CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ADENDA

ADENDA NRO. 1
PROCESO NRO. MC-BYC-CGAFE-024-2025
OBJETO: ADQUISICIÓN DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA PARA FORTALECER EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE PARA LOS PROGRAMAS DE GASTRONOMÍA QUE ATIENDE EL CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL CEGAFE - SENA REGIONAL BOYACÁ

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, de conformidad con las observaciones presentadas dentro del término previsto para ello, requiere modificar la Invitación y formatos específicamente en la denominación del ítem 1 de la ficha técnica del proceso de la referencia. Lo anterior, en cumplimiento de los principios rectores de la contratación estatal y de los postulados que rigen la función administrativa, en especial los de planeación, responsabilidad, economía y publicidad.

En ese sentido, las modificaciones la Invitación y formatos específicamente en la denominación del ítem 1 de la ficha técnica del proceso de la referencia serán como a continuación se establece:

PRIMERA. Modificar el ítem 1 de la invitación publica en la plataforma secop 2, el formato de ficha técnica, el cual quedará así:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A ENTREGAR	MARCA

1	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL ALTO TRABAJO 2 LTS	LICUADORA INDUSTRIAL ALTO TRABAJO 2 LTS Licuadora para uso comercialCapacidad máxima 2 litros USO RUDO Potencia del motor 2hp velocidad variable hasta 32.000RPMRodamientos Japoneses Velocidad variableFunción de impulsosCuchilla de 6 aspas en acero inoxidableSistema de seguridad que impide su operación sin el vaso Protección de sobrecalentamiento. El equipo debe tener mínimo un año de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	UNIDAD	1	
2	48101533	HORNO DE COCCIÓN COMBINADA ELÉCTRICO - 5 bandejas	HORNO DE COCCIÓN COMBINADA ELÉCTRICO - 5 bandejas Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). Gestión automática de los procesos de cocción, debe garantizar resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado. Características de cocción estándar Programas que permitan:	UNIDAD	1	

			• Elegir que cocinar y el horno selecciona automáticamente los parámetros • Gestionar hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente • Sincronizar la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo • Diseñar directamente en la pantalla los procesos de cocción Cocción manual: • Temperatura: 30 °C – 260 °C • Hasta 9 pasos de cocción • CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%. • Cocción con sonda al corazón y función Delta T • Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición • Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional) Características de cocciones avanzadas y automáticas • Regular automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir • Control total de la humedad en la cámara de cocción • Ajustar automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento • Gestionar la salida térmica para hacerla más delicada • Calcular el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado. • Extraer rápidamente la humedad de la cámara de cocción. • Produce vapor saturado • Gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores • Aumenta la saturación de vapor y la temperatura Características técnicas				

			• Sistema de lavado automático • Lavado especial automático detrás del carter • Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 316L de alta resistencia con bordes redondeados • Triple cristal • Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta • Soportes para bandejas con sistema antivuelco • Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta • Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento • Contenedor de detergente integrado • Conexión Wi-Fi integrada • WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP • WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas Servicios Web y App • Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento del horno en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. Dimensiones y peso aproximados: Longitud 750 mm Profundidad 783 mm Altura 675 mm Peso neto 70 kg Distancia entre bandejas 67 mm Alimentación eléctrica: ESTÁNDAR Voltaje 380-415 V Fase ~3PH+N+PE Frecuencia 50 / 60 Hz Potencia total 9,3 kW Máx corriente absorbida 14 A Dimensión requerida por el interruptor diferencial* 16 A Requisitos cable potencia* 5G x 2,5 mm^2 Conexión hídrica				

			Presión de línea: Entrada agua potable: 3/4 "NPT *, presión de la línea: 22 a 87 psi; 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado) Debe incluir: (1) Base en acero inoxidable con escabiladero para bandejas – (1) Kit de primera instalación – (2) Bandeja en acero inoxidable antiadherente de 20 mm – (2) Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar hasta 8 huevos. – (2) Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies: lisa y a rayas para diferentes cocciones. – (2) Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas. – (1) Caja x 10 unidades de detergente original correspondiente a la marca y equipo. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.				
3	24131600	CONGELADOR HORIZONTAL DE DOS PUERTAS	CONGELADOR HORIZONTAL DE DOS PUERTAS Compresor con refrigerante R290 ecológico.Exterior e interior de acero inoxidableControlador digital DixellMantiene temperaturas entre -22°C & -17°CManija de puerta empotradaJunta (s) de puerta magnética correcto cierre de puerta.4 Ruedas preinstaladas.Refrigeración por aire forzado para garantizar distribución uniforme del aire.Un (1) parrilla preinstalada por sección.Capacidad: 490 LitrosEnergía: 110v / 60hzPotencia: 300 WPeso: 218	UNIDAD	1		

			libras kgDimensiones: 153×76.2×94.5cm El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.				
4	41103011	REFRIGERADOR DE MESA	REFRIGERADOR DE MESA Compresor Embraco con refrigerante R 290Exterior e interior de acero inoxidableControlador digital DixellMantiene temperaturas entre 0°C & 8°CManija de puerta empotradaJunta (s) de puerta magnética correcto cierre de puerta4 Ruedas preinstaladasRefrigeración por aire forzado para garantizar distribución uniforme del aire.Capacidad: 487 Litros - 16 Azafate 1/6 GN (INCLUIDOS) SIN TAPA Energía: 110v / 60hzPotencia: 560 W/ Compresor (HP): 1/2 EmbracoTemperatura: +1ºC – +8ºCIncluye: Tabla PolietilenoDimensiones:153×76.2×112.4cm El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento	UNIDAD	1		

			impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.				
5	48101809	BATERÍA DE OLLAS DE INDUCCIÓN	BATERÍA DE OLLAS DE INDUCCIÓN 3 CAPAS Juego de ollas, fabricadas en Acero inoxidable grado quirurgicoIncluye: 2 ollas de 16 x 9 cm cm con capacidad 1.8 litros1 Olla de 18 x 10 cm con capacidad de 2.5 litros1 Olla de 20 x 11 cm con capacidad de 3.4 litros1 Olla de 24 x 14 cm con capacidad de 6.3 litros1 Sartén de 24 x 6.5 cm con capacidad de 3.0 litrosIncluye las tapas en acero El equipo debe tener mínimo un año de garantía. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo	UNIDAD	3		

PARA CONSTANCIA SE FIRMA, UNA VEZ LEÍDO Y ACEPTADO POR QUIENES EN ELLA INTERVINIERON, A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

Revisó: Gustavo Enrique Cely Camargo- Coordinador Administrativo

Elaboró: Eliana Vanessa Peña Suárez - Apoyo Jurídico Gestión Contractual - área administrativa

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento.