ACTA No. 0007-2024			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PRESENTACIÓN ESTUDIOS PREVIOS Y DEMAS DOCUMENTOS PRECONTRACTUALES PARA EL PROCESO DE COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024			
CIUDAD Y FECHA:	Puerto Asís, 13 de junio 2024	**HORA INICIO:** 03:00 pm	**HORA FIN:** 04:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de audiovisuales	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Despacho- Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Llamado a lista y verificación Quorum
3. Designación de la secretaria técnica del comité de contratación
4. Exposición estudios previos, análisis del sector, estudio del mercado y demás documentos del proceso para la contratación de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024
5. Aprobación de los estudios previos proceso de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Presentar al comité de contratación del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima la necesidad y justificación de contratación del proceso que tiene como objeto “Contratar la adecuación de las baterías sanitarias para aprendices y personal administrativo de todas las sedes adscritas al Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima, regional Putumayo”.
2. Aprobar los documentos precontractuales del proceso de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024 y recomendar la publicación al ordenador del gasto por parte de los miembros del Comité de Contratación en concordancia con la No. Resolución 2406 de 2023 “Por la cual se dictan medidas de orden administrativo y se confieren delegaciones para la ordenación del gasto en materia de contratación estatal y para diferentes actuaciones administrativas en los Directores Regionales y en los Subdirectores de Centro de Formación Profesional del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. El Doctor Adrian Rolando Riascos Vallejos con funciones de Director Regional inicia realizando el saludo a los asistentes y resalta la importancia de la reunión del comité dentro del proceso de contratación de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024. El abogado Ivan Dario Quintero Marmol, da a conocer sobre la Resolución 2406 de 2023 y la resolución 00198 de 2024, que efectivamente crea el Comité de Contratación a nivel Regional y a nivel centros de formación del SENA, como instancia de definición de los lineamientos que regirán la actividad contractual en las Direcciones Regionales y en los Centros de Formación Profesional y realiza socialización sobre las funciones del comité y su importancia dentro del desarrollo de los procesos contractuales que se llevan a cabo en la Regional Putumayo.

2. Se realiza el llamado a lista y se constata que existe quorum para deliberar y decidir. Miembros del comité con voz y voto:

•Adrian Rolando Riascos Vallejos, Subdirector con funciones de Director Regional - Presente
•Carlos Andres Rebolledo, Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto -Presente
• Ivan Dario Quinterno Marmol, Profesional G02
• Misael Albeiro Gualpaz Bravo, coordinador misional- Presente

Invitados con voz, pero sin voto:
• Sara Lucía Mora Gordillo-Dinamizador Sennova
• Mariana Edith Posso Matacea -Apoyo contratación

3. Se realiza la selección de la Secretaría técnica del comité de contratación, por votación unánime (4/4) esta función queda en cabeza del Coordinador Administrativo Carlos Andres Rebolledo, quien acepta la designación, cabe resaltar que el área de contratación apoyará el desarrollo de esta función.

4. En este sentido, se presenta a consideración del comité de contratación del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima el estudio previo, análisis del sector, estudio de mercado, anexo técnico, proyecto de pliego de condiciones y demás documentos precontractuales del proceso para la para la contratación de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024, exponiendo tal como se señala a continuación:

"(…)Al dotar los ambientes de cocina con equipos para elaboración y producción de alimentos y bebidas como hornos, batidoras, licuadoras, empacadoras, planchas, estufas, entre otros

que se detallan más adelante, se pretende realizar la actualización de los ambientes de gastronomía y el fortalecimiento de la formación profesional pertinente en el contexto de la línea medular en Turismo del Centro de Formación, de esta manera se garantiza a los aprendices una formación pertinente a las necesidades del sector productivo que cada vez se tornan más exigentes, conociendo las necesidades de las sedes de Puerto Asís y Maguare Mocoa y con el fin de dar respuestas a las nuevas tendencias, sociales, económicas, demográficas y tecnológicas que obligan a cambios en las organizaciones y el personal; la exigencia del consumidor es cada vez mayor y el SENA como entidad de vanguardia en la formación profesional integral, logrará con la implementación de la dotación de los ambientes de cocina generar talento humano calificado y cualificado competitivo acorde con las exigencias del mercado y el sector productivo de la región...(…)

ITEM	DENOMINACION TECNICA	DESCRIPCION GENRAL	UNIDAD	CANT
1	Balanza de 0,1 gr a 3000 gr	Construcción Armazón de ABS, plato de acero inoxidable, protector ABScd Gancho inferior para pesaje, Bloqueo de transporte Interruptor manual de bloqueo de calibración, Ranura de seguridad, Indicador de nivel ajustable e iluminado Características del Diseño Indicador de estabilidad, Protección mecánica y de software por sobrecarga/carga inferior, Indicador de batería baja, Apagado automático, Tara automática Capacidad máxima de 3200 g Precisión 0,1g Tamaño del plato 140 mm x 170 mm Batería interna hasta de 89 horas Comunicación RS 232 DIMENSIONES 54 X 224 X 202 mm Adaptador CA INLCUIDO 110 V Unidades de medida: Quilate;	unidad	2

		Grano; Gramo; Tael de Hong Kong; Kilogramo; Onza; Onza troy; Pennyweight; Libra; Tael de Singapur; Tael de Taiwán; Tical; Tola Entorno de trabajo 10 °C – 40 °C, 80 %HR, sin condensación. La balanza y el adaptador deben venir de capacidad de 110 V			
2	Balanza de 30 kg	Capacidad: 30 kg. sensibilidad: 1 gr. display de 6 dígitos display LCD con luz posterior operación: batería recargable (aprox. 72 a 120 horas) adaptador (12v 800ma) 110 V función de auto apagado dimensiones de bandeja en acero inoxidable: 30.6cm (ancho) x 22.2 (largo) dimensiones de equipo: 33.0cm (ancho) x 34.6cm (largo) x 10.7 (alto) funciones: pesaje general modo porcentaje/modo peso límite/suma acumulativas unidades de medida kg, g y oz La balanza y el adaptador deben venir de capacidad de 110 V	unidad	1	
3	Campana extractora	Eliminar los olores y el humo que se producen al procesar alimentos. Al utilizar una variedad de filtros y un sistema de extracción potente, la campana captura los olores desagradables y el humo en el aire y los expulsa al exterior. Campana Central Fabricada Completamente En Acero Inoxidable, tipo 304 con certificado incluido Filtros O Rejillas Atrapa Grasa Canal Recolector De Grasa Lámparas De Tipo Marino Dimensiones Max. Profundidad 1.10 X Largo 1.50 X 0.6 Mts Incluye un extractor axial de	unidad	1	

		14 " con aspa metálica y 3 metros de ducto		
4	Canastilla plástica	La canastilla elaborada en polipropileno. Capacidad 40 kilos Medidas: altura 25 cm, ancho 40 cm, largo 60 cm Resistencia en arrume: 12 cajas, 300 kg. Almacenamiento: piso o arrume. Color: verde Fácil manipulación de las cargas para transporte y movilización.	unidad	5
5	Congelador	Un cuerpo, una puerta en acero inoxidable Interior y exterior fabricados en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior, techo exterior y fondo de Acero Galvanizado.Esquinas internas redondeadas. Aislamiento en poliuretano libre de CFC inyectado a alta presión.Espesor del aislamiento: 60 mm. Puertas de cierre automático con juntas magnéticas.Micro interruptor de puerta.Panel de control frontal electrónico con 2 sondas NTC.Calentador del evaporador. Refrigeración ventilada.Unidad condensadora "tipo monoblock" tropical izada y extraíble (temperatura ambiente +43°C y humedad relativa del 65%). Con gas R404A/R507.Armarios frigoríficos NT y LT diseñados también para unidad condensadora remota. Descongelación y evaporación del agua de condensación completamente automática. Pies regulables en Acero Inoxidable (110/190 H mm).Temperatura: -18°C a -	unidad	1

		22°C Voltaje: 220V - BifasicoPotencia absorbida: 650W Capacidad neta: de 650 a 700 ltsIncluye: 3 parrillas Rilsan plastificadas GN 2/1 y 12 guías de acero inoxidableDimensiones: 710cm x 800cm x 2.03/2.1m (frente x fondo x alto)			
6	Descascarilladora	Equipo utilizado para separar eficientemente la cascarilla del Nibs de cacao en cada paso. La cascarilla es separada en una caja de recolección. Columna en acero inoxidable. Descascarillado eficiente separando más del 99% en una sola pasada. Flujo de aire controlado por regulador haciendo un simple ajuste en el tamaño de la apertura. Capacidad de separación de 10kg de granos de cacao. Contenedor de polvo cerrado para evitar la dispersión. Sistema de medición (motorizado). Sistema de aspirado 7540w. Voltaje 110v. Dimensiones 64 x 43 x 41 cm. Peso aprox 28kg.	unidad	1	
7	Despulpadora con 4 tamices	Totalmente fabricada en acero inoxidable calidad AISI 304 con certificación. Incluye 4 tamices intercambiables de diferente tamaño, sin ningún tipo de broches de broche de dimensiones 12 cm de Diámetro x 20 cm de largo. Capacidad 100 kg/h monofásica, Potencia 2 HP monofásico o trifásico Motor siemens Fácil de desmontar para su limpieza Niveladores en acero inoxidable o material que no se oxide. Tolva amplia para fácil	unidad	1	

		alimentación Dimensiones: 85 x 48 x 105 cm de altura Tolva de 60 x 40 x 30 de profundidad Voltaje 110 vol /60 hz. Fabricación nacional Registro de marca.			
8	Espatulas diferentes tamaño	Es una herramienta diseñada para facilitar el proceso de templado del chocolate, elaborada en acero inoxidable, Diseño ergonómico, Tamaño perfectamente equilibrado, lo que la convierte en una herramienta versátil y práctica tanto para trabajos grandes como pequeños. El extremo de la espátula está curvado en un ángulo preciso, lo que permite un mejor control y manejo del chocolate durante el proceso de templado. La superficie de la espátula es completamente lisa y libre de irregularidades, impidiendo que se formen burbujas de aire durante su manipulación o partículas no deseadas en el chocolate. Diseñada para soportar altas y bajas temperaturas. JUEGO POR 2	unidad	4	
9	Destilador para proteínas Kjeldahl	El destilador es un instrumento simple pero eficiente para nitrógeno Kjeldahl TKN, proteínas, nitrógeno amoniacal, nitrógeno nítrico (Devarda), TVBN, sulfitos, fenoles, ácidos volátiles, cianuros y contenido alcohólico.ESTRUCTURA: Tecnopolímero resistente a la corrosiónMONITOR: pantalla LCDTIEMPO DE ANALISIS:5 minutos por 100 ml de destiladoRANGO DE MEDICIÓN: 0,04 - 220 mg N	unidad	1	

		REPRODUCIBILIDAD (RSD): 1%RECUPERACIÓN: 99,5%LÍMITE DE DETECCIÓN (LOD): > 0,015 mg N ADICION DE HIDRÓXIDO DE SODIO:AutomáticoTIEMPO DE DESTILACIÓN SELECCIONABLE: sí TIEMPO DE RETRASO (ANÁLISIS DE ALEACIÓNDEVARDA): 00 segundos - 99 minutos 59 segundosCONSUMO DE AGUA: Desde 0,5 L / min hasta 15 ° C, Desde 1 L / min hasta 30 ° C BIBLIOTECA DE PROTOCOLOS: 1 métodopersonalizable		
10	Estanteria	Las estanterías de acero inoxidable son un elemento popular de almacenamiento en entornos industriales e industria alimentaria. Con facilidad de limpieza y resistencia a la corrosión. Estantería modular lisa en acero inoxidable 304 certificado, lamina calibre 18A para 4 a 6 entrepaños. Patas en ángulo con perforaciones de 5/16" cada 5 cm para fijación con tornillo buttom, con niveladores. Largo: 140cm, Frente: 40 cm, Alto: 180 cm ENTRADA DE ALIMENTACIÓN: 1700 W en 115 V, 2200 W en 230 V DIMENSIONES (WXHXD): 385x780x416 milímetro PESO: 25 kilogramos	unidad	3
11	Estufa industrial Lineal 4 puestos	Estufa industrial a gas 4 puestos Construida en acero inoxidable tipo 304, con certificación incluida calibre 18 y 20. Bandeja recolectora de grasa en acero inoxidable tipo 304 calibre 18. Estructura al piso en tubo inoxidable de 2”. Pie	unidad	1

		nivelador en aluminio. Diseño estructural de alta resistencia para el trabajo pesado. Facilidad para efectuar labores de limpieza y desinfección. Alta eficiencia en quemadores y posibilidad para regular la potencia de los mismos. Cuatro quemadores industriales Q-35 con eficiencia calorífica de 35.000 BTU. Parrilla para trabajo pesado, fabricada en fundición de hierro. Medidas aprox. 1.45m x 0.56m x 0.82m alto		
12	fundidor digital de chocolate	Equipo para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate. Capacidad 1 tolvas de 3.5 Lts. Estructura de plástico resistente. Contenedores y tapas de acero inoxidable extraíbles. Fácil, rápida y efectiva limpieza. Sistema en seco para calentar los contenedores en el fondo y en los lados. Control de temperatura, por medio de sonda y termostato digital Temperatura regulable hasta 50 grados centígrados Dimensión 24 x 41,5 x 13,5 cm Voltaje 110 v, 60 Hz. Potencia 80 watt	unidad	1
13	Grageadora	Equipo para cubrir productos como nueces, frutas u otros alimentos con chocolate en una fina película. Fabricada en acero inoxidable Capacidad del tanque: 20 lb. Velocidad variable Bafles agitadores removibles Dirección reversible (en sentido horario o contrario) Soplador de aire ambiente,	unidad	1

		filtrado. Velocidad de flujo de aire y ángulo de tubo ajustables, para acelera el proceso de secado. Voltaje 110-240 volts, Potencia 300-600 watts, 2.7 Amp Dimensiones aprox: 48 h x 51 w x 43 cm Bowl: 28 profundidad x 43 cm diámetro Peso aprox: 17 kg Voltaje 110-240 volts, Potencia 300-600 watts, 2.7 Amp			
14	Horno deshidratador con 5 bandejas	Fabricado totalmente en acero calidad aisi 304, con certificado incluidoTemperatura desde 0 a 100 grados centígradosSistema de operación eléctrico a 220 voltios bifásica /60 HzPuerta de vidrio panorámicoIndicador y controlador digital de temperatura Calentamiento a través de aire forzado Capacidad: 5 bandejasMotor monofásico 1/2 hp 1800 rpm Dimensiones: frente 65 fondo 110 altura 180 cm incluida la base.Bandejas en acero inoxidable 304 laminaperforada (5) incluidas.	unidad	1	
15	Lavamanos de acción no manual	Lavamanos en acero inoxidable de 1 puesto, con accionamiento de pedal, Acabado abrillantado que evita espectros de descomposición semejantes a la oxidación. Dimensión 530 x 480 x 900 (ancho, largo, alto). Peso 12 Kg.	unidad	1	
16	Lavaplatos Con mesón	Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 calibre 16 y entrepaño en 18. Dimensiones de la mesa incluido el pozuelo 180 x 70 cm X 90 cm de altura total Poceta industrial en acero inoxidable de dimensiones 50 x 50 x 30 cm de profundidad,	unidad	2	

