## SOLICITUD DE CONTRATACION

DE: Derlys Margoth Madera Soto, Coordinadora Académica

PARA: Abel Antonio Tejada Díaz, Subdirector Encargado

### 1. Descripción de la necesidad

El Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, es un establecimiento Público del Orden nacional, con personería jurídica, autónoma administrativa y patrimonio propio, adscrito al Ministerio de Trabajo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 1 de la Ley 119 de 1994. Conforme con lo dispuesto por el artículo 38 de la ley 489 de 1998, el SENA, dada su naturaleza jurídica, forma parte de la rama del poder público del orden nacional en el nivel descentralizado. En materia de contratación se rige por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y sus normas reglamentarias. La Entidad desarrolla a nivel nacional programas encaminados al cumplimiento de su misión Institucional, a través de la formulación, ejecución y planeación de las políticas institucionales en cada regional y centro de formación, con el fin de alinear estratégicamente a la Entidad para que la gestión institucional se lleve a cabo de manera coherente y unificada, en beneficio de la población a la que va dirigida la prestación del servicio.

El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial SENA, para el ejercicio de sus actividades misionales y administrativas, requiere que sus funcionarios y contratistas, así como personal aprendiz y colaboradores cuenten con la disponibilidad de unas instalaciones locativas agradables, condiciones estructurales conformes que cumplan condiciones y estándares de calidad para la buena prestación de los servicios y operación administrativa de la sede.

El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial del SENA, en su compromiso por garantizar un ambiente propicio para el desarrollo de sus actividades misionales y administrativas, reconoce la importancia fundamental de contar con instalaciones locativas que no solo sean funcionales, sino también agradables y conformes con los más altos estándares de calidad.

En este sentido, se hace imperativo asegurar que tanto los funcionarios y contratistas, como el personal aprendiz y colaboradores, dispongan de espacios adecuados que promuevan la comodidad, la seguridad y el bienestar en el desempeño de sus labores diarias. Esto incluye no solo aspectos físicos como la infraestructura, las condiciones estructurales, sino también aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

El compromiso del Complejo Tecnológico se extiende a garantizar que todas las instalaciones cumplan con las normativas vigentes en materia de seguridad y salud ocupacional, así como con los requisitos de sostenibilidad y eficiencia energética. Se promueve el uso de materiales y tecnologías amigables con el medio ambiente, así como la implementación de prácticas de gestión ambiental responsables.

El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial, presta sus servicios a la subregión del Bajo Cauca, la cual incluye seis (6) municipios, una cuarta parte de la población se concentra en Caucasia Antioquia, por lo que en las instalaciones se recibe alto flujo de visitantes y comunidad propia SENA.

El Sena adopta el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA como el modelo de operación, que bajo los lineamientos del Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG articula los sistemas de gestión implementados en la Entidad; Sistema de Gestión de la Calidad (SGC), Sistema de Gestión Ambiental (SGA), Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Sistema de Gestión de Eficiencia Energética (SGEE), Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI), y que a su vez se articula con el Modelo estándar de Control Interno- MECI; conforme a los siguientes referenciales NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015, NTC ISO 45001:2018, Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, NTC ISO 50001:201, NTC ISO 27001:2013, bajo los lineamientos del Manual Operativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG) en su versión actualizada.

El Manual del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol- SIGA, define la estructura del SIGA, señalando que los elementos que la conforman, tomando como marco de referencia el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), y su articulación con los sistemas de gestión Sistema de Gestión de la Calidad (SGC), Sistema de Gestión Ambiental (SGA), Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Sistema de Gestión de Eficiencia Energética (SGEE), Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI) y el Modelo Estándar de Control Interno (MECI). En la medida que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA implemente otros sistemas o modelos que establezcan lineamientos y directrices en materia de gestión y desempeño, estos serán articulados dentro del respectivo Modelo de Operación, cuyos lineamientos se generan desde el MIPG y se articulan en el SIGA.

La implementación de estas normas garantiza que los procesos asociados a la dotación de equipos cumplan con los más altos estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad, promoviendo una operación eficiente y alineada con el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG).

