| | |
|---|---|
| | **Versión: 02** |
| | **Código: GIL-F-073** |

**Proceso Gestión de Infraestructura y Logística**

**Formato Consulta de Existencia de Bienes en Kárdex**

**FECHA:** OCTUBRE 30 DE 2025
**COD REGIONAL:** 15
**CENTRO DE COSTO:** CEGAFE
**COD CENTRO DE COSTO:** 930510

**CIUDAD/MUNICIPIO:** TUNJA
**REGIONAL:** BOYACÁ

**Una vez consultados y validados los saldos del kárdex del sistema de administración y control de bienes (SACB) del centro CEGAFE de los bienes solicitados por el área o dependencia de contratación se infoma las siguientes existencias en almacén:**

| CONSECUTIVO SACB | NOMBRE | DESCRIPCION U OBSERVACIONES | TIPO DE ELEMENTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Información generada del aplicativo SACB de fecha:** | | | **30 DE OCTUBRE DE 2025** | | |

**Relacione los elemenos de los cuales no se tiene existencias en kardex de acuerdo a la solictud .**

| ITEM | CODIGO UNSPC | NOMBRE | DESCRIPCIÓN | TIPO DE ELEMENTO | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 48101705 | **CAFETERA DE GOTEO INDUSTRIAL PARA TERMO** | **CAFETERA DE GOTEO INDUSTRIAL PARA TERMO**<br>Características<br><br>Cafetera de Goteo Industrial para café por goteo completamente portátil y no requiere conexión directa a la red de agua.<br>El sistema de portafiltros evita que el agua caliente salpique.<br>Tiene capacidad para termos de 1.9 a 3.8 L.<br>Especificaciones<br>•Ancho 22,9 cm<br>•Profundidad 51,8 cm<br>•Alto 61,2 cm<br>•Voltaje 110 V<br>•Watts 1370 W<br>•Amperios 11,4 Amp<br>•Capacidad 3,8 Gal (14,4 L) / hora<br>•Peso 17,2 Kg<br>***La Maquina de goteo debe incluir el portafilto agregar el cafe molido y filtros para su desempeño, y su Kit de aseo o mantenimiento***<br><br>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. | DEVOLUTIVO | UNIDAD |
| 2 | 48101708 | **MÁQUINA GRANIZADORA DE FROSTY 3 TANQUES** | **MÁQUINA GRANIZADORA DE FROSTY 3 TANQUES**<br><br>Características<br><br>Sistemas de motor reductor con piñones, en acero inoxidable, mayor resistencia.<br>Tanques en policarbonato transparentes, cabina y cilindros en acero inoxidable.<br>Sistema de abatimiento dual, evita sobre - congelación en el cilindro.<br>Transmisión mecánica, compresores herméticos embraco / Aspera o tecumseh/ R404A Condensador de Aire<br>Ventilador doble tamaño.<br>Manejo de botones de encendido independientes por cada tanque<br>Luces led incorporadas en las tapas<br>Sistema de bajo consumo en modo noche<br>Programa de Auto limpieza<br><br>Especificaciones<br><br>Triple Tanque<br>Capacidad 12 litros<br>Power: 1100w<br>Temperatura de Trabajo: -2 a -3Grados<br>Voltaje: 110/60hz ó 220-50/60hz – 1 Phase<br>Dimensión de Maquinas: 620mm x 510mm x 800mm Ancho-Fondo-Alto<br>Embalaje en Cartón: 660 x 550 x 970mm<br>Peso Neto: 63 kgs<br>Peso Bruto: 81 kgs.<br>***La maquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento*** | DEVOLUTIVO | UNIDAD |
| 3 | 23181801 | **MOLINO INDUSTRIAL DE LABORATORIO CON MOLIENDA AJUSTABLE, PARA GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS, Y PREPARACIÓN DE MÉTODOS DE FILTRADO** | **MOLINO INDUSTRIAL DE LABORATORIO CON MOLIENDA AJUSTABLE, PARA GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS, Y PREPARACIÓN DE MÉTODOS DE FILTRADO**<br><br>Características<br><br>Molino con tolva de capacidad para 3 libras (1.36Kg) de café tostado en grano.<br>La acción turbo atrae los granos de café a través de la cámara de molienda para incrementar su eficiencia.<br>Molienda rápida: una libra en menos de 30 segundos.<br>Se puede seleccionar una amplia gama de granulometría con la perilla frontal de fácil operación.<br>Su conveniente palanca de limpieza asegurar la evacuación completa de la cámara de molienda.