		Patas redondas, pies niveladores en material no oxidable. Provista de peto posterior de 10 cm Refuerzos posteriores y tornillería en acero inoxidable Pie nivelador en aluminio Poceta izquierda o derecha según requerimiento estructura abierta que incluya: Grifería comercial incluida Sifon Cromado Acoples Canastilla			
17	Licuadora Industrial	Licuadora industrial con capacidad 10 litros ideal para triturar productos con adición de agua. - Estructura y vaso en acero inoxidable AISI 304. - Tapa en acero inoxidable y visor que garantice el tapado hermético. - Debe tener agarraderas a los lados del vaso para mejor manipulación. - Motor 0,75hp a 110V - Velocidad 3450 RPM - Unidad de empaque: 1 - Tamaño y peso del equipo: 84 x 25 x 22 cm. - Vaso y cubre-motor en acero inoxidable.	unidad	1	
18	Medidor de humedad para grano de cacao	Medidor de humedad para granos de cacao seco, con botón de calibración incorporado y botón de promedio para la visualización de la media de los resultados de prueba guardados. - Debe incluir circuito de alta frecuencia para precisión y circuito de compensación de temperatura mejorada. - Con luz de fondo para ver resultados, multi idioma de la pantalla. - El rango de operación de humedad grano de café: 7% a 40% para café verde, 8% a 40% para café pergamino y	unidad	1	

		4% a 20% cacao. - El rango de operación (temperatura) es 32ºF a 113 ºF (Oº a 45 ºC). - Repetibilidad del rango y humedad para granos ± 0,5% - Precisión ± 0,5% - Resolución de pantalla 0,1% de humedad. - Alimentación dos pilas de 9 voltios - Estuche de transporte con correo de hombro incluida.		
19	Mesón de enfriamiento de chocolate	Mesón utilizado para atemperar el chocolate. Estructura y entrepaño construida en acero inoxidable AISI –304 , con certificación calibre 18 en el entrepaño. Tapa en granito de colores oscuros para trabajos con chocolatería. Patas redondeadas en acero inoxidable. Pies niveladores. Entrepaño a 30 cm del piso. Dimensiones: 1.20 x 0.70 x 0.90 m Tornillería en acero inoxidable Refuerzos laterales e inferiores en acero inoxidable 304.	unidad	1	
20	Mesones en acero inoxidable 1,80 mt x 60 cmx 90 cm	Construida en acero inoxidable AISI –304, con certificación calibre 16 en la tapa y 18 en el entrepaño.Patas redondeadas en acero inoxidable. Pies niveladores.Entrepaño a 30 cm del piso. Dimensiones: 1.80 x 0.70 x 0.90 m Tornillería en acero inoxidable Refuerzos laterales e inferiores en acero inoxidable 304	unidad	4	

21	micrometro	Calibrador micrómetro o tornillo de Palmer, es un instrumento de medición basado en el funcionamiento del tornillo micrométrico que sirve para medir las dimensiones de un objeto con alta precisión, del orden de centésimas de milímetro o micras. Es usado para medir particulas del licor de cacao. Grandes caracteres en la pantalla LCD que facilitan la lectura de la medición Rango de medición máximo de 25mm. 0,001 mm de la resolución. Batería SR44, con duración aproximada de 2,4 años con uso normal. Exactitud ± 2 micras Fuerza de medida constante. A 0-25mm, B 8 mm, G 0,001 mm, L min 155 mm. peso 270 g	unidad	1	
22	Moldes para Chocolate de mesa en policarbonato	Molde en policarbonato para Chocolate de Mesa, para dar forma de barras, tabletas o pastillas individuales, Brillo perfecto y uniformidad en los productos. Ideal para chocolate artesanal. Características Técnicas Tamaño del chocolate: 2.36 x 5 x 0.31 pulgadas Un peso de chocolate: 2.16 onzas, es una gran barra de chocolate Mantiene la temperatura hasta 350 grados - Apto para congelador (no colocar en el horno) Este molde de chocolate Break Apart Bar está hecho de 100% policarbonato, no se rompe con el golpe.	unidad	10	