De lo anterior es menester institucional del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA:

- Responder con eficiencia y de acuerdo con las exigencias de la demanda de la formación profesional integral.
- Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él, un ciudadano útil, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.
- Fomentar el bienestar de sus aprendices implementando planes y programas que ayuden al desarrollo físico y social.

El Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) representa un centro neurálgico en la promoción y desarrollo del sector agropecuario y agroindustrial en la región, como parte del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), ha experimentado un crecimiento sostenido en la demanda de sus programas de formación. Este crecimiento ha generado la necesidad de modernizar los ambientes de formación, específicamente en las áreas de gastronomía y agroindustria, que representan un eje dinamizador clave para la formación profesional integral en la región.

La modernización del ambiente pluritecnológico de gastronomía-agroindustria busca asegurar que los aprendices cuenten con espacios y equipos actualizados que permitan desarrollar competencias alineadas con las exigencias del sector productivo. Para ello, es imprescindible la dotación de elementos, maquinaria y equipos que faciliten las prácticas formativas en condiciones óptimas.

El área de gastronomía y agroindustria del CTPGA desempeña un papel fundamental en la formación técnica y tecnológica de los aprendices, brindando una oferta educativa orientada a las necesidades del sector agroindustrial y culinario. Sin embargo, para garantizar que esta oferta formativa siga siendo pertinente y de alta calidad, es necesario dotar este ambiente con equipos que cumplan con los estándares actuales de seguridad, eficiencia y productividad.

La dotación de equipos modernos permitirá a los aprendices realizar prácticas en condiciones que reflejen las exigencias del mercado laboral, facilitando su integración al sector productivo y contribuyendo al desarrollo económico de la región. Además, con la correcta dotación, se podrá mejorar la eficiencia operativa del ambiente, optimizando recursos y promoviendo la sostenibilidad

El ambiente de formación de gastronomía ubicado en el Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial está funcionando hace 14 años aproximadamente, sin mantenimiento preventivo y actualización oportuna de los equipos, por lo cual en este momento el ambiente no cuenta con equipos, herramientas, u tensillos necesarios para una formación de calidad.

Este ambiente, ha sufrido el 60 % de procesos de baja de los equipos por presentar obsolescencia tecnológica y deterioro en su funcionalidad, esto ha conllevado a que los aprendices no están contextualizados con las competencias de su área de conocimiento y puedan dar respuesta oportuna al mercado laboral. Es así como, los aprendices no pueden adelantar sistemas de vigilancia tecnológica para analizar los modelos y herramientas de transferencia entre la Ciencia, la Tecnología y la Gastronomía y actualice la información relacionada para favorecer el intercambio bidireccional de experiencias, conocimientos y aplicaciones desde su saber hacer. No se fortalece el conocimiento en materia de innovación y transformación de alimentos en el proceso de FPI en cuanto I+D+i del sector alimentario.

Las nuevas necesidades y exigencias del entorno económico del país han permitido nuevos retos en los sectores productivos y la academia debe de entenderlo y transformar sus procesos de enseñanza para dar respuesta a las nuevas competencias y habilidades que deben tener los nuevos profesionales en esta cuarta revolución industrial. Es así como, el sector gastronómico en Colombia se aborda desde tres perspectivas que son; a) la formalización, b) el turismo como patrimonio cultural, c) los tipos de comida, todo esta enmarcado desde una

mayor especialización por parte de los consumidores que exigen una mayor calidad en el producto y en el servicio ofrecido, generando para los establecimientos gastronómicos una necesidad de capital humano capacitado y profesional, que actualmente es escaso debido a la alta competitividad del Sector (Jiménez et al., 2019).

En contraste con lo anterior, el Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial (CTPGA) no puede dar respuesta oportuna y con calidad al sector turismo en su renglón gastronómico por no contar con un ambiente contextualizado con las tecnologías de alimento que generan valor agregado e innovación, es así como la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción, tanto para definir la competitividad de destinos turísticos como para la promoción de los mismos. Aproximadamente el 25% de los gastos del turista es en la alimentación dinamizando la economía del empleo agrario, agroindustrial, de bares y restaurantes, comercios (Arango et al., 2018).

Así mismo, para lograr contribuir con este indicador gastronómico como eje dinamizador de la economía Colombia, el CTPGA debe de fortalecer sus procesos formativos y gestionar los recursos de la entidad para dar respuesta a las necesidades de nuevos ambientes de formación que impacten a nuestros aprendices y egresados de los programas de gastronomía en lo siguiente:

El egresado del programa de formación "técnico en cocina", podrá desempeñarse como cocinero en el área de alimentos y bebidas de establecimiento como: hoteles, clubes sociales, casinos, hospitales, clínicas, cruceros, restaurantes, moteles, cadenas de comidas, centros vacacionales, cafeterías industriales, empresas de catering, casas de banquetes o en sus propias unidades productivas.

En la innovación "podrá aportar el conocimiento para mejorar los procesos de control y costeo de empresas del sector. aplicara sus conocimientos para desarrollar procesos de innovación en la cocina y el área de preparación de alimentos."

Al mismo tiempo, los nodos estratégicos de la Agenda subregional de investigación, creación e innovación del Bajo Cauca antioqueño, requiere la generación y apropiación social del conocimiento para la diversificación de las formas de producción agropecuaria, minera, campesina y étnica desde un uso adecuado de los bienes comunes del territorio en los sectores forestal, hidroeléctrico y turístico. Para lograr una reconversión, reactivación e innovación en materia económica se deben ampliar las posibilidades de expansión, mejoramiento y/o puesta en marcha de nuevas actividades agroindustriales que aporten a la sostenibilidad territorial. La transformación de los procesos productivos requiere de estrategias de formación para el cambio cultural y de prácticas sociales que contribuyan a la planeación, la implementación y la evaluación de una minería segura, sustentable y responsable con los ecosistemas. En el programa 4 turismo e iniciativas para el desarrollo local pretende fomentar el turismo regional aportando conocimiento e innovación para la generación de experiencias pecuarias, ganaderas, mineras, hídricas, religiosas, así como el empoderamiento de los actores locales, con miras al desarrollo socioeconómico y comunitario de los municipios del Bajo Cauca.

El fortalecimiento del ambiente de gastronomía del Complejo tecnológico para la Gestión agroempresarial se desarrollará a partir de la gestión de los recursos para la dotación del ambiente de formación a través de la

radicación en el banco de proyecto de la entidad y está a su vez estará sujeta a su aprobación y asignación de recursos.

A partir de la asignación de los recursos de la dotación del ambiente se dispondrá de la certificación de la disponibilidad presupuestal y se iniciará con los estudios previos donde se detallará las necesidades y el objeto a contratar la dotación del ambiente de Gastronomía acorde a los requerimientos de Colombia compra eficiente y soportada por lo mínimo 2 cotizaciones de precios y se realizará el promedio de este para determinar el costo del proyecto ajustado a las necesidades del ambiente.

Una vez se surta el fortalecimiento del ambiente de formación en gastronomía este impactara en nuestros aprendices del técnico de cocina, tecnólogo y técnico en programas agropecuarios en competencia de postcosecha y generación de valor agregado a la producción, los cursos complementarios en esta área y el fortalecimiento con el sector hotelería y turismo de la región para afianzar y cerrar las brechas gastronómicas en sus empleados con la generación de innovación y creatividad en sus procesos y armonía de sabores.

El alcance del proyecto referencia la dotación de equipos y herramientas para la modernización del ambiente pluritecnológico de gastronomía como eje dinamizador de la formación profesional en el complejo tecnológico para la gestión agroempresarial, el SENA como Entidad del Gobierno, asociada a las políticas de Competitividad, Innovación y Desarrollo Tecnológico Productivo, debe orientar sus políticas y programas para propiciar el desarrollo de competencias requeridas por el recurso humano y por ende para el cumplimiento de los resultados esperados. Por eso, la Resolución 1399 de 2021, que adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje–SENA, cumple con la estrategia institucional para contribuir a la permanencia y el desempeño exitoso de los aprendices de la entidad en su proceso formativo con enfoque territorial y diferencial, permitiendo implementar interacciones sociales que concatenen comportamientos, actitudes y valores entre la comunidad educativa.

La entidad está facultada por el Estado para inversión en dotación de equipos, herramientas y demás insumos necesarios para asegurar cumplir con su misionalidad para mejorar el desarrollo social y técnico de los aprendices de las diferentes regiones, a través de formación integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el incremento de la productividad en las empresas y regiones.

La satisfacción de la necesidad permitirá al complejo generar entornos protectores, promoviendo mejores condiciones de aprendizaje, la comunidad educativa y administrativa en general, cumpliendo con las especificaciones de seguridad y salubridad óptimas, lo que se traducirá en un mayor bienestar para quienes se beneficien de los servicios misionales del SENA.

## 2. Objeto Contractual

CONTRATAR LA COMPRA DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA DOTACIÓN DEL AMBIENTE DE GASTRONOMÍA Y FORTALECIMIENTO DE LOS PROCESOS DE FPI DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO PARA LA GESTIÓN AGROEMPRESARIAL.

## 2.1 **Alcance del Objeto:**

Dotación de equipos y herramientas para la modernización del ambiente pluritecnológico de gastronomía como eje dinamizador de la formación profesional en el complejo tecnológico para la gestión agroempresarial, este se realizará en la vigencia de la asignación de recursos acorde a los lineamientos legales, jurídico y financiero de la entidad sin incurrir en detrimento patrimonial.

## 2.2 **Especificaciones Técnicas de la Necesidad Objeto a Contratar:**

Dotación de equipos de agroindustria – ambiente pluritecnológico de gastronomía

| ÍTEM | FOTO ELEMENTO | NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|---|---|---|---|---|
| 1 |  | Horno Combi M- ECG11 Max Horno combinado a gas. Teclado electrónico y display digital. Permite asar con aire seco (convección), asar con vapor combinado, cocinar con vapor, grillar, gratinar/dorar, regenerar, descongelar con tecla de accionamiento rápido para aire caliente, cocinar al vapor, vapor combinado y enfriamiento. Fabricado en acero inoxidable. Generación de vapor por inyección automática y directa de agua en la cámara de cocción, con nivel de vapor regulable: bajo, medio y alto. Posee inyección de vapor manual a través de comando independiente. Amplio visor frontal con vidrio doble/templado, iluminación interna. Posee ángulos redondeados y drenaje para facil lavado. Incluye manguera de lavado con soporte.<br>FUNCIONES: Aire Caliente: calor seco de 30°C a 260°C, Cocinar con Vapor: temperatura 98°C y vapor 100%, Vapor Combinado: aire caliente de 30°C a 260°C, vapor de 0 a 100%, control de tiempo o sonda de núcleo, Regeneración: modo manual, por sonda o por tiempo, Vapor Manual: Aplica un chorro de vapor en la cámara, utilizado para preparación de panes, Dumper: para extracción de humedad de la cámara | Unidad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 |  | R BASE HORNO COMBI M-629 Base para horno combi M – ECG11 Sirve para hornos RATIONAL 61 / 101 Fabricada en acero inoxidable. Capacidad: 7 GN/entero x 6cm Dimensiones: 82 x 58 x 70 cm fabricada en perfiles y tubo cuadrado de acero inoxidable tipo 430 calibre 18, presenta escabiladero de 7 puestos para azafates (no incluidas) dimensiones: Frente 0.812 mts; Fondo 0.578mts; Altura 0.642 mts. | Unidad | 1 |
| 3 |  | Refrigerador-vertical-de-dos-puertas-monofasico-110v-en-acero-inoxidable-d55r-dukers-plantilla-r836-r1190<br><br>Refrigerador vertical de dos puertas. Marco construcción exterior e interior en acero inoxidable. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros)<br><br>Refrigerador vertical de doble puerta sólida. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puertas de cierre automático a 60°, también con función "stay open" para que la puerta permanezca abierta de ser necesario. estantes regulables y resistentes. La estructura del compresor está montada en la parte inferior del equipo y ubicada en la zona más fresca posible, proporcionando un servicio rápido y fácil. Descongelamiento automático. Capacidad: 40.74 pies cúbicos (1154 Litros). Rango de temperatura: 1 a 8 °C. Dimensiones: Frente 1.40 / Fondo 0.84 / Altura 2.07 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 730 W. Corriente: 8.6 Amp. Peso: 463 Lb. | Unidad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 |  | CONGELADOR VERTICAL 1 PTA D28F<br><br>Congelador vertical. Construcción exterior en acero inoxidable, interior en ABS. Termostato electrónico e indicador LED de temperatura digital para un control preciso y de fácil lectura, Puerta de cierre automático, refrigerante libre de CFC. Capacidad: 23 pies cúbicos (651 litros), Temperatura: -15 a -18 ºC. Dimensiones: Frente 0.681 / Fondo 0.831 / Altura 2.10 mts. Monofásico: 115V - 60Hz - 1Ph - polo a tierra - 11 AMPS - 5/8 HP - 2325 BTU. Toma eléctrico: 3x15, altura de piso para punto eléctrico: 0.90 m.a | Unidad | 1 |
| 5 |  | LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L TM-767<br>Referencia: TM-788, vaso en policarbonato de 2 Litros. Dos velocidades fijas (Baja y alta) - Multifuncional. Presenta doble cuchilla en acero inoxidable. Motor industrial de alta velocidad. Tritura hielo en segundos. Vaso con capacidad de 2 litros. Dimensiones: Frente 0.20 / Fondo 0.22 / Altura 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1265, Corriente: 11.5 AMP, Motor: 1.68 H.P. Toma eléctrico: 3X15. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador. | Unidad | 1 |
| 6 |  | AMASADORA 40L A 220V HS40Z<br>Referencia: HS40Z. Amasadora de dos velocidades. Capacidad 16 Kg de masa con 60% de humedad o 11 Kg de masa con 40% de humedad. Estructura inferior en fundición de acero, con tapa superior en fibra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultáneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.). Controles análogos con switche de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitche. . Voltaje: Bifásico: 220V con polo a tierra, Potencia: 1.8 kW. Dimensiones: Frente 0.48 / Fondo 0.80 Altura 0.97 mts. Peso: 115 Kg. | Unidad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 7 |  | Batidora De Pedestal Artisan 10 velocidades 4.7 Lt 325 Watts KSM150PSMS<br><br>Referencia: HS40Z. Amasadora de dos velocidades. Capacidad 16 Kg de masa con 60% de humedad o 11 Kg de masa con 40% de humedad. Estructura inferior en fundición de acero, con tapa superior en fibra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultáneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.). Controles análogos con switche de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitche. . Voltaje: Bifásico: 220V con polo a tierra, Potencia: 1.8 kW. Dimensiones: Frente 0.48 / Fondo 0.80 Altura 0.97 mts. Peso: 115 Kg. | Unidad | 4 |
| 8 |  | EMPACADORA AL VACIO 1 BARRA TVAC-14 370W 110V<br>Referencia: FP600-100-SA. Empacadora al vacío con una barra. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 8 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 300 mm. ancho del sello: 8 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.345 / Fondo: 0.380 / Altura 0.055 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.40 / Altura 0.440 mts. Peso: 40 kg. Voltaje: 110V + polo a tierra. Potencia: 370W. | Unidad | 1 |
| 9 |  | Estante en Acero American 5 Entrepaños Especificaciones principales: Modo de fijación : Tornillos, Espacio recomendado : Cocina;Lavandería;Terrazas-Exterior,<br>Cantidad de repisas : 5, Peso máximo soportado : 150 kg Fabricada en acero inoxidable. Ideal para almacenamiento de productos. Cuatro entrepaños. Perforaciones para graduación de entrepaños cada 10 cm. Dimensiones: 140 x 40 x 180 cm. | Unidad | 3 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 10 |  | Asador A Carbón, asador de Barril Grande 60 Libras Acero Inoxidable 304 Calibre 18, Asador de Barril de Gran Tamaño para todo aquel que quiere emprender o mejorar el rendimiento de sus asados al barril. Con una capacidad promedio de 50 a 60 libras es el asador ideal para preparar asados a una gran cantidad de personas. Ya sea que tengas un restaurante o realices servicio de Catering de asados al Barril. Fabricado en Acero Inoxidable referencia 304.<br>Dimensiones del Asador: Diámetro Cilindro 60 cm, Altura total 87 cm<br>ASADOR DE BARRIL GRANDE INCLUYE:<br>15 Ganchos en Acero Inoxidable Quirúrgico<br>2 Garfio Saca Ganchos<br>1 Parrilla Superior Inoxidable<br>1 Termómetro Medidor de Temperatura<br>1 Carbonera en Acero Inoxidable | Unidad | 1 |
| 11 |  | Asador de barbacoa de 132 libras/60kg<br>132LBS gran capacidad<br>Superficie de parrilla grande<br>Altura ajustable<br>Motor eléctrico potente<br>Fácil de operar y mover<br><br>Características y Detalles<br>GRAN CAPACIDAD DE 132 LIBRA Construido con estructura de acero inoxidable, Este asador de parrilla es duradero, resistente, de calidad alimentaria, antioxidante y diseñado para un uso duradero. Requiere una limpieza y montaje sin complicaciones. Capacidad de hasta 132 libras/60kg.<br>【GRAN SUPERFICIE DE PARRILLA 】-Gran superficie de parrilla que mide: 34,6 ''x 17''/88x44 cm. Tres parrillas cromadas y dos bandejas de carbón le ayudan con su parrilla. Parabrisas para un asado más rápido y limpio. Nuestro asador de cordero cocina fácilmente varios tipos de ganado, como pollo, cordero, Cabra, cerdo en el picnic o camping.<br>【Altura de escupir ajustable】-Altura de escupir ajustable: 4,5 ''-14''/11,5-35,5 cm (mín. a máximo desde la superficie de la parrilla). Cuatro orificios están diseñados para ajustes de altura de cuatro niveles. Ahora puede asar como los profesionales en su propio patio trasero en esta parrilla asadora de carbón. Longitud del escupitajo: 37 ''/94,4 cm.<br>【POTENTE MOTOR ELÉCTRICO 】-Potencia del motor: 25W. RPM del motor eléctrico: 4 revoluciones. Este asador de pollo a la | Unidad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | parrilla puede asar pollos enteros, cerdos, cabras o corderos casi sin esfuerzo. Ahorra carbón y tiempo de cocción al dirigir el calor a la carne.<br>FÁCIL DE OPERAR Y MOVERS】 Las cuatro ruedas con bloqueo hacen que el tostador sea fácil de mover y proporcionan estabilidad adicional mientras se cocina. Múltiples rejillas de ventilación laterales ayudan a que el carbón se queme por completo y bien. La bandeja de recogida de cenizas le ayuda a recoger y eliminar las cenizas.<br><br>Especificaciones<br><br>Potencia del motor: 25W<br>Velocidad del motor: 4 RPM<br>Capacidad máxima: 132 lbs/60 kg<br>Superficie de cocción: 34,6 ''x 17''/88x44 cm<br>Longitud de escupir: 37 ''/94,4 cm<br>Altura de escupir ajustable: 4,5 ''-14''/11,5-35,5 cm(Min a Max desde la superficie de la parrilla)<br>Tamaño de la base (largo x ancho): 35,4 ''x 15''/90x38,8 cm<br>Peso del artículo: 33 kg/72,7 lbs | | |
| 12 |  | ESTUFA A GAS DE PISO 6 PTOS EVPX6Q Referencia: EVPX6Q Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 y calibre 20 tipo 430. Presenta laterales y piso que permiten un almacenamiento abierto. Su diseño funcional y modular permite versatilidad al momento de crear la configuración que sea necesaria. Bandejas extraibles recolectora de grasas y líquidos. Su diseño y construcción permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Presenta 6 quemadores dobles abiertos (uno mediano de 30.000 BTU/H y uno pequeño de 20.000 BTU/H) para un total de 50.000 BTU/H de potencia en cada puesto. Cada quemador cuenta con válvula de control independiente y parrilla en hierro fundido, de 0.40 x 0.36 metros. Configuración para gas natural o gas propano. Potencia Total: 300.000 BTU/Hora. Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.87 / Altura 0.90 mts. | Unidad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 13 |  | Mesa De Trabajo Industrial en Acero Inoxidable<br><br>Mesa de trabajo pesado fabricada en acero inoxidable 304, alta resistencia al peso, con unos perfectos acabados por su calidad de construcción hace que sea un accesorio y elemento para toda una vida de trabajo. Las mesas CI TALSA tienen acero inox 304 de alta calidad, sus uniones son realizadas con soldadura de cordón completa, y tienen refuerzo en omega para garantizar alta resistencia y vida útil<br>Dimensiones<br>90 cm de alto x 180 cm de ancho | Unidad | 2 |
| 14 |  | BEBEDERO DE AGUA PEDESTAL CON REFRIGERACION<br>CARACTERISTICAS:<br>Provisión de agua: Agua del acueducto<br>Dimensiones: Alto 970 mm x Ancho 350 mm x Prof. 350 mm<br>Peso: 30 Kg<br>Acabado: Satinado o Brillante<br>Estaciones: 1<br>Llave de agua: Un grifo cromado en una sola pieza con Botón Push para más comodidad. Suministra agua pura a chorro.<br>Uso: Interior o Exterior.<br>Sistema Enfriamiento: Por Chiller todo el tiempo suministra el agua fría.<br>Temperatura agua: Fría (5 a 7 grados) – 10 Galones<br>Voltaje: 110 V<br>Sistema de filtración: Un filtro de sedimentos y Uno de carbón activado.<br>Sedimentos: 5 micras<br>Carbón activado: Elimina cloro residual, mejora olor, color y sabor del Agua. 20 micras<br><br>Material: Base en acero inoxidable satinado anticorrosiva,<br>resistente en una sola pieza para trabajo pesado. Alta resistencia a la humedad, transpiración, calor y rayos solares.<br>Drenaje: De sifón, Bloquea la entrada de malos olores provenientes del desagüe.<br>Utilidad: Para uso en lugares de alto consumo de agua como Colegios, Gimnasios, Universidades, Industrias,<br>Plantas, Batallones, Hospitales, etc.<br>Se puede ubicar en Exteriores o interiores | Unidad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 15 |  | DISPENSADOR DE AGUA DE PISO PARA BOTELLON:<br>- Dispensador piso.<br>- Cuenta con refrigerador.<br>- Capacidad de 5L.<br>- 2 grifos.<br>- Expende agua<br>- Temperatura mínima de 10°C y máxima de 90°C.<br>- Permite almacenar y mantener el agua a una temperatura ideal.<br><br>Temperaturas del agua:Fria y caliente<br>Temperatura mínima<br>Temperatura máxima: 10 °C - 90 °C<br>Capacidad de refrigeración: 10 l/h<br>Capacidad de calentamiento: 85 l/h<br>Capacidad máxima de agua: 5 L<br><br>Lugar de colocación: Piso<br>Tipos de carga: botellon<br>Es industrial: No<br>Incluye filtro: Sí<br>Posición de carga: Superior<br>Cantidad de canillas: 2<br>Con canilla de bebedero: No<br>Con bandeja recolectora: Sí<br>Con pantalla: No<br>Con indicador LED: Sí<br>Con heladera: Sí | Unidad | 4 |

3. **Valor Estimado del Contrato:** El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de ($ 130,000,000) CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS COP, por monto agotable e incluye 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.

4. **Plazo de Ejecución del Contrato:** 1 mes, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento e inicio del contrato, sin exceder el 30 de diciembre de 2024

5. **Lugar de Ejecución del Contrato:** Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial, Transversal 16 # 33-102, Barrio El Bosque, Caucasia – Antioquia.

6. **Anexos:** Formato De Excel Gfpi-F-120 Consolidado Solicitud Dotación Y Modernización Centros De Formación Equipos

Atentamente,

Firmado digitalmente por Derlys Margoth Madera Soto
Fecha: 2024.10.21 13:03:20 -05'00'

Derlys Margoth Madera Soto
Coordinadora Académica