<br>Cuenta con un sistema de seguridad que detiene el motor cuando la bolsa es retirada y previene que empiece a moler si no se ha posicionado una bolsa.<br>Sus discos de precisión tipo "trabajo pesado" brindan gran calidad para moliendas muy finas.<br>Garantía de tres años en los discos.<br><br>Especificaciones Ancho 18,8 cm<br>Profundidad 40,4 cm<br>Alto 69,1 cm<br>Voltaje 120 V<br>Watts 1320 W<br>Amperios 11 Amp<br>Capacidad 3 Lb (1,36 Kg)<br>Peso 28.1 Kg<br>***La maquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento***<br>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. | DEVOLUTIVO | UNIDAD |
| 4 | 48101705 | **MÁQUINA DE ESPRESSO DE 2 GRUPOS AV (VOLUMÉTRICA-AUTOMÁTICA)** | **MÁQUINA DE ESPRESSO DE 2 GRUPOS AV (VOLUMÉTRICA-AUTOMÁTICA)**<br><br>Características<br><br>La versión volumétrica automática (av) cuenta con un temporizador de disparo digital integrado para que los disparos se puedan monitorear fácilmente. Esta máquina está hecha a mano y cuenta con calderas dobles de acero inoxidable y grupos saturados diseñados para una temperatura extremadamente estable y una capacidad de vapor maximizada.<br><br>Las calderas dobles optimizan la preparación de espresso y la producción de vapor.<br>Dual PID coffee & steam permite a los baristas controlar electrónicamente las temperaturas de la caldera de café y vapor.<br>Los grupos saturados aseguran que el agua nunca salga de la caldera de café durante el proceso de preparación, lo que garantiza una estabilidad térmica insuperable, disparo tras disparo.<br>Un temporizador de disparo integrado (digital) que se coloca en la parte superior del botón de control ofrece la capacidad de monitorear fácilmente los tiempos de extracción.<br>La válvula de vapor se abre completamente en 1/2 vuelta, lo que requiere menos movimiento para que el barista vaporice.<br>Esta máquina es compatible con la aplicación profesional a través de la placa electrónica, por lo que puede conectarse fácilmente a su aplicación, lo que permite que los ajustes de su máquina sean más fáciles y simples al tiempo que ofrece una experiencia más intuitiva sin tener que interrumpir la producción de bebidas.<br><br>Especificaciones<br><br>Altura 20,5 pulgadas<br>Ancho 28 pulgadas<br>Profundidad 23 pulgadas<br>Peso 130 libras<br>Voltaje 208-240, 1, 60 (VCA, fase, Hz)<br>Capacidad de la caldera de preparación 3.4 (litros)<br>Capacidad de la caldera de vapor 7 (litros)<br>Potencia del elemento 4600<br>Tamaño del circuito 30 amperios<br>Certificaciones UL-197, NSF-8, CAN/CSA-C22.2 No. 109 ***Accesorios: La maquina debe estar dotada de sus 2 portailtros dobles, sus canastillas de extraccion dobles de 14 gramos y de 18 gramos, 1 portafiltro sencillo con su canastillas, y filtro ciego. La maquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento, el contratista debe garantizar la clavija y enchufe elctrico de acuerdo a las indicaciones de conexion electrica que requiera la maquina, en sus especificaciones técnicas.***<br><br>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. | DEVOLUTIVO | UNIDAD |
| 5 | 48101604 | **MOLINO PARA ESPRESSO** | **MOLINO PARA ESPRESSO**<br><br>Caracteristicas:<br><br>Tecnología Grind-by-Sync: Sincronización perfecta entre el molinillo y la máquina de espresso, que ofrece una calidad de café constante y repetible.<br>Cuenta con aplicación móvil que simplifica la sincronización de molienda y ofrece monitoreo de eventos en tiempo real para una máxima comodidad.<br>Aplicación de escritorio: Proporciona información detallada sobre los datos para optimizar la toma de decisiones, tanto de forma remota como local.<br>Ajuste micrométrico de rebabas: La precisión accionada por motor eléctrico garantiza configuraciones consistentes de espacio de rebabas para moliendas perfectas en todo momento.<br>Tecnología de molienda por peso: la celda de carga integrada garantiza la precisión de la dosificación en tiempo real para mediciones precisas del café.<br>Detección de distancia de disco (DDD) patentada: permite configuraciones de molienda altamente precisas adaptadas a cualquier perfil de café.<br>Detección de portafiltro integrada: Acelera el flujo de trabajo al tiempo que garantiza una calidad constante para cada disparo.<br>Rebabas de acero especial de 65 mm: Duraderas y diseñadas para una distribución uniforme de partículas y un rendimiento excepcional.<br>Sistema de enfriamiento activo: Mantiene bajas las temperaturas de molienda, preservando el sabor y el aroma del café.<br>Pantalla de alta resolución de 88,3 mm: pantalla grande e intuitiva con un amplio ángulo de visión para una operación sin esfuerzo.<br><br>Especificaciones<br><br>Tenedor Ajustable<br>Poder 600 vatios<br>Fuente de alimentación 220v, 60Hz, 1ª<br>Velocidad de ralentí 1700 rpm<br>Capacidad de molienda 4 - 6 g/s @250 µm (60Hz)<br>Tipo de rebaba Acero plano especial<br>Diámetro de la rebaba Ø 65 mm<br>Vida útil de la molienda de rebabas 800 kg<br>Capacidad de la tolva 2,6 libras (1200 g)<br>Dimensiones (whd) 7,7 x 24,4 x 11,1 pulgadas (19,5 x 62 x 28,3 cm)<br>Peso neto 26,9 libras (12,2 kg)<br>Peso bruto 31 libras (14 kg)<br>Terminar Estándar<br>***La maquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento***<br><br>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. | DEVOLUTIVO | UNIDAD |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 48101716 | **FILTRO DE AGUA COLDRINK III** | **FILTRO DE AGUA COLDRINK III**<br><br>Características:<br><br>Mejora el sabor de las bebidas de dispensador y ayuda a retener la carbonatación de la bebida.<br>El reemplazo del cartucho sanitario es simple, rápido y limpio; las partes internas del filtro y nunca son expuesto a manipulación o contaminación.<br>Protege los sellos del sistema de bebidas, la bomba, la tubería y los pequeños orificios de la obstrucción, corrosión y desgaste abrasivo.<br>La tecnología submicrónica Precoat reduce la suciedad y las partículas tan pequeñas como 1/2 micra de tamaño y reduce los contaminantes para la salud como los quistes.<br>Reduce el sabor y olor a cloro y otros contaminantes ofensivos que puede contener el agua y perjudicar la salud de las personas o simplemente afectar el sabor de las bebidas.<br>El sistema puede montarse en una placa vertical que permite una fácil instalación y arranque.<br>El prefiltro de 20" reduce la suciedad y las partículas.<br>Avalado por el certificado NSF / ANSI Standard 53 para reducir quistes como Cryptosporidium y Giardia por medios mecánicos.<br>Validado por laboratorio acreditado por la ISO 17025 sobre la capacidad para reducir el 99.999% de Pseudomonas diminuta, siguiendo el ASTM F838-05 y sobre filtros de grado esterilizante con el protocolo para la validación de 0.2 µm.<br><br>Especificaciones:<br><br>Capacidad de filtración de agua. Máximo 5 gpm (18,9 Lpm)<br>Capacidad total. 18,000 galones (102,206L).<br>Presión del agua. 10 –125 psi (0.7 – 8.6 bar).<br><br>Composición del Coldrink III.<br>3 MC2 Cartucho de repuesto EV9612-56 y EC210<br>Prefiltro de repuesto: EV9534-26.<br><br>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. | DEVOLUTIVO | UNIDAD |

| | |
|---|---|
| **FIRMA ALMACENISTA** | |
| **NOMBRE COMPLETO** | **HERNANDO ARTURO CHAPARRO VERGARA** |
| **N° DE IDENTIFICACIÓN** | **72223087** |
| **CORREO INSTITUCIONAL** | hchaparro@sena.edu.co |