23	Moldes para chocolateria fina en policarbonato	Se utilizan para hacer diferentes figuras en la chocolatería fina como espirales, hojas, corazones entre otros. Molde de chocolatería de diferentes formas, de 15 a 21 cavidades, su material de fabricado en policarbonato proporciona alta resistencia en su utilización, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Además, distribuyen el calor del chocolate atemperado más uniformemente y reducen las posibilidades de que se formen manchas mates en la cobertura de chocolate debido a la refrigeración. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 23.5 cm ancho x 2.5 cm alto Tamaño cavidad 3 cm alto x 3.3 cm ancho x 1.5 cm profundidad.	unidad	10	
24	Penetrómetro	El penetrómetro se emplea en a la industria de alimentos en la medición de la firmeza de los frutos y las verduras, para conocer su maduración al momento de la cosecha, pero también durante el almacenamiento o la distribución. Doble escala. Capacidad 0~11lb/5kg: 0.2oz/50g. Mediciones en libras y kilogramos. Punta en acero inoxidable, Resistente a la corrosión.	unidad	1	
25	pHmetro	Se utiliza en la industria alimentaria para medir el nivel de acidez en los alimentos sólidos. La acidez es un factor importante en la calidad y seguridad de los alimentos, ya que puede afectar el sabor, la textura y la vida útil del producto.	unidad	1	

		Rango de pH: 0.00~14.00 pH Rango de Temperatura de 0~50°C(32~122°F) Compensación Automática de Temperatura entre 0~ 50°C Resolución: pH 0.1 pH/Temperatura 0.1°C Precisión: pH ±0.2 pH/Temperatura ±0.5°C Calibración pH: Automática en 3 puntos (4.01/7.01 / 10.01) Para uso en productos líquidos.		
26	Prensa para manteca de cacao	Prensa hidráulica en acero inoxidable, separa la manteca y torta de cacao. Se aplica alta presión a la pasta de cacao para separar la manteca de cacao de la parte solida conocida como torta de cacao.Presión de 45 MPa.Tiempo aproximado por bache entre 12 a 20 minutos.Extracción entre un 25% a un 30%. Capacidad 6 litros/bache.Bomba de 5 HPMotor eléctrico de 220v% de extracción 25 – 40% Presión de trabajo: 40 – 55 Mpa Voltaje: 220V – Bifásico No es compatible con soluciones ácidas y/o corrosivas.Sache con solución para electrodo.	unidad	1
27	Refinadora o conchador de piedra	Se utiliza para mezclar los ingredientes, incorporando las grasas, azúcares y emulsiones de forma homogénea. Refina las partículas de la masa de chocolate entre 20 y 25 micras. El motor no se sobrecalienta incluso con un uso prolongado e intenso. El tambor de acero inoxidable se desmonta fácilmente. Todos los plásticos internos son Delrin de calidad alimentaria.	unidad	1

		Fácil de limpiar y también sirve como recipiente de almacenamiento. La piedra de “granito” negra y dura se utiliza para evitar que se astille o se adelgace incluso con un uso prolongado. Potente motor con protección contra sobrecarga térmica. Voltaje: 110 voltios Capacidad: hasta 3 kg, volumen total del tambor = 8 litros. Peso aproximado 19 kg, dimensiones: 22 x 15 x 17 pulgadas para esta mezcla de chocolate.			
28	Refrigerador vertical	Un cuerpo, una puerta en acero inoxidable Interior y exterior fabricados en acero inoxidable, excepto fondo exterior, techo exterior y fondo de Acero Galvanizado. Esquinas internas redondeadas. Aislamiento en poliuretano libre de CFC inyectado a alta presión. Espesor del aislamiento: 60 mm Puertas de cierre automático con juntas magnéticas. Micro interruptor de puerta. Panel de control frontal electrónico con 2 sondas NTC. Calentador del evaporador. Refrigeración ventilada. Unidad condensadora "tipo monoblock" tropical izada y extraíble (temperatura ambiente +43°C y humedad relativa del 65%). Con gas R404A/R507. Armarios frigoríficos NT y LT diseñados también para unidad condensadora remota. Descongelación y evaporación del agua de condensación completamente automática.	unidad	1	

		Pies regulables en acero inoxidable (110/190 H mm). Temperatura: -2°C a - +10°C Voltaje: 220V - Bifasico Potencia absorbida: 385W Capacidad neta: de 650 a 700 lts Incluye: 3 parrillas Rilsan plastificadas GN 2/1 y 12 guías de acero inoxidable Dimensiones: 710cm x 800cm x 2.03/2.1m (frente x fondo x alto).		
29	Selladora de impulso	Selladoras de impulso electrónico para empacar todo tipo de productos líquidos, semisólidos, sólidos en bolsas plásticas de diferentes materiales tales como polietileno, polipropileno, plásticos con películas de aluminio, coextruidos y similares. Sellos por hora: 1200 - 1800, dependiendo de la agilidad del operario Barra de sellado de 300- 450 mm de largo Ancho del sellado: 2 - 5 mm DIMENSIONES: Alto: 880 mm Ancho: 700 mm Profundo: 500 mm POTENCIA: 800 W PESO: 20 Kg Equipo para sellado de bolsas de polietileno Sistema de sellado mediante impulso electrónico Sellado mediante resistencia eléctrica Operación de pedal Estructura de la selladora en hierro colado con acabado en pintura electrostática	unidad	1
30	Termometro infrarojo	Rango de Temperatura: -50+200°C (-58°+392°F)Resolución: 0.1Precisión: -50ºC a -20ºC (-58ºF a -4ºF): ±5ºC /±9ºF-20ºC a 200ºC (-4ºF a 392ºF): ±2% o	unidad	1

		±2ºC/±4ºFDistancia de apuntado (D: S): 8:1 Apuntador laserEmisividad: Fija 0.95 Preciso de no contacto Selección °C/°FManejo sencillo con una sola mano Data/Hold/Apagado automático Iluminación en el displayTiempo de respuesta: Menos de 1 segundo Medidas: 160x82x42mm / Peso: 170 a 180 g Bateria 9V (incluida)Estuche de transporte		
31	Termoselladora de bandejas	Equipo diseñado para empacar todo tipo de productos especialmente alimentos de una manera muy higiénica y práctica, con película plástica extensible, para darles una buena presentación y un valor agregado, facilitando su comercialización. Construida en acero inoxidable grado alimenticio AISI 304 Calibre 22, excepto rodillos para el foil extensible en aluminio y placa de sellado. Ancho del rollo 30 a 50 cm Dimensiones 52 x 65 x 11 cm. (ancho, largo y alto) Peso 6,4 Kilogramos. Especificaciones de Instalación Eléctrica a 110V.	unidad	1
32	Triturador de Granos- Preglinder	Se utiliza para moler y pulverizar los ingredientes, preservando los nutrientes sensibles al calor. Dos tarros de acero inoxidable de diferentes tamaños. Diseño de hoja exclusivo para un pulido eficiente Diseño de jarra ancha para fácil operación y limpieza. Tapa a presión para un fácil manejo Motor resistente de 550 W.	unidad	1

		Interruptor de seguridad activado bloqueando el frasco. Interruptor de reinicio para proteger el motor del sobrecalentamiento. Motor: 550 W, 110 V o 550 W, 220 V Tarros – Acero inoxidable Capacidad del frasco pequeño: 1/2 taza máx. Capacidad del frasco grande: 1 taza máx. Huella del pie: 12” x 6” Peso: 10 libras (4,5 kg) con caja Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso.		

Acto seguido, se exponen en detalle los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos económicos y se justifica la exigencia de los mismos, los cuales buscan establecer las condiciones habilitantes mínimas para verificar aptitud, idoneidad y experiencia de los interesados a participar en el proceso, la entidad evaluará la oferta que cumpla con los requisitos habilitantes establecidos por la entidad y que obtenga el mayor puntaje en los ponderables establecidos por el SENA.

Para el cálculo de los indicadores se tuvo en cuenta la técnica de Promedio o Media Aritmética obteniendo como resultado los siguientes datos

INDICADOR		AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO
Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	0,82	0,80	1,80	1,14
Endeudamiento	Pasivo total / Activo total	1,04	0,99	0,60	0,88
razón de cobertura	Utilidad o perdida operacional / Gastos de interés	2,03	3,81	2,88	2,91
Rent. Patrimonio	Utilidad o perdida operacional / Patrimonio	0,06	0,07	0,31	0,14
Rent. Activo	Utilidad o perdida operacional / Activo total	0,04	0,04	0,12	0,07

Teniendo en cuenta la importancia del proceso para entidad, se establece el indicador de endeudamiento a 0,40 ya que este indicador evalúa la proporción de financiación ajena que posee los oferentes frente a su patrimonio. En otras palabras, es un cociente matemático que representa el porcentaje total de la deuda que tiene un negocio con relación a sus recursos propios, por tanto, se puede deducir que un valor ideal se sitúa entre el 0.4 y 0.6. Si la ratio es superior, indica que el oferente tiene excesivas deudas y puede generar riesgos para la ejecución del proceso.

El presupuesto oficial del contrato será hasta por la suma de TRESCIENTOS DIECINUEVE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. ($ 319.357.920), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Finalmente cabe señalar que la presente necesidad está incluida en el Plan Anual de adquisiciones vigencia 2024 y cuenta con soporte presupuestal mediante el CDP No. 10824 2024.

Por lo tanto, teniendo en cuenta la necesidad e importancia en adelantar el presente proceso de contratación y en concordancia con las metas establecidas de ejecución presupuestal fijadas para el año 2024, el Comité de contratación con base en las facultades delegadas en la Resolución No. 2406 de 2023 y la resolución 00198 de 2024, decide por unanimidad avalar el proceso para la contratación del proceso de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024 de conformidad con los documentos presentados y recomendar al ordenador del gasto que se proceda a la publicación del proceso, lo anterior con el fin de contribuir con las metas y la misión del Centro de Formación Agroforestal y Acuícola Arapaima

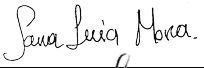
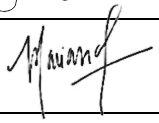
CONCLUSIONES

El comité de contratación del centro Agroforestal y Acuícola Arapaima aprueba por votación unánime (4/4) los documentos precontractuales (estudios previos, análisis del sector, estudio de mercado y demás documentos precontractuales) que justifican contratar el proceso de COMPRAVENTA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y OTROS EQUIPOS VIGENCIA 2024

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Adelantar los trámites de contratación del proceso aquí señalado, con base en lo dispuesto en la normativa y atendiendo los formatos establecidos para tal fin por el SENA	**17/06/2024**	**Equipo de Contratación SENA Regional Putumayo**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
ADRIAN ROLANDO RIASCOS VALLEJOS	**SENA**	**SI**	**NA**	
CARLOS ANDRES REBOLLEDO	**SENA**	**SI**	**NA**	
IVAN DARIO QUINTERO MARMOL	**SENA**	**SI**	**NA**	
MISAEL ALBEIRO GUALPAZ BRAVO	**SENA**	**SI**	**NA**	
SARA LUCÍA MORA GORDILLO	**SENA**	**SI**	**NA**	
MARIANA EDITH POSSO MATACEA	**SENA**	**SI**	**NA**	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS