20-9520

Aguachica,

Aguachica, noviembre de 2019

Señor
JESUS GUILLERMO JAIME JAIMES
Instructor Agroindustria
Centro Agroempresarial,
Tel.: +57 (5) 565 4701
CEL 3174057790
jjaimesj@sena.edu.co

Asunto: Designación como supervisora de contrato
CO1.PCCNTR.1168311

Cordial saludo;

Cordialmente le informamos que ha sido designada como supervisora del contrato cuyo objeto es " Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar ".

OBJETO: " Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar ".

VALOR DEL CONTRATO: La suma de **SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL OCHOCIENTOS VEINTICIENCO PESOS MCTE ($69.920.825 COP)** incluido todos los gastos y costos en que incurra para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar, con cargo al rubro presupuestal Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 9019 del 15 de octubre de 2019, del rubro presupuestal C 3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios de la dependencia 952010 y 952027, expedido por la Coordinación Administrativa y Financiera del Grupo Mixto del Sena regional Cesar.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato es de treinta (30) días calendario, contado a partir de la legalización del respectivo contrato, que incluye la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la correspondiente garantía única de cumplimiento a favor de entidades estatales. Sin exceder del 15 de diciembre del 2019.

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

ÍTEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN COMPLETA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	23152201	**MESA EN ACERO INOXIDABLE**	MESÓN COSNTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304, APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DIMENSIONES ANCHO1200MM LAGRO 2000MM ALTO 900MM LÁMINA DE LA MESA CALIBRE 16 CON OMEGAS DEL MISMO CALIBRE, POZUELO Y ENTREPAÑO CALIBRE 18, TUBERÍA CUADRADA CALIBRE 1 ½ CON NIVELADORES DE ½" ACERO INOXIDABLE, SIN ENTREPAÑO SE CIERRA CON LA MISMA TUBERÍA DE LAS TAPAS.	UNIDAD	6
2	41111502	**BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS**	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS MINIMO, PRECISIÓN 1 GRAMO, DE ALTA CALIDAD, CON BATERIA RECARGABLE, BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 304, ALTO: 130 MM ANCHO: 387 MM PROFUNDIDAD: 380 MM ALIMENTACIÓN 12 VOLTIOS TARA INGRESABLE POR PESO DETECCIÓN DE ERRORES	UNIDAD	6
3	48101517	**HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS**	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS ALTURA 165 CM, ANCHO 64 CM, PROFUNDIDA 83 CM ELABORADO CON ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18 DE EXCELENTE CALIDAD, VIDRIOS REFRACTARIOS Y TERMOSTATO INCLUIDO PARA CONTROL DE TEMPERATURA	UNIDAD	1
4	52151648	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	TERMOMETROS DE PUNZON RANGO DE TEMPERATURA: -50+300°C / -58+572°F RESOLUCIÓN DE LA PANTALLA: 0.1° PRECISIÓN: ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F) RESISTENCIA AL AGUA: IP65. FUNCIONES: DATA HOLD - MÁX CALIBRACIÓN DEL PUNTO: 0°C / 32°F SONDA DE ACERO INOXIDABLE: 125 MM - Ø3.5 MM PUNTA MUY FINA Ø2.5 MM INDUCCIÓN: COMPATIBLE CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, SIENDO TOTALMENTE APTO PARA SU USO EN CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS Y CON ALTA RESISTENCIA A GOLPES. ALTA PRECISIÓN PARA GARANTIZAR EL COMPLETO CUMPLIMIENTO EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. PROTECCIÓN IP 67 PARA UN EXCELENTE DESEMPEÑO EN AMBIENTES ALTAMENTE HÚMEDOS, CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN TRAZABLE	UNIDAD	4
5	48101521	**ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE**	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE 2.6 KW VOLTAGE 120 VOLT 50/60 HZ MAX 1800 W PKG/PRODUCT WT. 18 / 16 LBS DIMENCION EN PULGADAS 23” X 14” X 8” / 20.5” X 12” X 4.5”	UNIDAD	1
6	52151606	**JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 UNIDAD**	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 (VERDE, ROJA, MARRON, BLANCA, AMARILLA Y AZUL) 45X30X1.2 CMS TABLAS EN ACRILICO PARA PICADO (TEFLON)	UNIDAD	6
7	52151905	**BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65**	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65 EN ALUMINIO LATA TROQUELADA, CALIBRE 0.9	UNIDAD	13
8	52151702	**CUCHILLOS 10" PARA CHEF**	CUCHILLOS 10" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10'' CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR	UNIDAD	30
9	52151702	**CUCHILLOS 6" PARA CHEF**	CUCHILLOS 6" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 6'' CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 27.3 CM, ALTURA MAX 3.3 CM, ALTURA MIN 1.8 CM, PESO 70 GR	UNIDAD	30

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

			MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA		
10	52151702	**CUCHILLOS 3" PARA CHEF**	CUCHILLOS 3" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISOMEDIDAS: LONGITUD 17.9 CM, ALTURA MAX 2.1 CM, ALTURA MIN 1.5 CM, PESO 30 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
11	52151812	**AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE**	AZAFATE EN ACERO MEDIDAS 52.7 X 32.3 X 6,5 CM.	UNIDAD	8
12	52151808	**OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS**	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ALUMINIO INCLUYE 2 EMPAQUES ASAS FENOLICAS QUE NO SE CALIENTAN GARANTÍA 5 AÑOS PARA TRABAJO PESADO Y CONSTANTE	UNIDAD	4
13	52151809	**SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10**	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 PARA INDUCCION PREMIUM 18/10 DE ACERO INOXIDABLE UTENSILIOS DE COCINA CON TRI-PLY DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE ESPEJO PULIDO ACABADO EXTERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE ASAS — REMACHADO TAPA DE ACERO INOXIDABLE 18/10 COMPATIBLE CON EL GAS, ELÉCTRICO, VITROCERÁMICA Y DE INDUCCIÓN HORNO-SEGURO DE HASTA 500 ° F/260 ° C APTO PARA LAVAVAJILLAS INCLUYE: 8" (20,32 CM) SARTÉN CM, 10" (25,4 CMS) CAZUELA CON TAPA 1,42 LITROS SARTÉN CON TAPA 1,89 LITROS SARTÉN 2,84 LITROS SARTÉN CON TAPA 5,68 LITROS OLLA DE COCINA CON TAPA ACCESORIO VAPORIZADOR DE ACERO INOXIDABLE COMPATIBLE CON INDUCCIÓN, PETRÓLEO, ELÉCTRICAS Y ESTUFAS DE CERÁMICA APTO PARA LAVAVAJILLAS PESO APROXIMADO 21 KILOS TODAS LAS TAPAS SON EN VIDRIO TEMPLADO	UNIDAD	3
14	52151807	**OLLA RECTA DE ACERO INOX 40 X40 CM**	OLLA RECTA DE ACERO INOXIDABLE 40 X40 CM	UNIDAD	2
15	52151807	**OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO**	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO OLLA 60CM DE ANCHO POR 50CM DE ALTO PARA UN EQUIVALENTE DE 142 LITROS.	UNIDAD	4
16	52151802	**CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO**	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1
17	52151802	**CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO:**	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

18	48101507	**HORNO DE CONVECCION COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS**	HORNO COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS. HORNO COMBINADO A GAS BACKERTOP 6 BANDEJAS. CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE REDONDEADO (AISI 304) PARA MAYOR HIGIENE Y FACILIDAD DE LIMPIEZA. CON TECNOLOGIA MASTER.TOUCH PLUS, SISTEMA INTUITIVO DE DIÁLOGO ENTRE USTED Y EL HORNO. LA COMUNICACIÓN SE VUELVE BIDIRECCIONAL. ES EL RESULTADO DE UNA TECONOLOGÍA INTELIGENTE QUE ENTIENDE QUÉ RESULTADO DESEA, ANOTA EVENTUALES VARIACIONES DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN Y LE SUGIERE EL MEDIO MEJOR PARA REALIZAR LA COCCIÓN PERFECTA ADAPTIVE.COOKING™: INCORPORA TAMBIEN LA TECNOLOGÍA A LENGUAJE VISUAL MIND.MAPS™, LA CUAL LE PERMITE REALIZAR INCLUSO LA COCCIÓN MÁS ELABORADA SÓLO CON UN SIMPLE GESTO DE LA MANO EN LA PANTALLA. CON EL BOLÍGRAFO MASTER.TOUCH™ PUEDE DIBUJAR SUS PROCESOS Y SALVARLOS EN EL PROGRAMA MIND.MAPS: DE ESTA MANERA SE CONVERTIRÁN EN UN PATRIMONIO DE EXPERIENCIA REPETIBLE INFINITAS VECES. COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 30 ° C - 260 ° C. COCCIÓN MIXTA A VAPOR Y POR CONVECCIÓN DE 35 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI ™ DE 30% A 90%. HUMEDAD MIXTA Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 48 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI ™ 10% A 20%. COCCIÓN AL VAPOR A 48 ° C - 130 ° C CON TECNOLOGÍA STEAM.MAXI ™ 100%. COCCIÓN EN AIRE SECO DE 30 ° C A 260 ° C CON TECNOLOGÍA DRY.MAXI ™ DE 10% A 100%. COCCIÓN DELTA T CON SONDA DE NÚCLEO, SONDA CENTRAL MULTI.POINT Y SONDA DE NÚCLEO SOUS-VIDE. TECNOLOGÍA AIR.MAXI ™: MÚLTIPLES VENTILADORES REVERSIBLES, 4 VELOCIDADES DE AIRE, PROGRAMABLES, 4 MODOS DE COCCIÓN SEMI ESTÁTICOS, PROGRAMABLES. MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (VIDRIO DE LA PUERTA FRÍA Y SUPERFICIES EXTERNAS). LUMINACIÓN DE LA CÁMARA A TRAVÉS DE LUCES LED EXTERNAS. CERRADURA DE PUERTA DE FIBRA DE CARBONO DE ALTA DURABILIDAD. CAPACIDAD: 6 BANDEJAS DE 18"X26"(46X66CM) Ó 6 AZAFATES 2/1 GN. ESPACIO ENTRE BANDEJAS: 95MM. DIMENSIONES: FRENTE 0.860 / FONDO 0.957 / ALTURA 0.843 MTS. POTENCIA ELÉCTRICA: 0.80 KW. VOLTAJE: 110V. POTENCIA: 81891 BTU/H. PESO: 110 KG.	UNIDAD	1

Lo anterior teniendo en cuenta que le ccorresponde al ordenador del gasto o en quien este delegue la facultad de designar a la persona que actuará como SUPERVISOR en los procesos contractuales, quien deberá tener experiencia y conocimientos relacionados con el objeto pactado en el contrato o convenio respectivo al tenor de lo dispuesto por la Resolución 202 de 2014 y circular de supervisión 3-2017-000125 de supervisión.

Cordialmente,

ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO

Proyectó: Jasson David Parada Rojas, Profesional Grado 2

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

20-9520

Aguachica,

Aguachica, noviembre de 2019

Señora:
Maira Alejandra Clavijo Lemus
Apoyo Gestión Contractual
Centro Agroempresarial - Regional Cesar
Km 1 vía Bucaramanga, Aguachica, Colombia
Tel.: +57 (5) 565 4702 Ext. 53251
maclavijo@sena.edu.co

Asunto: Designación como apoyo a la supervisión de contrato **CO1.PCCNTR.1168311**

Cordial saludo;

Cordialmente le informamos que ha sido designada como apoyo a la supervisión del cuyo objeto es " " Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar ".

OBJETO: " Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar ".

VALOR DEL CONTRATO: La suma de **SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL OCHOCIENTOS VEINTICIENCO PESOS MCTE ($69.920.825 COP)** incluido todos los gastos y costos en que incurra para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar, con cargo al rubro presupuestal Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 9019 del 15 de octubre de 2019, del rubro presupuestal C 3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios de la dependencia 952010 y 952027, expedido por la Coordinación Administrativa y Financiera del Grupo Mixto del Sena regional Cesar.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato es de treinta (30) días calendario, contado a partir de la legalización del respectivo contrato, que incluye la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la correspondiente garantía única de cumplimiento a favor de entidades estatales. Sin exceder del 15 de diciembre del 2019.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

ÍTEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN COMPLETA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	23152201	**MESA EN ACERO INOXIDABLE**	MESÓN COSNTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304, APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DIMENSIONES ANCHO1200MM LAGRO 2000MM ALTO 900MM LÁMINA DE LA MESA CALIBRE 16 CON OMEGAS DEL MISMO CALIBRE, POZUELO Y ENTREPAÑO CALIBRE 18, TUBERÍA CUADRADA CALIBRE 1 ½ CON NIVELADORES DE ½" ACERO INOXIDABLE, SIN ENTREPAÑO SE CIERRA CON LA MISMA TUBERÍA DE LAS TAPAS.	UNIDAD	6
2	41111502	**BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS**	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS MINIMO, PRECISIÓN 1 GRAMO, DE ALTA CALIDAD, CON BATERIA RECARGABLE, BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 304, ALTO: 130 MM ANCHO: 387 MM PROFUNDIDAD: 380 MM ALIMENTACIÓN 12 VOLTIOS TARA INGRESABLE POR PESO DETECCIÓN DE ERRORES	UNIDAD	6
3	48101517	**HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS**	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS ALTURA 165 CM, ANCHO 64 CM, PROFUNDIDA 83 CM ELABORADO CON ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18 DE EXCELENTE CALIDAD, VIDRIOS REFRACTARIOS Y TERMOSTATO INCLUIDO PARA CONTROL DE TEMPERATURA	UNIDAD	1
4	52151648	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	TERMOMETROS DE PUNZON RANGO DE TEMPERATURA: -50+300°C / -58+572°F RESOLUCIÓN DE LA PANTALLA: 0.1° PRECISIÓN: ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F) RESISTENCIA AL AGUA: IP65. FUNCIONES: DATA HOLD - MÁX CALIBRACIÓN DEL PUNTO: 0°C / 32°F SONDA DE ACERO INOXIDABLE: 125 MM - Ø3.5 MM PUNTA MUY FINA Ø2.5 MM INDUCCIÓN: COMPATIBLE CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, SIENDO TOTALMENTE APTO PARA SU USO EN CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS Y CON ALTA RESISTENCIA A GOLPES. ALTA PRECISIÓN PARA GARANTIZAR EL COMPLETO CUMPLIMIENTO EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. PROTECCIÓN IP 67 PARA UN EXCELENTE DESEMPEÑO EN AMBIENTES ALTAMENTE HÚMEDOS, CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN TRAZABLE	UNIDAD	4
5	48101521	**ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE**	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE 2.6 KW VOLTAGE 120 VOLT 50/60 HZ MAX 1800 W PKG/PRODUCT WT. 18 / 16 LBS DIMENCION EN PULGADAS 23” X 14” X 8” / 20.5” X 12” X 4.5”	UNIDAD	1
6	52151606	**JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 UNIDAD**	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 (VERDE, ROJA, MARRON, BLANCA, AMARILLA Y AZUL) 45X30X1.2 CMS TABLAS EN ACRILICO PARA PICADO (TEFLON)	UNIDAD	6
7	52151905	**BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65**	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65 EN ALUMINIO LATA TROQUELADA, CALIBRE 0.9	UNIDAD	13
8	52151702	**CUCHILLOS 10" PARA CHEF**	CUCHILLOS 10" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10'' CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR	UNIDAD	30
9	52151702	**CUCHILLOS 6" PARA CHEF**	CUCHILLOS 6" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 6'' CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 27.3 CM, ALTURA MAX 3.3 CM, ALTURA MIN 1.8 CM, PESO 70 GR	UNIDAD	30

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

			MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA		
10	52151702	**CUCHILLOS 3" PARA CHEF**	CUCHILLOS 3" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10" CON FILO LISOMEDIDAS: LONGITUD 17.9 CM, ALTURA MAX 2.1 CM, ALTURA MIN 1.5 CM, PESO 30 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
11	52151812	**AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE**	AZAFATE EN ACERO MEDIDAS 52.7 X 32.3 X 6,5 CM.	UNIDAD	8
12	52151808	**OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS**	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ALUMINIO INCLUYE 2 EMPAQUES ASAS FENOLICAS QUE NO SE CALIENTAN GARANTÍA 5 AÑOS PARA TRABAJO PESADO Y CONSTANTE	UNIDAD	4
13	52151809	**SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10**	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 PARA INDUCCION PREMIUM 18/10 DE ACERO INOXIDABLE UTENSILIOS DE COCINA CON TRI-PLY DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE ESPEJO PULIDO ACABADO EXTERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE ASAS — REMACHADO TAPA DE ACERO INOXIDABLE 18/10 COMPATIBLE CON EL GAS, ELÉCTRICO, VITROCERÁMICA Y DE INDUCCIÓN HORNO-SEGURO DE HASTA 500 ° F/260 ° C APTO PARA LAVAVAJILLAS INCLUYE: 8" (20,32 CM) SARTÉN CM, 10" (25,4 CMS) CAZUELA CON TAPA 1,42 LITROS SARTÉN CON TAPA 1,89 LITROS SARTÉN 2,84 LITROS SARTÉN CON TAPA 5,68 LITROS OLLA DE COCINA CON TAPA ACCESORIO VAPORIZADOR DE ACERO INOXIDABLE COMPATIBLE CON INDUCCIÓN, PETRÓLEO, ELÉCTRICAS Y ESTUFAS DE CERÁMICA APTO PARA LAVAVAJILLAS PESO APROXIMADO 21 KILOS TODAS LAS TAPAS SON EN VIDRIO TEMPLADO	UNIDAD	3
14	52151807	**OLLA RECTA DE ACERO INOX 40 X40 CM**	OLLA RECTA DE ACERO INOXIDABLE 40 X40 CM	UNIDAD	2
15	52151807	**OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO**	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO OLLA 60CM DE ANCHO POR 50CM DE ALTO PARA UN EQUIVALENTE DE 142 LITROS.	UNIDAD	4
16	52151802	**CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO**	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1
17	52151802	**CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO:**	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

18	48101507	**HORNO DE CONVECCION COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS**	HORNO COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS. HORNO COMBINADO A GAS BACKERTOP 6 BANDEJAS. CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE REDONDEADO (AISI 304) PARA MAYOR HIGIENE Y FACILIDAD DE LIMPIEZA. CON TECNOLOGIA MASTER.TOUCH PLUS, SISTEMA INTUITIVO DE DIÁLOGO ENTRE USTED Y EL HORNO. LA COMUNICACIÓN SE VUELVE BIDIRECCIONAL. ES EL RESULTADO DE UNA TECONOLOGÍA INTELIGENTE QUE ENTIENDE QUÉ RESULTADO DESEA, ANOTA EVENTUALES VARIACIONES DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN Y LE SUGIERE EL MEDIO MEJOR PARA REALIZAR LA COCCIÓN PERFECTA ADAPTIVE.COOKING™: INCORPORA TAMBIEN LA TECNOLOGÍA A LENGUAJE VISUAL MIND.MAPS™, LA CUAL LE PERMITE REALIZAR INCLUSO LA COCCIÓN MÁS ELABORADA SÓLO CON UN SIMPLE GESTO DE LA MANO EN LA PANTALLA. CON EL BOLÍGRAFO MASTER.TOUCH™ PUEDE DIBUJAR SUS PROCESOS Y SALVARLOS EN EL PROGRAMA MIND.MAPS: DE ESTA MANERA SE CONVERTIRÁN EN UN PATRIMONIO DE EXPERIENCIA REPETIBLE INFINITAS VECES. COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 30 ° C - 260 ° C. COCCIÓN MIXTA A VAPOR Y POR CONVECCIÓN DE 35 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI ™ DE 30% A 90%. HUMEDAD MIXTA Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 48 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI ™ 10% A 20%. COCCIÓN AL VAPOR A 48 ° C - 130 ° C CON TECNOLOGÍA STEAM.MAXI ™ 100%. COCCIÓN EN AIRE SECO DE 30 ° C A 260 ° C CON TECNOLOGÍA DRY.MAXI ™ DE 10% A 100%. COCCIÓN DELTA T CON SONDA DE NÚCLEO, SONDA CENTRAL MULTI.POINT Y SONDA DE NÚCLEO SOUS-VIDE. TECNOLOGÍA AIR.MAXI ™: MÚLTIPLES VENTILADORES REVERSIBLES, 4 VELOCIDADES DE AIRE, PROGRAMABLES, 4 MODOS DE COCCIÓN SEMI ESTÁTICOS, PROGRAMABLES. MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (VIDRIO DE LA PUERTA FRÍA Y SUPERFICIES EXTERNAS). LUMINACIÓN DE LA CÁMARA A TRAVÉS DE LUCES LED EXTERNAS. CERRADURA DE PUERTA DE FIBRA DE CARBONO DE ALTA DURABILIDAD. CAPACIDAD: 6 BANDEJAS DE 18"X26"(46X66CM) Ó 6 AZAFATES 2/1 GN. ESPACIO ENTRE BANDEJAS: 95MM. DIMENSIONES: FRENTE 0.860 / FONDO 0.957 / ALTURA 0.843 MTS. POTENCIA ELÉCTRICA: 0.80 KW. VOLTAJE: 110V. POTENCIA: 81891 BTU/H. PESO: 110 KG.	UNIDAD	1

Lo anterior teniendo en cuenta que le ccorresponde al ordenador del gasto o en quien este delegue la facultad de designar a la persona que actuará como SUPERVISOR en los procesos contractuales, quien deberá tener experiencia y conocimientos relacionados con el objeto pactado en el contrato o convenio respectivo al tenor de lo dispuesto por la Resolución 202 de 2014 y circular de supervisión 3-2017-000125 de supervisión.

Cordialmente,

ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO

Proyectó: Jasson David Parada Rojas, Profesional Grado 2

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

20-9520

Aguachica,

Aguachica, noviembre de 2019

Señor
Jose Alejandro Orozco Ochoa
Instructor Grado 8
AGROINDUSTRIA-CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD
Regional Cesar; Centro Agroempresarial
Kilómetro 1 Vía A Bucaramanga, Aguachica, Colombia
Tel.: +57 (5) 565 4701 CEL 3116545881
jaorozco@sena.edu.co joseaoo@misena.edu.co

Asunto: Designación como apoyo a la supervisión de contrato **CO1.PCCNTR.1168311**

Cordial saludo;

Cordialmente le informamos que ha sido designada como apoyo a la supervisión del cuyo objeto es " Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar ".

OBJETO: " Contratar la compra de equipos y herramientas para la dotación del ambiente de formación de agroindustria en el Centro Agroempresarial Sena Regional Cesar ".

VALOR DEL CONTRATO: La suma de **SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL OCHOCIENTOS VEINTICIENCO PESOS MCTE ($69.920.825 COP)** incluido todos los gastos y costos en que incurra para la legalización y cumplimiento de la oferta aceptada, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar, con cargo al rubro presupuestal Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 9019 del 15 de octubre de 2019, del rubro presupuestal C 3603-1300-14-0-3603025-02 Adquisición de Bienes y Servicios de la dependencia 952010 y 952027, expedido por la Coordinación Administrativa y Financiera del Grupo Mixto del Sena regional Cesar.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato es de treinta (30) días calendario, contado a partir de la legalización del respectivo contrato, que incluye la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la correspondiente garantía única de cumplimiento a favor de entidades estatales. Sin exceder del 15 de diciembre del 2019.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

ÍTEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN COMPLETA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	23152201	**MESA EN ACERO INOXIDABLE**	MESÓN COSNTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE 304, APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DIMENSIONES ANCHO1200MM LAGRO 2000MM ALTO 900MM LÁMINA DE LA MESA CALIBRE 16 CON OMEGAS DEL MISMO CALIBRE, POZUELO Y ENTREPAÑO CALIBRE 18, TUBERÍA CUADRADA CALIBRE 1 ½ CON NIVELADORES DE ½" ACERO INOXIDABLE, SIN ENTREPAÑO SE CIERRA CON LA MISMA TUBERÍA DE LAS TAPAS.	UNIDAD	6
2	41111502	**BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS**	BALANZA CAPACIDAD 30 KILOGRAMOS MINIMO, PRECISIÓN 1 GRAMO, DE ALTA CALIDAD, CON BATERIA RECARGABLE, BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 304, ALTO: 130 MM ANCHO: 387 MM PROFUNDIDAD: 380 MM ALIMENTACIÓN 12 VOLTIOS TARA INGRESABLE POR PESO DETECCIÓN DE ERRORES	UNIDAD	6
3	48101517	**HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS**	HORNO DE PANADERÍA 5 CÁMARAS ALTURA 165 CM, ANCHO 64 CM, PROFUNDIDA 83 CM ELABORADO CON ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18 DE EXCELENTE CALIDAD, VIDRIOS REFRACTARIOS Y TERMOSTATO INCLUIDO PARA CONTROL DE TEMPERATURA	UNIDAD	1
4	52151648	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	TERMOMETROS DE PUNZON RANGO DE TEMPERATURA: -50+300°C / -58+572°F RESOLUCIÓN DE LA PANTALLA: 0.1° PRECISIÓN: ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F) RESISTENCIA AL AGUA: IP65. FUNCIONES: DATA HOLD - MÁX CALIBRACIÓN DEL PUNTO: 0°C / 32°F SONDA DE ACERO INOXIDABLE: 125 MM - Ø3.5 MM PUNTA MUY FINA Ø2.5 MM INDUCCIÓN: COMPATIBLE CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE, SIENDO TOTALMENTE APTO PARA SU USO EN CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS Y CON ALTA RESISTENCIA A GOLPES. ALTA PRECISIÓN PARA GARANTIZAR EL COMPLETO CUMPLIMIENTO EN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. PROTECCIÓN IP 67 PARA UN EXCELENTE DESEMPEÑO EN AMBIENTES ALTAMENTE HÚMEDOS, CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN TRAZABLE	UNIDAD	4
5	48101521	**ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE**	ESTUFA DE INDUCCION PORTABLE 2.6 KW VOLTAGE 120 VOLT 50/60 HZ MAX 1800 W PKG/PRODUCT WT. 18 / 16 LBS DIMENCION EN PULGADAS 23" X 14" X 8" / 20.5" X 12" X 4.5"	UNIDAD	1
6	52151606	**JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 UNIDAD**	JUEGO DE TABLAS EN TEFLON X 6 (VERDE, ROJA, MARRON, BLANCA, AMARILLA Y AZUL) 45X30X1.2 CMS TABLAS EN ACRILICO PARA PICADO (TEFLON)	UNIDAD	6
7	52151905	**BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65**	BANDEJA ESTANDAR DE 45 X 65 EN ALUMINIO LATA TROQUELADA, CALIBRE 0.9	UNIDAD	13
8	52151702	**CUCHILLOS 10" PARA CHEF**	CUCHILLOS 10" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10'' CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0	UNIDAD	30

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

			CM, PESO 180 GR MEDIDAS: LONGITUD 38.7 CM, ALTURA MAX 5.2 CM, ALTURA MIN 2.0 CM, PESO 180 GR		
9	52151702	**CUCHILLOS 6" PARA CHEF**	CUCHILLOS 6" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 6'' CON FILO LISO MEDIDAS: LONGITUD 27.3 CM, ALTURA MAX 3.3 CM, ALTURA MIN 1.8 CM, PESO 70 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
10	52151702	**CUCHILLOS 3" PARA CHEF**	CUCHILLOS 3" PARA CHEF MASTER PROFESIONAL MANGOS PROTECCIÓN ANTIMICROBIANA, HOJA DE ACERO INOXIDABLE 10'' CON FILO LISOMEDIDAS: LONGITUD 17.9 CM, ALTURA MAX 2.1 CM, ALTURA MIN 1.5 CM, PESO 30 GR MANGO DE POLIPROPILENO INYECTADO DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPIGA DE LA HOJA	UNIDAD	30
11	52151812	**AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE**	AZAFATE EN ACERO MEDIDAS 52.7 X 32.3 X 6,5 CM.	UNIDAD	8
12	52151808	**OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS**	OLLA A PRESIÓN CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ALUMINIO INCLUYE 2 EMPAQUES ASAS FENOLICAS QUE NO SE CALIENTAN GARANTÍA 5 AÑOS PARA TRABAJO PESADO Y CONSTANTE	UNIDAD	4
13	52151809	**SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10**	SET DE OLLAS 11 PIEZAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 PARA INDUCCION PREMIUM 18/10 DE ACERO INOXIDABLE UTENSILIOS DE COCINA CON TRI-PLY DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE ESPEJO PULIDO ACABADO EXTERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE ASAS — REMACHADO TAPA DE ACERO INOXIDABLE 18/10 COMPATIBLE CON EL GAS, ELÉCTRICO, VITROCERÁMICA Y DE INDUCCIÓN HORNO-SEGURO DE HASTA 500 ° F/260 ° C APTO PARA LAVAVAJILLAS INCLUYE: 8" (20,32 CM) SARTÉN CM, 10" (25,4 CMS) CAZUELA CON TAPA 1,42 LITROS SARTÉN CON TAPA 1,89 LITROS SARTÉN 2,84 LITROS SARTÉN CON TAPA 5,68 LITROS OLLA DE COCINA CON TAPA ACCESORIO VAPORIZADOR DE ACERO INOXIDABLE COMPATIBLE CON INDUCCIÓN, PETRÓLEO, ELÉCTRICAS Y ESTUFAS DE CERÁMICA APTO PARA LAVAVAJILLAS PESO APROXIMADO 21 KILOS TODAS LAS TAPAS SON EN VIDRIO TEMPLADO	UNIDAD	3
14	52151807	**OLLA RECTA DE ACERO INOX 40 X40 CM**	OLLA RECTA DE ACERO INOXIDABLE 40 X40 CM	UNIDAD	2
15	52151807	**OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO**	OLLA GRANDE PARA RESTAURANTE EN ALUMINIO RECORTADO OLLA 60CM DE ANCHO POR 50CM DE ALTO PARA UN EQUIVALENTE DE 142 LITROS.	UNIDAD	4
16	52151802	**CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO**	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 50 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1
17	52151802	**CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO:**	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO 36 CM DIAMETRO: HECHO EN ALUMINIO RECICLABLE Y PRODUCCIÓN LIMPIA QUE CUIDAN EL MEDIO AMBIENTE. TEMPERATURAS, HASTA 650 GRADOS CENTÍGRADOS. DIAMETRO: 50 CM ALTO: 25 CM LARGO: 42 CM	UNIDAD	1

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681

18	48101507	**HORNO DE CONVECCION COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS**	HORNO COMBI A GAS DE 6 BANDEJAS. HORNO COMBINADO A GAS BACKERTOP 6 BANDEJAS. CONSTRUCCIÓN DE LA CÁMARA EN ACERO INOXIDABLE REDONDEADO (AISI 304) PARA MAYOR HIGIENE Y FACILIDAD DE LIMPIEZA. CON TECNOLOGIA MASTER.TOUCH PLUS, SISTEMA INTUITIVO DE DIÁLOGO ENTRE USTED Y EL HORNO. LA COMUNICACIÓN SE VUELVE BIDIRECCIONAL. ES EL RESULTADO DE UNA TECONOLOGÍA INTELIGENTE QUE ENTIENDE QUÉ RESULTADO DESEA, ANOTA EVENTUALES VARIACIONES DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN Y LE SUGIERE EL MEDIO MEJOR PARA REALIZAR LA COCCIÓN PERFECTA ADAPTIVE.COOKING™: INCORPORA TAMBIEN LA TECNOLOGÍA A LENGUAJE VISUAL MIND.MAPS™, LA CUAL LE PERMITE REALIZAR INCLUSO LA COCCIÓN MÁS ELABORADA SÓLO CON UN SIMPLE GESTO DE LA MANO EN LA PANTALLA. CON EL BOLÍGRAFO MASTER.TOUCH™ PUEDE DIBUJAR SUS PROCESOS Y SALVARLOS EN EL PROGRAMA MIND.MAPS: DE ESTA MANERA SE CONVERTIRÁN EN UN PATRIMONIO DE EXPERIENCIA REPETIBLE INFINITAS VECES. COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 30 ° C - 260 ° C. COCCIÓN MIXTA A VAPOR Y POR CONVECCIÓN DE 35 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI ™ DE 30% A 90%. HUMEDAD MIXTA Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE 48 ° C - 260 ° C, CON STEAM.MAXI ™ 10% A 20%. COCCIÓN AL VAPOR A 48 ° C - 130 ° C CON TECNOLOGÍA STEAM.MAXI ™ 100%. COCCIÓN EN AIRE SECO DE 30 ° C A 260 ° C CON TECNOLOGÍA DRY.MAXI ™ DE 10% A 100%. COCCIÓN DELTA T CON SONDA DE NÚCLEO, SONDA CENTRAL MULTI.POINT Y SONDA DE NÚCLEO SOUS-VIDE. TECNOLOGÍA AIR.MAXI ™: MÚLTIPLES VENTILADORES REVERSIBLES, 4 VELOCIDADES DE AIRE, PROGRAMABLES, 4 MODOS DE COCCIÓN SEMI ESTÁTICOS, PROGRAMABLES. MÁXIMA EFICIENCIA TÉRMICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO (VIDRIO DE LA PUERTA FRÍA Y SUPERFICIES EXTERNAS). LUMINACIÓN DE LA CÁMARA A TRAVÉS DE LUCES LED EXTERNAS. CERRADURA DE PUERTA DE FIBRA DE CARBONO DE ALTA DURABILIDAD. CAPACIDAD: 6 BANDEJAS DE 18"X26"(46X66CM) Ó 6 AZAFATES 2/1 GN. ESPACIO ENTRE BANDEJAS: 95MM. DIMENSIONES: FRENTE 0.860 / FONDO 0.957 / ALTURA 0.843 MTS. POTENCIA ELÉCTRICA: 0.80 KW. VOLTAJE: 110V. POTENCIA: 81891 BTU/H. PESO: 110 KG.	UNIDAD	1

Lo anterior teniendo en cuenta que le ccorresponde al ordenador del gasto o en quien este delegue la facultad de designar a la persona que actuará como SUPERVISOR en los procesos contractuales, quien deberá tener experiencia y conocimientos relacionados con el objeto pactado en el contrato o convenio respectivo al tenor de lo dispuesto por la Resolución 202 de 2014 y circular de supervisión 3-2017-000125 de supervisión.

Cordialmente,

ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO

Proyectó: Jasson David Parada Rojas, Profesional Grado 2

ISO 9001 icontec
Certificado No. SC-CER339681
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
Certificado No. CO-SC-CER339681