Solicitud de elementos y/o Servicios

FECHA DE SOLICITUD:	12/05/2025	**TIPO DE ELEMENTO:**	Consumo		Devolutivo	x	Servicios
DEPENDENCIA / CURSO:	Centro de Formacion Agroindustrial	**AREA:**	SENNOVA				

ÍTEM	CODIGO UNSPSC (Mínimo cuarto Nivel)	DESCRIPCION TECNICA DEL ELEMENTO O SERVICIO	UND	CANTIDAD SOLICITADA	EXISTENCIAS EN ALMACEN	REQUERIMIENTO DE COMPRA	EXISTE EN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	
							SI	NO
1	52151631	**MOLINO DE CARNE:** que cumpla con las normas internacionales de prevención de accidentes. Equipado con un reductor de engranajes helicoidales de acero, silencioso y lubricado en baño de aceite. - Carcasa, tolva y cuba de carne en acero inoxidable 18/8. - Grupo de trituración fabricado en acero inoxidable 18/8. - Tolva y grupo de trituración desmontables del cuerpo de la máquina para facilitar la limpieza del equipo. - Motor ventilado. - Unidad de picado fabricado en acero inoxidable. - Voltaje: 110V / 60 Hz / Monofásico. - Potencia del motor: Entre 0,75 kW y 1 kW (según modelo y proveedor). - Capacidad de producción: Mínimo 120 kg/h - máximo 150 kg/h en primera molienda. - Diámetro de entrada de carne: Mínimo 50 mm/ máximo 55 mm . - Diámetro de la boca de molienda: Mínimo 68 mm/máximo 72 mm EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR: - Cuchilla y plato auto-afilantes en acero inoxidable, diámetro Ø=6. - Tolva y cuba para carnes fabricadas en acero inoxidable. - Mortero para facilitar el procesamiento de la carne. - Tapón de conexión tipo monofásico. ACCESORIOS: - Suministro de 4 discos de diferentes diámetros. - Suministro de 2 cuchillas de repuesto. - Suministro de 2 bandeja en acero inoxidable. - Suministro de 1 Tacador. - Manuales en inglés y español. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
2	23181604	**CUTTER**: Uso versátil, adecuado para carnes, pescados, verduras y diversas elaboraciones alimenticias. - Tolva desmontable para un manejo higiénico y limpieza eficiente del equipo. - Protector de hoja y regulador de corte en acero inoxidable austenítico. - Eje ciego que impide la infiltración de líquidos. - Cuchillas accionadas por motor asincrónico y ventilado. - Tapadera interbloqueada desmontable para facilitar la limpieza del equipo. - Recipiente en acero inoxidable, desmontable. - Panel de mandos con teclas de acero inoxidable resistentes al agua y al polvo. - Voltaje: 220 V / 1 fase. - Potencia del motor: Entre 1,8 kW y 2,2 kW (1,9 HP – 2,5 HP). - Capacidad operativa: Mínimo 8 L/máximo 10 L. - Capacidad de la tina: Mínimo 10 L/máximo 12 L. - Número de cuchillas: Configuración estándar de 3 cuchillas, (opcional con 2 cuchillas). - Velocidad del giro: 600/2.600 RPM. ACCESORIOS: - Suministro de juego de cuchillas. - Manuales en inglés y español. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
3	73152104	**EMBUTIDORA HIDRÁULICA:** - Tolva desmontable para facilitar la limpieza sin necesidad de utensilios adicionales. - Tapa y tapón de acero inoxidable. - Guarniciones de silicona que garantizan mayor hermeticidad y duración. - Protección hermética del cilindro oleodinámico. - Cilindro de acero inoxidable, lustrado, con bordes redondeados. - Motor potente y silencioso, ventilado, con un rango de 2.500 a 2.800 RPM para acción inmediata. - Regreso automático del pistón al apagarse el motor. - Mandos protegidos IP 67 en acero inoxidable. - Controlador de flujo de aceite de alta precisión. - Depósito de aceite con indicador de nivel. - Ruedas de goma estándar para facilitar el desplazamiento. - Potencia del motor: Mínimo 0,5 HP / Máximo 0,75 HP. - Voltaje: 220 V / 2 fases. - Capacidad del cilindro: Mínimo 13 L / Máximo 15 L. - Protección hermética del cilindro de fácil limpieza. ACCESORIOS: - Juego de 3 boquillas en silicona tipo alimento. - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo. ACCESORIOS ADICIONALES: - Un galón de aceite hidráulico tipo alimento.	UNIDAD	1	0	1	X	
4	56101701	**MUEBLE ALACENA:** - Mueble cerrado de doble puerta. - Puertas corredizas en acero inoxidable tipo austenítico calibre 18. - Entrepaño en acero inoxidable tipo austenítico calibre 18. - Chapa de seguridad para resguardo del contenido. - Ruedas de 4” con seguro para facilitar el desplazamiento y estabilidad. - Dimensiones: Ancho 150 cm x Profundidad 65 cm x Altura 90 cm. (Determinadas según el espacio disponible para su instalación). - Fabricación nacional. ACCESORIOS: - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
5	56101518	**ESTANTERIA**: - Estanteria completamente en acero inoxidable calibre 18 para mayor resistencia y durabilidad. - Parales en ángulo de acero inoxidable para mayor estabilidad. - Cuatro (4) entrepaños en acero inoxidable con grosor de 2". - Pies niveladores para ajuste de altura y estabilidad en superficies irregulares. - Dimensiones: Frente 1 m, Fondo 0,40 m, Altura 2 m. (Determinadas según el espacio disponible para su instalación). ACCESORIOS: - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	

6	52141520	**MEZCLADORA DE CARNE:** - Equipo en acero inoxidable para mayor resistencia y durabilidad. - Capacidad del tanque: mínimo 25 L. - Capacidad de operación: mínimo 5 L, máximo 10 L. - Reductor de velocidad con piñones helicoidales en baño de aceite. - Motor eléctrico monofásico: mínimo ¾ HP / máximo 1 HP - Voltaje: 110 V, 60 Hz. - Eje central con aspa extraíble. - Paletas interiores de amasado horizontales extraíbles. - Tolva volcable. - Rejilla superior y tapa en varilla de acero inoxidable. - Aspa en acero inoxidable con tres mezcladores y dos raspadores. - Freno de volteo para mayor control durante la operación. - Pies niveladores para ajuste en superficies irregulares. ACCESORIOS: - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
7	23181602	**TAJADORA DE JAMÓN Y QUESO:** - Fusión en aleación de aluminio anodizado para mayor resistencia y durabilidad. - Base con plato de fácil limpieza para garantizar higiene y seguridad alimentaria. - Motor asincrónico silencioso y robusto, optimizado para operación continua. - Transmisión con correa Poly-V de alta resistencia, reduciendo vibraciones y desgaste. - Cuchilla forjada y templada en acero inoxidable de mínimo 24 cm / máximo 26 cm de diámetro. - Deslizamiento del carro sobre casquillos auto lubricantes para un movimiento suave y preciso. - Afilador incorporado en fusión con doble sistema para mayor durabilidad de la cuchilla. - Inclinación de la cuchilla de mínimo 24° / máximo 26° para optimizar el corte. - Potencia del motor: mínimo 0,18 Hp / máximo 0,25 Hp. ACCESORIOS: - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
8	41111509	**BÁSCULA ELECTRÓNICA SOLO PESO DE PISO:** - Construcción robusta en acero inoxidable grado alimenticio. - Ideal para ambientes húmedos gracias a su protección contra la corrosión. - Plataforma de pesaje de mínimo 44 cm x 44 cm / máximo 46 cm x 46 cm . - Capacidad de carga mínima 140 kg / máxima 160 kg con división de 20 g. - Indicador digital Industry con carcasa de acero inoxidable y certificación IP-66 contra humedad y polvo. - Batería recargable con autonomía de mínimo 28 horas / máximo 32 horas. - Pantalla LED roja de mínimo 1,8 cm / máximo 2,2 cm de altura para fácil visualización. - Puerto de comunicación RS-232 para conexión con PC y software de registro de datos. - Soporte para fijación a pared para facilitar la instalación en espacios reducidos. ACCESORIOS: - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
9	41111501	**BALANZA DE PESO:** Protección contra humedad y polvo. Resistentes a bajas temperaturas. Batería recargable. MATERIAL DE FABRICACIÓN: Superior acero inoxidable e inferior ABS alta Resistencia. Doble Display LED rojo 6 dígitos de 1,2 cm, nivel de intensidad ajustable por teclado Tipo de teclado: Pulsadores Clase: III Capacidad 10 gramos hasta 7.500 gramos Capacidad mínima 10 gramos Escala de verificación: 1 gramo División de escala: 0.5 gramos Ajuste: interno Tara Máxima: 100 % por sustracción Dimensiones: largo hasta 28 cm, ancho hasta 23 cm , alto hasta 10 cm Dimensiones del plato: hasta 19 cm largo, hasta 23 cm ancho Temperatura de operación: 0 hasta 30° C ACCESORIOS: Batería Recargable: 6 V, 4 Ap. 60 horas de autonomía Adaptador para recarga de la batería	UNIDAD	2	0	2	X	
10	40101523	**HORNO AHUMADOR.** Cargador de virutas de madera lateral para ahumar continuamente durante 2-3 horas sin abrir la puerta El tubo de calentamiento de potencia de 800W en el ahumador eléctrico crea humo constante de virutas de madera, garantizando carnes tiernas y jugosas a través de cocción baja y lenta. Medidas hasta 18.97 x 17.56 x 32.44 pulgadas 4 estantes extraíbles cromados. Se recomienda colocar carnes en los estantes inferiores y verduras en los estantes superiores Rango de temperatura: 100 hasta 275°F Ajustable de °C a °F Puerta de cristal que permita observar directamente la comida en el ahumador Luz interna Sonda de carne para detecta la temperatura de los alimentos y realiza un seguimiento del progreso del humo y el calor en tiempo real Soporte resistente incluido eleva la altura de la parrilla para una configuración de cocción más cómoda y estable Fuente de alimentación: Eléctrico Material interno: Acero aluminizado. Voltaje: 110V – Monofásico Incluye 5 bandejas en acero inoxidable adaptadas a las medidas del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	

11	41103011	**REFRIGERADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE:** Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304 Ángulos internos redondeados 2 puertas ciegas Grosor del aislamiento: hasta 60 mm Puertas de cierre automático con junta magnética Panel de control electrónico frontal con 2 termistores NTC Grupo frigorífico desmontable monobloc y tropicalizado estándar (hasta +40° temperatura ambiente y hasta 60% humedad relativa) gas R452A Armarios frigoríficos TN y BT (temperatura normal y baja temperatura) diseñados y pre cableados para unidades frigoríficas remotas (SG) Desescarche automático y evaporación de condensados; Pies de acero inoxidable regulables en altura (110-190 H mm) Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm de altura Temperatura de 0°C hasta 10°C Capacidad: hasta 1200 litros Voltaje: 220V – Bifásica ACCESORIOS: Ruedas para fácil desplazamiento Chapa de seguridad 3 parrillas por puerta con juego de guías para su ubicación	UNIDAD	2	0	2	X	
12	41103011	**CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE:** Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304 Ángulos internos redondeados; 2 puertas ciegas Grosor del aislamiento: hasta 60 mm Puertas de cierre automático con junta magnética Panel de control electrónico frontal con 2 termistores NTC Grupo frigorífico desmontable monobloc y tropicalizado estándar (hasta +40° temperatura ambiente y hasta 60% humedad relativa) Gas R452A; Armarios frigoríficos TN y BT (temperatura normal y baja temperatura) diseñados y precableados para unidades frigoríficas remotas (SG) Desescarche automático y evaporación de condensados; Pies de acero inoxidable regulables en altura (110-190 H mm); Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm de altura Temperatura detrabajo de -18 hasta -22°C Potencia adsorbida: 700W Tipo de refrigeración Ventilado Descongelación/evaporización automática del condensado ACCESORIOS: Ruedas para fácil desplazamiento Chapa de seguridad 3 parrillas por puerta con juego de guías para su ubicación	UNIDAD	2	0	2	X	
13	40141747	**TRAMPA DE GRASA:** Estructura de Construcción en acero inoxidable tipo 304 Funcionamiento por medio de decantación Dimensiones de hasta 45 x 60 x 50 cm de altura Accesorios de instalación en PVC e instalación.	UNIDAD	1	0	1	X	
14	30181504	**LAVAMANOS DE PEDAL:** Lavamanos un puesto. Forma redonda o rectangular en acero inoxidable 304 calibre 16. Mano de pedal en acero inoxidable. Dimensiones máximas de hasta 53 x 48 x 90 cm (ancho, largo, alto). Incluye tubería de conexión Incluye accesorios de conexión.	UNIDAD	2	0	2	X	
15	24111809	**TANQUE DE COCCIÓN A GAS:** Capacidad hasta 50 litros Fabricado en acero inoxidable calibre14. Sistema de calentamiento a gas propano o natural por medio de 2 flautas. Válvula de salida de agua. Tapas con manija de agarre Soportes al piso con niveladores Fuego directo Incluye Canastilla interna en lamina perforada en acero inoxidable con sus respectivas manijas en teflón	UNIDAD	1	0	1	X	
16	23152903	**EMPACADORA AL VACÍO DE MESA:** Material de fabricación acero inoxidable grado alimenticio AISI-304 Panel digital 6 memorias para guardar tiempos de empaque Dos barras de sellado de mínimo 40cm cada una Barras de sellado con SISTEMA DE PISTON (Sin cables) Bomba de vacío de mínimo 20 m3/h Espacio útil de la cámara: Mínimo 41x31x13cm Alimentación 110 V. □ Base en acero inoxidable AISI 304	UNIDAD	2	0	2	X	
17	40101808	**ESTUFA INDUSTRIAL ENANA:** Estructura fabricada en acero inox calidad aisi 304, calibre entre 16 a 20 Quemador de 1 puesto Sistema de funcionamiento a gas propano o natural Fogón con quemadores dobles 2 quemadores en hierro Parrilla en fundición de hierro para alta temperatura Dimensiones: frente entre 50 - 60 cm, fondo entre 60 - 65 cm, altura entre 40 - 65 cm Poder calorífico total entre 65.000 - 75.000 BTU/h tornillos niveladores incluye Bandeja recolectora de residuos	UNIDAD	2	0	2	X	
18	23181803	**PRODUCTOR DE HIELO:** Capacidad hasta 32kg/día (a 20°C ambiente) Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno Depósito para mínimo 15 kg Incluye filtro mecánico Dimensión del cubo: entre 27 a 30 cc Maquina tropicalizada Esquinas redondeadas para fácil limpieza Incluye 1 Pala para hielo diseñado con punta biselada	UNIDAD	1	0	1	X	

19	41115603	**pH-METRO PORTÁTIL PARA ALIMENTOS:** Rango pH 0 a 14.00 pH Rango Temperatura -5.0 a 105.0°C/23.0 a 221.0°F Resolución pH 0.01 pH Resolución Temperatura 0.1°C/0.1°F Precisión pH ± 0.02 pH Precisión Temperatura ±0.5°C (hasta 60°C), ±1.0°C (exterior)/ ±1.0°F (hasta 140°F); ±2.0°F (exterior) Calibración de pH Automática, uno o dos puntos de calibración con dos ajustes de buffers memorizables (estándar 4.01, 7.01, 10.01 o NIST 4.01, 6.86, 9.18) Compensación de temperatura Automática, -5.0 a 105.0oC (23 a 221oF) Electrodo de pH con sensor de temperatura interna, conector DIN Tipo de Batería 1.5V (3) AAA Incluye las siguientes soluciones: Solución buffer de pH 4.01 (500 mL) Solución buffer de pH 7.01 (500 mL) Solución buffer de pH 10.01 (500 mL) Solución test de ORP (500 mL) Solución de limpieza de electrodo (500 mL) Solución almacenamiento electrodo (500 mL)	UNIDAD	2	0	2	X	
20	48101800	**FORMADORA DE HAMBURGUESAS:** Estructura en acero inoxidable o aluminio anodizado Capacidad de 6 a 10 hamburguesas por minuto Diámetro de plato entre 13 cm a 15 cm Accionamiento manual	UNIDAD	1	0	1	X	
21	48101612	**SIERRA PARA CARNE:** Construcción en acero inoxidable Motor: entre 1,5 - 2 hp Bandeja de desperdicio Velocidad de la cinta 16 - 22 m/seg Cuchilla de 78" Voltaje: 110 v/60 Hz/monofásico	UNIDAD	1	0	1	X	
22	40101843	**HORNO MINI COMBINADO:** Material de la Cámara de Cocción: acero inoxidable 316 L. Pasos de Cocción: hasta 9. Temperatura de trabajo: mínimo 30 °C ± 5°C, máximo 260 °C ± 5°C. Ajuste de humedad del 10% al 100% Medición continua de la humedad real en la cámara de cocción. Sistema de Filtro hasta 1300 L de agua con un solo cartuch Sensor de Dureza del Agua Descarga de Datos HACCP 2 turbinas inversoras superpuestas y resistencias lineares simétricas con alta densidad de potencia. Puerta Cierre de presión en acero inoxidable con panel de control capacitivo Estructura en acero inoxidable. Capacidad: mínima 5 bandejas, máxina 10 bandejas Distancia entre bandejas mínima de 70 mm Alimentación: 220-240V 3. Incluir mínimo 5 bandejas	UNIDAD	1	0	1	X	
23	95141803	**MESÓN CON POCETA DOBLE Y ENTREPAÑO**. - Mesón reforzado con poceta doble y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,6m x 0,9m (largo x ancho x alto), - Incluye dos pocetas fabricadas en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de pocetas: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo). - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso - Soldaduras de grado alimentario. -Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación VER FICHA TÉCNICA "MESÓN CON POCETA DOBLE Y ENTREPAÑO."	UNIDAD	2	0	2		
24	95141803	**MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con poceta central y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto) - Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo). - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso. - Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación - Soldaduras de grado alimentario. VER FICHA TÉCNICA "MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO."	UNIDAD	4	0	4	X	
25	95141803	**MESON CON POCETA Y ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con poceta y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 3.1m x 0.6m x 0.9m (largo x ancho x alto) - Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo). - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso - Soldaduras de grado alimentario. -Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación VER FICHA TÉCNICA "MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO."	UNIDAD	1	0	1	X	

26	95141803	**MESON CON ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x altura) - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Soldaduras de grado alimentario -Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación VER FICHA TÉCNICA "MESÓN CON ENTREPAÑO."	UNIDAD	9	0	9		
27	95141803	**MESON CON ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2.6 m x 0.5m x 0.9m (largo x ancho x alto). - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Soldaduras de grado alimentario. - Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación VER FICHA TÉCNICA "MESÓN CON ENTREPAÑO."	UNIDAD	1	0	1		
28	95141803	**MUEBLE CERRADO CON POCETA Y ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con poceta y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto) - Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo). - Incluye puertas abatibles y manijas en acero inoxidable AISI 304, calibre 18. - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso - Soldaduras de grado alimentario. Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación. VER FICHA TÉCNICA "MUEBLE CERRADO CON POCETA Y ENTREPAÑO"	UNIDAD	2	0	2	X	
29	95141803	**MUEBLE CERRADO CON ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2.6 m x 0.5m x 0.9m (largo x ancho x alto). - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye puertas abatibles con manijas en acero inoxidable AISI 304, calibre 18 - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Soldaduras de grado alimentario. - Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación. - VER FICHA TÉCNICA "MUEBLE CERRADO CON ENTREPAÑO"	UNIDAD	5	0	5	X	
30	95141803	**MESON CENTRAL CON ENTREPAÑO** - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 - Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2,5m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto). - Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2" - Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento. - Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia. - Soldaduras de grado alimentario - Debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación. VER FICHA TÉCNICA "MESÓN CENTRAL CON ENTREPAÑO"	UNIDAD	2	0	2	X	
31	20142903	**TANQUE DE RECIBO CON LIENZOS – CAPACIDAD 50 LITROS** Equipo en acero inoxidable calibre 16 garantizando resistencia y seguridad alimentaria. - Capacidad: mínimo 48 L/ máximo 52 L. - Malla filtrante en acero inoxidable. - Módulo anti-salpique: Incorporado para evitar derrames durante la recepción de la leche. - Dispositivo de sujeción de lienzo filtrado: Soporte de fijación para tela filtrante, permitiendo estabilidad durante el proceso. - Lienzo filtrado: Fabricado en tela específica para filtración de leche, con porosidad adecuada para la retención de sólidos no deseados. - Salida del tanque: Diámetro mínimo 1 ¼" / máximo 1 ½", con conexión tipo CLAMP para facilitar la limpieza y manipulación. - Válvula de salida: Tipo sanitario, apta para el contacto con productos lácteos. - Bordes: Redondeados para evitar la acumulación de residuos y facilitar la limpieza. - Soporte y nivelación: Tornillos niveladores con mínimo 3 / máximo 4 puntos de apoyo, diseñados en acero inoxidable con base encauchetada para estabilidad y reducción de vibraciones. ACCESORIOS: - 1 malla filtrante en acero inoxidable. - Lienzo para filtrado. - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo	UNIDAD	1	0	1	X	

32	23181501	**DESCREMADORA:** - Cámara y disco en acero inoxidable, grado alimentario. - Capacidad de procesamiento: mínimo 50 L/h - máximo 80 L/h. - Capacidad de separación: Hasta un máximo de 12% de contenido de grasa en la leche entera. - Capacidad del bowl mínimo 20 litros. - Velocidad de rotación: mínimo 9.500 rpm - máximo 11.500 rpm, optimizando la separación de fases. - Tiempo de calentamiento requerido: mínimo 40 segundos - máximo 60 segundos. - Sistema de accionamiento: Eléctrico. - Motor universal de 110 V, adecuado para operación en diferentes entornos. - Receptáculo para la leche y la crema, con sistema de recolección separado. - Regulación del porcentaje de grasa en la leche descremada según necesidad del proceso. - Cantidad de platos en la cámara centrífuga: mínimo 10 - máximo 12, asegurando eficiencia en la separación. - Porcentaje de grasa en la leche descremada no superior a 0.05%. ACCESORIOS: - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
33	24111803	**TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 100 L** - Material acero inoxidable. - Capacidad: 100 litros. - Válvula de descarga ubicada en el lateral inferior tipo válvula sanitaria para alimentos de 1 ½”. - Aislamiento térmico: Espesor de 1,5” – 2,5” para conservación térmica. - Sistema de agitación: moto reductor trifásico con agitador interno. - Conexión eléctrica: Trifásica a 220V. - Consumo eléctrico: Entre 300 W y 400 W. - Potencia total: Entre 700 W y 800 W. - Unidad de enfriamiento potencia mínima de ½ Hp. - Soporte base con tornillos niveladores ajustables. - Entrada superior de leche: 1 ½”. - Des aireador superior para evacuación de gases. - Tapa superior en acero inoxidable con cierre seguro. - Tablero de control con indicador digital de temperatura. ACCESORIOS: - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
34	27112123	**PRENSA PARA QUESOS.** - Equipo en acero inoxidable calibres 14 y 16. - Capacidad de prensado de hasta cuatro (4) moldes. - Sistema de funcionamiento: Neumático, requiere compresor. - Unidad encapsulada en caja de acero inoxidable. - Plato de prensado con canal de salida de suero para drenaje eficiente. - Dimensiones aproximadas: altura mínima 1,50 m/ máxima 1,70 m; frente mínima 0,55m/ máxima 0,65 m y fondo mínimo de 0,45 m/ máximo 0,55 m. - Sistema de control: Interruptor de encendido industrial para seguridad operativa. - Niveladores de piso ajustables. ACCESORIOS: - Se requiere un compresor con la capacidad suficiente para asegurar el correcto funcionamiento del equipo. - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
35	41102426	**PAILA PARA HILADO** - Equipo en acero inoxidable acero inoxidable austenítico, calibre 12. - Capacidad mínima de 20 litros. - Estructura: montaje al piso con quemador incorporado. - Aro protector para seguridad en la zona del quemador. - Soporte: tres patas en acero inoxidable con pies niveladores ajustables. - Tipo de quemador de alta eficiencia con generación de 30.000 BTU. - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
36	27112004	**PALA EN ACERO:** - Mango en acero inoxidable austenítico de 1” de diámetro. - Largo del tubo mínimo de 70 cm. - Raspador en teflon de alta resistencia térmica, ideal para uso en alimentos.	UNIDAD	1	0	1	X	
37	23181501	**MANTEQUILLERA:** - Equipo eléctrico en acero inoxidable austenítico. - Capacidad: volumen de crema mínimo de 10 litros. - Volumen del tanque 20 litros. - Acabado interno: chorreo de arena antiadherente - Base con platinas para anclar al piso. - Sistema de transmisión: transmisión de movimiento mediante poleas y correas. - Protector de seguridad para transmisión. - Variador de velocidad. - Mirilla de observación para control del proceso. - Deflectores internos fabricados en acero inoxidable. - Motor: motorreductor de 25 rpm (monofásico), potencia de ½ Hp monofásico con caperuza en acero inoxidable para protección. - Sistema de encendido y control : arrancador ON-OFF incorporado.	UNIDAD	1	0	1	X	
38	30161906	**MOLDES PARA QUESO:** - Material de acero inoxidable austenítico. - Capacidades por presentación: Cutro (4) moldes de cinco libras, cuatro (4) moldes de una libra y cuatro (4) moldes de ½ libra.	UNIDAD	1	0	1	X	
39	41102426	**MARMITA** - Material: cuerpo en acero inoxidable austenítico (interno calibre 12, externo calibre 16). Estructura en acero inoxidable calibre 16. - Sistema de calentamiento a gas GLP o gas natural. - Capacidad de 20 a 50 litros. - Conexión eléctrica: 110V o 220V / 60 Hz. - Sistema volcable para facilitar el vaciado del producto. - Agitador constante con raspadores. - Motor reductor monofásico de 20 RPM. ACCESORIOS: - Indicador y controlador de temperatura. - Válvula de entrada y salida de agua fría o caliente. - Dispositivo de seguridad con manómetro. - Sistema de soporte regulable para ajuste de inclinación - Manuales del equipo en español e inglés. - Ficha técnica del equipo.	UNIDAD	1	0	1	X	
40	48101600	**LIRA PARA TINA DE CUAJADO:** Marco en acero inoxidable Hilos en acero inoxidable Juego de 2 liras horizontal y vertical Mango de 65 cm Dimensiones del marco aprox 25 x 30 cm	UNIDAD	1	0	1	X	

41	52152204	**MESA DESUERE DE QUESOS:** Construida en acero inoxidable AISI –304 calibre 16. Patas redondeadas en acero inoxidable. Pies niveladores. Punta de diamante centrada Desnivel y orificio para desagüe del suero. Dimensiones hasta1.80x 0.65x 0.85 m Sistema de amarre en todo su contorno en tubería de acero inoxidable tipo 304 Tornillería en acero inoxidablem	UNIDAD	1	0	1	X	
42	56122000	**MUEBLE ALACENA FLOTANTE DE PARED:** Mueble cerrado doble puerta flotante para colgar en la pared Fabricado en acero Inoxidable AISI 304 calibre 18 1 entrepaño, Con chapa de seguridad Dimensiones hasta : Ancho 150 x Profun 40 x altura 50 cm Sistema de anclaje en acero inoxidable	UNIDAD	1	0	1	X	
43	41115313	**REFRACTÓMETRO PORTÁTIL ANÁLOGO Y DIGITAL:** Refractómetro manual. Para medida y porcentaje de azúcar. Índice de refracción. Rango. 0-32 28 58 o de 60-90 BRIX. Cuerpo en acero inoxidable Refractómetro digital Rango de contenido de azúcar 0,0 hasta 85,0 % Brix; 1,3300 a 1,5080 nD_{20}; 1,3330 a 1,5040 nD_{20} Resolución del contenido de azúcar hasta 0,1 % Brix; 0,0001 nD_{20}; 0,0001 nD_{20} Precisión del contenido de azúcar ±0,2 % Brix; ±0,0005 nD; ±0,0005 nD Rango de temperatura 0,0 hasta 80,0 °C (32,0 a 176,0 °F) Resolución de temperatura hasta 0,1 °C (0,1 °F) Precisión de temperatura ±0,3 °C (±0,5 °F) Apagado automático Después de tres minutos de inactividad Tipo de batería / Duración 9 V / aproximadamente 5000 lecturas Clasificación del recinto IP65 Dimensiones hasta: 192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6”) Peso hasta 420 gramos (14,8 onzas) Fuente de luz del refractómetro LED amarillo Compensación de temperatura del refractómetro automático entre 10 y 40°C (50a 104°F) Celda de muestra Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio sílex. Tiempo de medición aproximadamente 1,5 segundos Información de pedidos Se suministra con batería y manual de instrucciones.	UNIDAD	3	0	3	X	
44	41113042	**ANALIZADOR DE LECHE POR ULTRASONIDO:** Medición de Grasa: 0,01% hasta 25% ± 0,1% Medición de Proteína: 2% hasta 7% ± 0,15% Medición de Lactosa: 0,01% hasta 6% ± 0,15 SNF: (Sólidos no grasos) de 3% a 15% ± 0.15% Densidad: 1015-1140 kg/m3 ± 0,3 kg/m3 (opción de 1.160 kg/m3) Temperatura: De la leche a partir de 1 ° C hasta 40 ° C ± 1 ° C Conductividad: 3 a 14 (mS / cm ± 0,05%) Contenido De Agua Agregado: 0% a 70% ± 3,0% Punto De Congelación: -0,4 a 0, 7 °C ± 0,001 °C Contenido De Sales: 0,4 a 1,5% ± 0.05% pH del 0 al 12 ± 0,05% Total De Sólidos: A partir de 0 a 50% ± 0,17% ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS: Voltaje: 110 / 60 Hz ACCESORIOS: Porta muestras de plástico, Tubos de repuesto, Cable de suministro de alimentaciòn 12 V, Solución limpieza alcalina, Solución limpieza alcalina Manual de instrucciones multilingües	UNIDAD	1	0	1	X	
45	23153605	**CODIFICADOR DE CINTA TERMICA SEMI-AUTOMATICO:** Velocidad de impresión 10 – 80 impresiones/min Área de impresión 2 a 3 líneas. Manejo hasta de 45 caracteres. Rango de temperatura entre 0 - 200 °C. Características eléctricas alimentación de 110V/60 Hz ó AC 220 V/50 Hz, 200 W Incluye: suministro de 1 repuesto de cinta	UNIDAD	1	0	1	X	
46	48101707	**MAQUINA DE HELADO BLANDO:** Capacidad de Producción: entre 15-30 litros por hora Voltaje: 110/60HZ ó 230V / 50-60HZ / 1PHS Potencia (W): entre 1.8kw / 2,5 kw (bomba) Aire de enfriamiento Sistema de refrigeración Cilindros de Congelación 2 x 1.8 a 2 Litros Avisador de Nivel de Mezcla en Tolvas 2 Sabores + 1 combinado, 3 Boquillas	UNIDAD	1	0	1	X	
47	52151807	**CANTINA EN ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE LECHE:** Material: Fabricada en aluminio pulido de alta calidad, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Capacidad: 20 Litros. Tapa hermética Asa ergonómica	UNIDAD	5	0	5	X	
48	23151804	**TANQUE DE FERMENTACION DE YOGURT:** Construido en acero inoxidable 304 calibre 14 y 16 Capacidad nominal 50 L. Sistema de funcionamiento a gas. (propano o natural) Aislamiento térmico de 2 “ de espesor Tapa superior con cierre Moto reductor monofásico o trifásico, con su correspondiente agitador interno desmontable Salida de 1 ½ in tipo clamp con su correspondiente válvula Rango de temperatura de proceso: 0 a 90 °C Indicador y controlador de temperatura Debe contar con registro de marca Válvula de seguridad para gas Válvula de descarga tipo clamp de 1 ½” Incluye válvula de seguridad.	UNIDAD	1	0	1	X	
49	23152100	**DESPULPADORA:** Capacidad entre 50 - 150 Kg/h. Motor eléctrico de 2 H.P., 1750 R.P.M. 2 Tamices enteros para todas las frutas. Tamices enteros sin uniones ni tornillos Sistemas de aspas protegidas (no parte la semilla) Aspas con caucho tipo alimento intercambiable. Aspa y tornillo sin fin. Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 CAL 16/18.Antiácido Arrancador on-of, protegido contra Humedad. Sistema de ajuste para proteger el dispositivo de despulpado Empaques sellados que impiden el paso del los fluidos al motor Tolva desmontable de gran tamaño salida de semilla con tapa antisalpique Modelo de piso	UNIDAD	1	0	1	X	

50	47101547	**HIDROLAVADORA:** Presion (PSI) max. 1800 Caudal de agua (L/h) Entre 330 - 350 Temperatura de entrada (°C) Max. 40 Tipo de corriente (V/Hz) 110/60 Rendimiento de superficie (m²/h) Min. 30 Lanza de alta presión Filtro de agua integrado Boquilla turbo ACCESORIOS: Manguera de alta presión, 8m, Quick Connect del aparato, Asa telescópica	UNIDAD	2	0	2	X	
51	48101608	**LICUADORA:** Capacidad máxima 2 litros Velocidad variable hasta 3.200rpm Función de pulso Cuchilla de 6 aspas en acero inoxidable Sistema de seguridad que impide su operación sin el vaso Protección de sobrecalentamiento. Potencia del motor 2hp Voltaje: 110V ACCESORIOS: Vaso de repuesto	UNIDAD	3	0	3	X	
52	23181506	**LAVABOTAS AUTOMATICO:** Equipo eléctrico de 1 puesto Fabricado en acero inoxidable tipo 304. Rodillos de lavado con base en fibra y cerdas de nylon. Montado en eje horizontal en acero inoxidable y en pack, acoplado con moto-reductor de 1/2 hp. Accionamiento manual por medio de pulsador que permite energizar el motor y dar paso al agua por medio de electro válvula, el equipo cuenta con drenaje de agua. Funcionamiento a 110V ó 220V.	UNIDAD	2	0	2	X	
53	73131803	**TINA QUESERA:** Equipo en acero inoxidable austenítico, cuerpo en calibres 12 y 16 . Sistema de calentamiento a gas mediante quemador tipo flauta. Capacidad de 20 a 50 litros Tina para cuajado de la leche. Conexión eléctrica: 110V o 220V / 60 Hz. Desagüe inferior lateral con válvula tipo abrazadera de 1 ½". Camisa de recirculación de agua para control térmico.	UNIDAD	1	0	1	X	

JUSTIFICACION:

El Servicio Nacional de Aprendizaje en cumplimiento de la misión, objetivos y metas, una vez identificada la necesidad de los servicios de formación de la población de Ciénaga de Oro - Córdoba define fortalecer la cobertura y calidad de la formación profesional integral, lo anterior, para lograr impactar en la productividad nacional y promover el desarrollo económico y social de la Región. Teniendo en cuenta esto, se proyectó el suministro, instalación y dotación de un complejo de containers para la modernización tecnológica relacionada con proyectos de innovación del Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico, Innovación y Competitividad Nacional para la promoción y desarrollo de actividades de investigación, desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuyan activamente a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral. Para lograr el cumplimiento de lo anterior y considerando la experiencia adquirida en la ejecución de procesos de selección similares, le fue asignado al Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila el presupuesto en la Resolución de apertura 1-0001 de 2025 con el fin de adelantar las acciones técnicas, de selección y suscripción de los contratos con el siguiente objeto general "Suministro, instalación y puesta en funcionamiento del complejo de containers para la modernización tecnológica relacionada con proyectos de innovación del Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico, Innovación y Competitividad Nacional para la Regional Córdoba, Ciénaga de Oro", incluyendo las actividades de ejecución, liquidación y demás actuaciones precontractuales, contractuales y poscontractuales que se deriven del mismo.

El complejo de containers incluyendo la dotación de equipos de cada ambiente permiten atender las necesidades de formación pertinentes para le región de Ciénaga de Oro, además de impactar positivamente la zona de influencia de la nueva sede, teniendo en cuenta que, aproximadamente un 65% de personas interesadas en acceder a los programas de formación titulada del SENA no logra hacerlo, debido a la restricción de cupos y capacidad instalada, en donde se cuenta con 6.282 cupos y 16.577 inscritos, lo que permite únicamente lograr un 34,2% de tasa atención, es así como este complejo de containers ubicado en la nueva sede logrará aportar en la solución de la necesidad de atención de la región.

La definición y socialización del presente requerimiento se realizó mediante reunión virtual utilizando la plataforma Teams, con la participación de la Dirección Regional Córdoba con sus delegados y la Subdirección del Centro de Formación Agroindustrial con el equipo de ejecución del proyecto Ciénaga de Oro.

1. Información de la reunión:
Link: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NTdhYzJmMDMtMGNiYS00YWJjLWFlZTQtMDJjNzNhOTY3NjI1%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%224b02e564-c729-467e-a667-a9e5fefc1bf5%22%7d
Fecha y hora: 5 de febrero, 2:00 pm.
Objetivo de la reunión: Reunión de revisión de listado de equipos para ambientes no convencionales - Ciénaga de Oro.

2. Anexos del requerimiento:
Acta de la reunión de revisión del listado de equipos para ambientes no convencionales.
Listado de asistencia virtual
Fichas técnicas de los equipos requeridos.