 pulgadas
- ✓ Potencia: 1000 W
- ✓ Material: Polímeros.
- ✓ Marca: Garnease



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

CARRO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS



Imagen guía

Nombre del producto
Carro 3 Estantes De Uso General Mediano

CARATERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Dimensiones Externas (cm)	
Largo	**86**
Ancho	**42,5**
Altura	**91**
Peso (kg)	**8,98**
Volumen (cm^3)	**332605**
Capacidad de carga por bandeja (kg)	**15**
Apto para contacto directo con alimentos	**No**
Garantía	**1 año**

COMPONENTES DEL PRODUCTO	
Nombre	**Material**
Bandejas	Polipropileno (PP)
Soportes	Polipropileno (PP)
Llantas	Acero

CARATERÍSTICAS DEL EMPAQUE	
Unidad de empaque	**1**
Largo (cm)	77
Ancho (cm)	44
Altura (cm)	22
Peso (kg)	10,039
Volumen (cm^3)	74536

RESISTENCIA QUIMICA DEL MATERIAL

El polipropileno (PP) es resistente a sustancias como: álcalis, ácidos débiles, ácidos fuertes, alcoholes, disolventes, clorados y se afecta levemente con sustancias como hidrocarburos.

GENERALIDADES - USOS

- Carro resistente, liviano, versátil y de fácil ensamble para múltiples propósitos en industrias e instituciones.
- Manijas en ambos extremos para facilidad en la operación.
- Las llantas no dejan marcas en el piso.

ALCANCE DE GARANTÍA

- No utilizar detergentes abrasivos o agresivos (solventes o similares), ni que contengan acetona, tricloroetileno, metilenosino.
- No usar blanqueadores a base de lejía (compuestos clorados o límpidos) por periodos continuados o repetidos de tiempo, ni con perfumes sintéticos derivados del petróleo.
- No usar polvos limpiadores que contengan amoniaco.
- Problemas en el producto ocasionados por el uso inapropiado, almacenamiento incorrecto, mala manipulación por parte del distribuidor y/o usuario final, quedan por fuera del alcance de la garantía.

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

TERMÓMETRO DE PUNZÓN

Termómetro portátil y de alta precisión ideal para la industria alimenticia. La afilada punta plegable en acero inoxidable es ideal cuando se busca evaluar alimentos frescos, cocidos o semi-congelados. La punta del sensor permite al usuario una medición precisa de la temperatura tanto en partes delgadas como gruesas. El HI151 permite realizar mediciones tanto en °C como en °F.
El termómetro cuenta un cuerpo compacto y a prueba de agua con calibración de fábrica.
El Checktemp 4 cuenta con la característica CAL Check que verifica la calibración cada vez que el termómetro es encendido.
De manera adicional el termómetro cuenta con un sensor de movimiento que elimina la necesidad de cerrarlo y abrirlo nuevamente cuando está inactivo.

ESPECIFICACIONES

Temperatura	Rango	-50.0 a 300 °C / -58.0 a 572.0 °F
	Resolución	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1.0 °C (200.0 a 300.0 °C) 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F); 1.0 °F (200.0 a 572.0 °F)
	Precisión (@25°C/77°F)	± 0.4 °C (-50.0 a -30.0 °C); ± 0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C); ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ±0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ±0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ±2.0 °F ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F)
	Calibración	Calibrado en fábrica
Especificaciones adicionales	Sonda	-50.0 a 300 °C / -58.0 a 572.0 °F
	Tipo/ vida útil de la batería	CR2032 ion-li (2) / aprox. 4000 horas de uso continuo
	Apagado automático	1 min, 2 min (por defecto), 8 min, 60 min o OFF
	Ambiente	-30.0 to 50.0°C (32.0 to 122.0°F)
	Color de la carcasa	Blanco
	Certificación de la carcasa	IP67, con capacidad de flotar
	Dimensiones	165 x 45 x 24 mm (6.5 x 1.8 x 0.9")
	Peso	85 g (3.0 oz)

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

Termómetro de punzón:

- ✓ Temperatura máxima: 300 °C
- ✓ Digital
- ✓ Material: Plástico/Acero
- ✓ **Marca: Hanna Instruments**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

TERMÓMETRO DE INFRARROJO

Láser sin contacto GM320 (no para humanos) -50 - 400 termómetro infrarrojo pirómetro infrarrojo medidor de temperatura láser IR pis tola de punto pirómetro industrial especificaciones:

- ✓ Rango de temperatura: -50C - 400 C
- ✓ Precisión: +- 1.5% o +- 1,5 °
- ✓ Resolución: 0,1 °C o 0,1 °F
- ✓ Relación de punto de distancia: 12:1
- ✓ Emisividad: 0,95 preestablecida
- ✓ Celsius y Fahrenheit
- ✓ Apagado automático.
- ✓ **marca: Thermometer**



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

EQUIPO MEDIDOR DE BRIX

El refractómetro digital es robusto, portátil y resistente al agua para mediciones en laboratorio o terreno. Este instrumento ofrece un especifico análisis para determinar una precisa concentración de azúcar.
Estos instrumentos ópticos emplean la medición del índice de refracción para determinar los parámetros pertinentes para el análisis de la concentración del azúcar. Medir el índice refractivo es simple, fácil y provee al operador un método estándar aceptado para el análisis del contenido de azúcar. Las muestras se miden después de una simple calibración que hace el usuario con agua desionizada o destilada En segundos el medidor realiza la lectura del indice de refracción de la muestra y lo convierte a porcentaje por las unidades de concentración de peso (%Brix).
Los refractómetros digitales eliminan la incertidumbre asociada con los refractómetros mecánicos, y son portátiles para hacer mediciones de campo. La temperatura (en °C o °F) es mostrada simultáneamente con la medición en el display de doble nivel, junto con iconos para la baja batería y otros mensajes útiles.

Equipo medidor de brix:
- ✓ Pantalla digital
- ✓ Rango 0-85%
- ✓ Recargable
- ✓ Marca: Hanna Instrumenst

ESPECIFICACIONES

Rango Contenido de azúcar	0 a 85% Brix (% Brix)
Rango Temperatura	0 a 80°C (32 a 176°F)
Resolución Contenido de azúcar	0.1 % Brix
Resolución Temperatura	0.1°C (0.1°F)
Precisión (@20°C/68°F) ?Contenido deazúcar	±0.2% Brix
Precisión (@20°C/68°F) Temperatura	0.3°C (0.5°F)
?compensacion de Temperatura	automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
?Tiempo de medida	aprox 1.5 segundos
Volumen mínimo de Muestra	100 µL (para cubrir el prisma totalmente)
Fuente de Luz	LED amarillo
Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio
Auto-apagado	después de 3 minutos de no uso
Clase de estructura	IP65
Tipo de Bateria / Vida Útil	9V / aprox 5000 lecturas
Dimensiones / Peso	192 x 104 x 69 mm (7.6 x 4.1 x 2.7") / 420 g (14.8 oz.)



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE

Armario fabricado en acero inoxidable:

- ✓ Dimensiones: 190 x 120 x 0.40cm
- ✓ Soportes fijos.
- ✓ Tres estantería internas
- ✓ Dos puertas en acero inoxidable
- ✓ Chapa con llave
- ✓ Garantía 1 año
- ✓ Marca: Ingeniar Inoxidables



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co
Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero
Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

CORTADORA DE PASTA

Máquina para hacer pasta eléctrica, máquina automática para hacer fideos para uso casero y comercial Hoja de fideos incorporada de 2,5 mm, compacta, acero inoxidable, salida 5 kg/hVoltaje: 1100V.

- ✓ Tamaño: 222x185x 190mm
- ✓ Potencia: 135W
- ✓ Capacidad: 5kg/hora
- ✓ **Garantía 1 año.**
- ✓ **Marca: Leonebebe**

Model:	One Knife
Material:	Food grade stainless steel
Power:	110V
Voltage:	135W
Frequency:	50Hz
Output:	5kg/h
Blade:	one Knife for 2.5mm round noodle& 2.5mm linguine
Thinkness of Dough:	0.3-4mm
Width of Dough:	14cm
Weight:	8Kg
Size:	22.2cm(L)*18.5cm(W)*19cm(H)
Application	2.5mm round noodle; 2.5mm linguine; dumpling skin; Wonton skin



Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

Visita nuestras redes sociales
@ingeniarinoxidables

COMPRA LO NUESTRO
www.compralonuestro.co

Hecho en Risaralda
Con la esencia del Eje Cafetero

MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es un material de elección para las Industrias alimenticias, farmacéuticas y biotecnológicas, especialmente para las superficies en contacto con los productos.
La superficie lisa y no porosa impide que las bacterias y otros microorganismos se adhieran y puedan sobrevivir en ella.
La excelente resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables utilizados en las industrias implica que resisten las manchas o ataques de sustancias normalmente fuertes.

Sin embargo, para lograr todas las ventajas de sus excelentes propiedades, la superficie debe estar libre de depósitos contaminantes y materiales extraños, que se pueden eliminar reconociendo sus fuentes y realizando buenos procedimientos de limpieza.

El acero inoxidable se puede limpiar fácilmente, proporcionando superficies desinfectadas con un alto grado de higiene.

LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Durante los procesos productivos, las superficies se ensucian con muchos tipos de materias extrañas y perjudiciales. Para que el acero inoxidable tenga un buen desempeño se debe eliminar toda esta contaminación.
En la siguiente tabla se resumen todos estos defectos y la manera de eliminarlos.

Defecto	Técnica para eliminarlo
Polvo y suciedad	Lavar con agua y/o detergente. Si es necesario, hacerlo con agua a presión o vapor
Marcas de huellas	En la mayoría de los casos se producirán excelentes resultados utilizando un paño suave o una esponja humedecidos en agua jabonosa. Los limpia cristales sin cloruros ofrecen buenos resultados.
Etiquetas o rótulos	Sumergir la pieza en agua tibia y friccionar con un paño suave. Si el adhesivo persiste, secar y usar alcohol o un solvente orgánico. No raspar con espátulas. Láminas o abrasivos.
Aceites y grasas	Limpiar los depósitos gruesos con un trapo suave, posteriormente sumergir la pieza en una solución de detergente alcalino o amoniaco.
Inclusiones de partículas de hierro	Tratar la superficie con solución de ácido nítrico al 20%. Lavar con agua limpia. Confirmar la eliminación con el test del ferroxilo. Si el hierro está aún presente, utilizar una solución de ácido nítrico (10%) y ácido fluorhídrico (2%). Lavar con agua limpia. Confirmar nuevamente con el test de ferroxilo.
Rasguños, manchas de calentamiento	Pulir la superficie con un abrasivo fino. Decapar la superficie con una solución de ácido nítrico al 10% y ácido fluorhídrico al 2% hasta eliminar todas las trazas. Lavar con agua limpia o electro-pulir
Áreas oxidadas	Tratar la superficie con una solución de ácido nítrico al 20%. Confirmar la eliminación del óxido con el test del ferroxilo. Lavar con agua limpia o ácidos nítrico o acético diluidos
Rugosidades	Pulir con un abrasivo de grano fino
Marcas de electrodos	Eliminar mediante pulido con abrasivo de grano fino, o soldar encima si está en la línea de la soldadura
Salpicaduras de soldadura	Prevenirlas mediante la utilización de una película adhesiva a los costados del cordón de soldadura, o eliminarlas utilizando un abrasivo de grano fino
Marcas de decapante de soldadura	Eliminar mediante abrasivo de grano fino
Defectos de soldadura	Si es inaceptable, eliminar con amoladora y volver a soldar
Pintura, tiza y crayón	Lavar con agua limpia y/o limpiadores alcalinos
Productos de proceso	Lavar con agua limpia o vapor, o disolver mediante solvente adecuado
Depósitos coloreados	Disolver con ácidos nítrico, fosfórico o acético al 10-15 %. Lavar con agua limpia.

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

RECOMENDACIONES GENERALES

- ✓ Evite utilizar productos abrasivos puesto que pueden producir arañazos.

- ✓ En las superficies cepilladas y pulidas, limpie en el sentido del pulido y no en el sentido contrario.

- ✓ Para una suciedad más persistente, como pueden ser manchas de grasa, bastará con utilizar un limpiador cremoso normal.

- ✓ Para residuos que se queden pegados, puede reducir sustancialmente el esfuerzo de limpieza poniendo en remojo los residuos. Llene el recipiente con agua caliente y añada unas gotas de jabón líquido y déjelo actuar durante 15 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, los residuos se podrán eliminarse con una esponja o estropajo sin realizar ningún esfuerzo sustancial.

- ✓ Nunca utilice estropajos que no sean de acero inoxidable. Los estropajos de acero común, después de haber sido utilizados, pueden dejar manchas de óxido; estas manchas pueden dañar permanentemente la resistencia a la corrosión del acero inoxidable.

- ✓ Si utiliza estropajos de acero inoxidable para eliminar los restos más difíciles, los arañazos que puedan producirse no dañarán la resistencia a la corrosión de la superficie. No obstante, estos arañazos no se podrán eliminar posteriormente, por lo tanto esta limpieza "agresiva" no está recomendada para superficies delicadas.

- ✓ Los desinfectantes que contienen hipoclorito sódico

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

pueden dañar el acero inoxidable si se encuentran muy concentrados o permanecen en contacto con las superficies durante mucho tiempo. Diluya siempre los productos desinfectantes cuando los utilice, reduciendo el tiempo de exposición al mínimo y lavando las superficies con abundante agua.

- ✓ Evite el uso de ácidos comerciales como el muriático y el nítrico desinfectante, evite el uso de productos que contienen hipoclorito en altas concentraciones o permanecen en contacto con la superficie durante mucho tiempo. Estas sustancias pueden dar origen a fenómenos de corrosión irreversibles.

Dirección: Carrera 12 # 28 - 37 Pereira - Risaralda - Colombia
Teléfonos: (57) (606) 3295597 – 3117581220 - 312 775 6712
Email: info@ingeniarinoxidables.com
Página web: www.ingeniarinoxidables.com

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900053090
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			INGENIAR INOX SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	PEREIRA	DEPARTAMENTO:	RISARALDA
DIRECCIÓN:	CRA 12 N 28-37	TELÉFONO:	3295597
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	C-MIPYME MENOS DE 200
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7897332525**		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	agosto	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	septiembre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2023	SALUD:	AÑO:	2023
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2023/09/21	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		174365959

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	12	$ 2.826.300
900336004	25-14	25-14 COLPENSIONES	11	$ 2.725.700
800227940	231001	231001-COLFONDOS	2	$ 551.300
800224808	230301	230301-PORVENIR	17	$ 4.667.600
		SUBTOTAL:	42	**$ 10.770.900**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
805001157	EPS018	EPS018-S.O.S.	3	$ 213.500
800251440	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	3	$ 195.000
830003564	EPS017	EPS017-FAMISANAR	1	$ 46.400
800130907	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	8	$ 583.600
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	12	$ 763.700
800088702	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	17	$ 1.181.100
		SUBTOTAL:	44	**$ 2.983.300**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
891480000	CCF44	CCF44-COMFAMILIAR RISARALDA	42	$ 2.693.300
		SUBTOTAL:	42	**$ 2.693.300**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
890903790	14-11	14-11 - ARL SURA	43	$ 1.669.900
		SUBTOTAL:	43	**$ 1.669.900**

VALOR SIN MORA:	**$ 18.117.400**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 18.117.400**

Planilla Pagada

INGENIAR INOXIDABLES

INGENIAR INOXIDABLES
Ingeniar Inox S.A.S
NIT 900.053.090-5

SEPTIEMBRE

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Mangas Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
26/09				X											Andres Ruiz	
26/09								X							Alex Cumbre	
26/09				X											Andres Ruiz	
26/09				X											Cesar Gil	Cesar Gil
27/09			X												Nicolas Alzate	Nicolas Alzate
27/09			X												Andres Ruiz	
28/09			X												Lina Maria M	Lina Maria M
29/09									✓						[illegible]	[illegible]
02/10			X												Francisco M.	Francisco M.
02-10									X						Jose Manuel	
03-10				X											Haroldo Arce	
04-10				X											Samuel Ayala	
															Lina Maria M	Lina Maria M

OCTUBRE

Powered by CamScanner

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Mangas Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
17/08	X		X													
12/08				X				X							Alejandro Peña Pinzón	Alejandro P.
11/08				x											Hugo Hernandez	Hugo Hernandez
12/08			Y												Juan G. Celis.	Juan celis
14/08			X												Yeiner martinez	
16/08				x											Felipe Arias.	
									X						miguel cartagena V	
															Alejandro Peña	Alejandro P.
19/08										X					Cesar Augusto Gil	Cesar Gil
22/08			X										X	X	Cesar Augusto Gil	Cesar Gil
22/08								X							miguel cartagena V.	
22/08								X							Cristian Ruiz	
22/08			Y												Cristian Ruiz	
															Mario Lince	
23-08			X					X							Juan Celis	Juan.
23-08								+							Alejandro Peña	Alejandro P.
23/08															Alexander Campo	Alex campo
24-8-23			x												Yeiner Martinez	
24/08					Manga										Francisco M.	Francisco M.
24/08															Cristian Ruiz	
															Yeiner Martinez	
25/08				X											Lina Maria M	Lina Maria M.
25/08															Samuel Ayala	
25/08								X							Cristian Cardona	
25/08				X											Hugo Hernandez	
25/08				X											Miguel Cartagena	
28/08			X												cesar Gil	
28/08			X				X								miguel cartagena	
28/08															Hugo Hernandez	
28/08			X												Alex Campo	Alex Campo
29/08														X	Juan Gabriel Celis	Juan Celis
															Lina Maria M	Lina Maria M.
															Nicolas Abrate	Nicolas Abrate
30/08								X							Alejandro Peña Pinzón	Alejandro P.

Powered by CamScanner

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Mangas Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
24/07	X														Felipe Arizo	
24/07	X														David Gil	
24/07	x			✓											Juan M Escobar	
24/07				✓											Walter de Jesus Perez	
24/07			x												Yaiza Martinez	
25/07			X												Linc. Maria Martinez	Linc Maria M
25/07			x												Juan Solis	Juan Solis
26/07				x											Nelson Reyo	Nelson Reyo
27/07							x								Juan Cepeda	Juan Cepeda
27/07				x											Cristian Ruiz	Cristian R
29/07			x												Alexander Rivero Campo	Alex Campo
31/07			X		—				x						Alejandro Perez	Alejandro P.
31/07								x							Yaiza Martinez	
31-07									x						Julian Arenas	
01/08	x		x					x	x						Jhon James Olaya	James
		Pantalon					Camisa								Jhon James Olaya	James
01/08								x							Alejandro Perez Perez	Alejandro P.
01/08									x						Yaiza Martinez	
				x				x							Juan pescador	Juan pescador
02/08	x	x Careta			Fotosensible			x	Camisa - M		Bota - 41				Robery Samuel Ayala	
03/08		Careta			Fotosensible.										Hugo Hernandez	Hugo Hdez.
08/08					Monja										Oscar Cardona	Oscar Cardona
03/08									x						Nicolas Alzate	Nicolas Alzate
03/08											✓				Robery Samuel A.	
04/08			x												Alexander Campo	Alex Campo
08/08			✓											x	Robery Samuel Ayala	
			✓												Juan pescador	Juan pescador
08/08	x		x					x	x						Francisco M.	Francisco M.
08/08					Botas talla		40								Francisco M.	
08/08															Linc Maria Martinez	Linc Maria M
08/08															Alejandro Perez	Alejandro P.
09/08					Monja										Alejandro Perez	Alejandro P.
09/08			x												Alexander Campo	
04/08			x					x							Cristian Cardona	

Powered by CamScanner

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Mangas Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
21-06							X								Julian Arenas V	
22-06			X												Diego A. Peña	Alejandro P.
23-06								X							Sebastian Galvis	Sebastian G.
24/06								X							Luna Maria H	Luna Maria H
24/06				X											miguel cartagena	JMM
27/06															Hayver Lince	
27/06			X												Nelson Bayo	
27/06			V												Luna Maria H	Luna Maria H
27-06			X												Yeiner Martinez	
28/06			x												Juan posada	
28-06			X												Don José Villa G.	
29/06				X											Cesar Gil	Cesar Gil
															Nelson H. Rayo	Alejandro P.
04/07			X												Diego Alejandro Peña	
04/07															Juan Manuel. Posada	
10/07	X														-miguel cartagena	JMM
10/07			X												-Walter dejesus Rios	
10/07		Tapaoidos de Copol													Alejandro Peña	Alejandro P.
10/07			X					X							Hayver Lince	
11/07			F												Juan Gabriel Celis	
11/07				X											Miguel Cartagena	JMM
11/07							X			X					Cesar Gil	
12/07									X						Diego Pedraza	DPG
12/07								X							Gustavo Calderon	
															Yeiner Martinez	
														X	Miguel Cartagena	JMM
14/07															Alejandro Peña	Alejandro P.
17/07															Miguel Cartagena	
17/07	X		X												Alexander	
17/07			X												Hard Lince	
17/07			Y												Hugo Hernandez	Hugo Hdez
17/07															miguel Cartagena	JMM
24/07			X													

Powered by CamScanner

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Mangas Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
04/09								X							Nicolas Gonzalez Orozco	Nicolas Gonzalez O
05/09					X										Cristian Cordoba	
06/09								✓							Walter de Jesús Perez	
6/09	X		X					X							Alex Evaro	
7/09			x							x	X				miguel cartagena	
7/09										X					Sergio Pescador	
8/09									x copa						Jhon James olaya	
11/09	x		X	x					X						Andres Ruiz	
13/09								X							Felipe Anza	
13/09	X														Alex campo	Alex campo
14/09	X							X							Alex Campo	
14/09					X		X			Monja					Jhon Javier os	
14/09							X								Jhon José Villa t.	
14/09											X				Jhon José Villa t.	
14/09															Lina Maria M	Lina Maria M
14/09			X												Wilson D. Rojo	
15/09									X						Cristian Cruz	
15/09	X														Hugo Fernández	
15/09			X												Andres Ruiz M	
															Haval rince	
16/09									X						miguel cartagena	
18/09			X												Alejandro Peña P.	Alejandro P.
18/09			X												Yeiner Martinez	
18/09	X														Daniel Gil	
			X						X						Alexander Campo	Alex Campo
21-09			X												Francisco M.	Francisco M.
21/09			X					X							Andres Ruiz	
										X					Cesar Gil	cesar Gil
25/09			X												Miguel cartagena	miguel cartagena
25/09			x						X						Diego Peña	
25/09												X			Haval rince	
	X		X												Alex campo	Alex campo
			x												Cristian Cordoba	
26/09															Lina Maria M	Lina Maria

Powered by CamScanner

INGENIAR INOXIDABLES

9-060 053 090 1IN
Ingeniar inox S.A.S
NIT 900.053.090-5

MAYO 2023

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Mangas Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
25/05			X												Cristian Calderon	
25/05								X							Diego Peña	
25/05									X						Lina Martinez	
29/05							X								Nelson Rayo	
24/05	X														Yzuer Martinez	
				X											SERGIO ANDRES P.	
27/05			X						X						Alex Campo	
30/05							X								Cristian Ruiz	
															Oscar Quevedo	
31/05										X					Alejandro Peña Pinzon	Alejandro P.
31/05				X											Mario Vince	
31/05									X	COPA					Miguel Cartagena	
02/06			X												Lina Maria M	
03/06				X											Hugo Hernandez	
05/06			X												Alex Campo	Alex Campo
05-06			X												Yzuer Martinez	
06/06	X														Alexander	
06/06			X												Felipe Ariza	
06/06										X					Cesar Gil	Cesar Gil
09/06				X											Duvan Gil Ortiz	
09/06			X												Miguel Cartagena	
09/06			X												Alejandro Peña Pinzon	Alejandro P.
09/06															Diego Mauricio Santa	
09/06			X												Mario Vince	
13/06		X	X												Lina Maria M	
13/06		X	X												Alex Campo	
14/06	X														Diego Peña	
15/06															Nicolas Alzate	
15/06					Botas talla 43										Edwin Cardona	
15/06	X		X					X							Edwin. Cardona	
20/06	X							X							Alex Campo	
21/06	X														Cristian Cardona	
21/06	X														Lina Martinez	
21/06			✓												Wilder Perez	

JUNIO

Powered by CamScanner

Fecha	tapabocas Sencillo	tapabocas moldex	Guantes nitrilo	Guantes vaqueta	Guantes 3M anticorte	Manga Anticorte	Delantal carnaza	Gafas	Tapaoidos	Visor Careta	Careta Esmeril	Marcador	Filtro Mascarilla	Mascarilla 3M	Nombre	FIRMA
26 Abril		Camisas (2)				Pantalones (2)										Nicolas Abadia
27-04			X												Julian Arenas	Julian Arenas
27-04								X							Yeiner Martinez	Algarde P.
27-04				Gorro - Tipo Monja Pantalon talla 28											Sergio Pescador	Sergio Pescador
28-04															Cesar Gil	Cesar Gil
02-05			X					X							Cristian C.	Cristian C.
02-5			X												Yeiner Martinez	
02-5									X						Harol rince	cmpe
03-05			X												Cesar Gil	Cesar Gil
05/05									X						MIGUEL CARTAGENA	
08/05	X			X			X								Yeiner Martinez	
08/05			X						X							Dylan Gil
08/05				Gorro Tipo Monja											MIGUEL CARTAGENA	
09/05			X												Dylan Gil	
09/05	X														Cristian	
09/05			X												Yeiner Martinez	
09/05			X												Oscar Gil	Oscar Gil
11/05			X												Yeiner Martinez	
16-05			X												Alejandro Perez	Alejandro P
17/05			X												Yeiner Martinez	
17/05															Lina Maria M	Lina Maria M
17/05															Cristian Cardenas	
17/05														X	Sergio Pescador	
17/05			X												Harol rince	cmpe
17/05																Sergio Pescador
18/05														X		
18/05								X							Yeiner Martinez	
18/03			X												Miguel Cartagena V.	yuri
18/03				X											Julian Arenas	
19/05	X		X												Alex Padrino	
23/05													X		Cesar Gil	Cesar Gil
25/05			X												Lina Martinez	Lina Maria M
05/05									X						Hernando Perez	

Powered by CamScanner