



ANEXO

CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS SOLICITUD DE INFORMACION A PROVEEDORES

1. **OBJETO:** “Compra de equipos para el Centro Agroindustrial proyecto Cafeterías como ambientes de formación.”
2. **FORMA DE PAGO:** El SENA pagará el valor del presente contrato en un único pago dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial (con el lleno de los requisitos establecidos en el art. 617 Estatuto Tributario), recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y certificado de pago de seguridad social y aportes parafiscales (art. 50 Ley 789 de 2002 y art. 23 Ley 1150 de 2007), de acuerdo al derecho de turno.
3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** Treinta (30) días, desde el inicio plataforma Secop II, previa aprobación de las pólizas.
4. **CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.**
 - 4.1 Certificado expedido por la ARL del resultado de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables del año anterior, si la empresa es nueva correspondería a la vigencia actual – Según Res 0312-2019 y Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y, (si la empresa muestra un porcentaje de implementación por debajo del 85% debe adjuntar el plan de mejoramiento). (**Etapas: Contractual**).
 - 4.2 El futuro contratista debe acreditar que se encuentra afiliado al Sistema General de Pensiones y al Sistema General de Seguridad Social en Salud (**Etapas: Contractual**).
 - 4.3 Se verificará por parte de la entidad la acreditación de que el contratista se encuentra al día en el pago de Pensiones, Salud, Aportes Parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral (Incluido ARL) y planilla o soportes de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Incluido ARL) del personal que utilice el contratista por su cuenta y riesgo para el desarrollo del objeto contractual, y en los términos que establezca la normatividad vigente. (**Etapas: Contractual**).
5. **OBLIGACIONES DEL FUTURO CONTRATISTA.**
 - i. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con la ficha técnica suministrada por el SENA.
 - ii. Entregar personalmente y a su costa los elementos objeto de compra, en excelentes condiciones de calidad y durabilidad, acorde a las especificaciones técnicas, objeto del contrato, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío dentro de los plazos establecidos, previa coordinación con el supervisor del contrato.
 - iii. Cumplir con todas las Características ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, requeridas por la Entidad.
 - iv. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación pública, ficha técnica y la propuesta por el contratista.
 - v. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo a lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento
 - vi. Presentar los siguientes documentos para tramites de cada pago antes de los días 15 de cada mes:
 - vii. Para el primer y último pago deberá aportar certificado de aportes SENA vigente (no mayor a 30 días calendario de expedido).

Regional Quindío/Centro Agroindustrial
Avenida Centenario 44 N — 15, Armenia. - PBX 576 7494999



- a. Para el primer y último pago deberá aportar certificado de aportes SENA vigente (no mayor a 30 días calendario de expedido).
 - b. Certificación bancaria con fecha de expedición no mayor a 30 días.
 - c. Fotocopia del RUT Actualizado o impreso a 180 días.
 - d. Factura original (que cumpla con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario) y dos fotocopias de la misma.
 - e. Comprobante de pago al Sistema de Seguridad Social: En caso de personas jurídicas, deberá presentar fotocopia de la planilla de donde aparezca como empleador el contratista del mes en el que tramite la cuenta; en caso de personas naturales deberá hacerlo en la forma indicada en la Circular 3-2015-000159 del 16 de octubre de 2015 (anexo 3).
- viii. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
 - ix. Responder en el plazo que el SENA Regional Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
 - x. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
 - xi. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular; responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
 - xii. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
 - xiii. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
 - xiv. Constituir dentro del término de los tres (3) días hábiles y en la forma prevista en la aceptación de oferta, o en alguno de sus modificatorios, las garantías de cumplimiento de las obligaciones exigidas.
 - xv. Constituyen derechos y obligaciones del CONTRATISTA los contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
 - xvi. Mantener el precio ofertado y pactado por lo que dure la ejecución del contrato.
 - xvii. Atender las observaciones y requerimientos realizados por el SENA Regional Quindío, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato.
 - xviii. Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos.
 - xix. EN CUMPLIMIENTO A LA PROMESA DE VALOR Y A LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION INVOCADOS Y LIDERADOS POR EL SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales, así como por la seguridad industrial y salud laboral de los trabajadores a cargo del contratista, manejo de residuos con ocasión a la prestación del servicio (pos-consumo).
 - xx. Cumplir de manera total con la ficha técnica requerida por la entidad.
 - xxi. En caso de modificación del algún ítem o requerimiento de la entidad, acoger y concertar el mismo.
 - xxii. Garantizar la calidad de los elementos objeto de compra, junto con el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas y responder por ello, efectuando el cambio de los mismos por nuevos, cuando resulten defectuosos o no cumplan no cumplan con lo

Regional Quindío/Centro Agroindustrial
Avenida Centenario 44 N — 15, Armenia. - PBX 576 7494999



- requerido por la Entidad o lo establecido en la ficha técnica asumiendo a su costo los gastos que se generen.
- xxiii. Cumplir con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo requerida por la entidad.
 - xxiv. Asumir a su costo el traslado de los elementos desde su lugar de origen hasta el lugar determinado para la entrega, establecido por la entidad, así como también en caso de devolución, cambio de producto.
 - xxv. En caso de que algún elemento resulte defectuoso o no cumpla con las especificaciones y condiciones técnicas deberá cambiarlo por otro en buen estado o con los requerimientos realizados, asumiendo a su costo los gastos que se generen.

6. MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS.

El contratista seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del SENA garantías en la contratación, en cumplimiento con lo consagrado en la Sección 3 Garantías, Subsección 1, artículos 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes hasta el artículo 2.2.1.2.3.1.19, del Decreto 1082 de 2015. Los riesgos a cubrir serán los siguientes:

a. Cumplimiento: Equivalente al 10% del valor total del contrato que cubra el plazo de ejecución y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

Justificación: En el evento que el contratista incumpla alguna de las obligaciones principales pactadas en el contrato, especialmente la de cumplir con el objeto contratado, con calidad y en el plazo pactado.

b. Calidad de los bienes: Equivalente al 10% del valor total del contrato que cubra el plazo de ejecución y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

Justificación: En el evento que el producto no cumpla con las condiciones de calidad establecidas en el contrato, en las especificaciones técnicas o en la oferta.

e. Restablecimiento o Ampliación de las Garantías: De acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015; en el evento de una reclamación por parte de la entidad que afecte el valor de las coberturas en las garantías pactadas en el contrato, el contratista deberá garantizar el restablecimiento de los valores y coberturas garantizadas, así mismo en caso de ampliación del plazo de ejecución o adición en el valor del contrato, el contratista a su costa deberá ampliar las garantías en la porción correspondiente.

f. Garantía legal: De conformidad con lo establecido en el artículo 78 de la Constitución Política y la Ley 1480 de 2011, todo bien o servicio está amparado por una garantía mínima la cual se entiende pactada en todos los contratos cuyo objeto es la adquisición de bienes y prestación de servicios y constituye un derecho esencial para todos los consumidores por cuanto estos adquieren bienes y servicios para la satisfacción de sus necesidades y en consecuencia, es imperativo que dichos bienes o servicios gocen de unas condiciones mínimas de calidad e idoneidad para que cumplan con el fin para el que fueron adquiridos.

7. **Valor ofrecido (en pesos colombianos):** Se debe cotizar el valor unitario del producto y calcular un gran total según la cantidad requerida de acuerdo al

Regional Quindío/Centro Agroindustrial
Avenida Centenario 44 N — 15, Armenia. - PBX 576 7494999



ANEXO 1 \$ _____

8. Validez de la oferta: 90 días SI ____ NO ____

Dado en Armenia Quindío,

PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA
Subdirectora (e) Centro Agroindustrial
SENA Regional Quindío

Elaboró: Miguel Ángel Rojas Aguirre, Profesional Grado 01.
Revisó: Alexander Ramírez Ospina, Abogado Contratista.
Ficha Técnica: Jorge Mario Pardo Castro, Instructor Grado 20.


Regional Quindío/Centro Agroindustrial
Avenida Centenario 44 N - 15, Armenia. - PBX 576 7494999




FORMATO COTIZACION

Señores
CENTRO AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL QUINDIO
 Armenia Q.


FICHA TÉCNICA – ESPECIFICACIONES

Ítem	Código Unspsc	Descripción Técnica del Elemento o servicio	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario (Iva Incluido – Si Aplica)
1	48101517	<p>HORNO ASADOR DE POLLO: Este robusto horno, fabricado en acero inoxidable, cuenta con una cámara de calor que garantiza una cocción uniforme, gracias a su puerta de vidrio templado que permite observar el proceso sin abrir el horno. Con una capacidad para 12 a 16 pollos. Su diseño de mesa facilita su instalación, mientras que su sistema de cocción mixto, natural y electricidad, . Con una temperatura máxima de 240 °C y mínima de 60 °C, podrás ajustar la cocción a tus necesidades. Medidor de temperatura y temporizador Además, incluye 4 espadas giratorias y 4 bandejas, Incluye 16 ganchos, 2 guantes malla, 2 tijeras. 2 bandejas en acero inoxidable.</p> 	UND	1	
2	73161504	<p>AMASADORA 20L A 110V Referencia: HS20Z Tornado Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.) Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad.</p> <p>TORNADO Referencia: HS20Z. Amasadora industrial de 2 velocidades. 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 switch de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitch. Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad. Características eléctricas: monofásico 110V, con polo a tierra. Corriente: 12 Amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimensiones: Frente 0.39 / Fondo 0.73 Altura 0.90 mts. Peso: 90 Kg. incluye 4 raspes</p>	UND	1	





		<p>metalicos y 6 raspes plasticos. Incluye: cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta salpicadero a la pared de 0.11 m de altura y cartera frontal de bordes rectos, incluye pozuelo al lado derecho en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50x40 cm y profundidad de 25 cm. Debe incluir grifería y accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo redondo de acero inoxidable de 1"5/8 con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.0/ Ancho 0.60 / Altura 0.91 m. incluye 3 espátulas medianas y 2 espátulas largas para panadería.</p>			
					
<p>3</p>	<p>48101517</p>	<p>HORNO DE PANADERIA TORNADO Referencia: GFO-6C. Horno a gas. Equipado con tres cámaras independientes de doble bandeja de 60x40 cm. Fabricado exteriormente en acero inoxidable, interior de la cámara en cold rolled. Con piso de piedra para mayor transferencia de calor. Controles electrónicos con ajuste de temperatura independiente en la parte inferior y superior de cada cámara, temporizador y humidificador para cada cámara. Incluye rodachines para su fácil movilización. Cada cámara presenta dos visores de vidrio para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneado. Incluye: 2 bandejas de 60 x 40 cm por cámara. Con piso de piedra para mayor conducción de calor. Rango de temperatura: 0- 300 °C. Dimensiones: Frente 1.355 / Fondo 0.96 / Altura 1.835 mts. Voltaje: 110V Potencia eléctrica: 0.3 kW. Consumo gas: 135 mj/h (128000 btu/h). Toma eléctrica: 3x15. Corriente:2 amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.60m. Tubería gas: 3/4", diámetro manguera: 1/2", altura de piso para punto gas: 0.40 mt. Diá. Debe incluir un regulador de energía para la protección de las tarjetas del equipo. incluye. 3 termómetros de lata temperatura; Incluye 18 bandejas rectangulares para panadería, fabricadas en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas para fácil limpieza, ideal para operaciones de horneado de productos de panadería y pastelería. El aluminio permite una mayor conducción del calor y por tanto mayor transferencia al</p>	<p>UND</p>	<p>1</p>	





		<p>producto. Dimensiones: Frente 40 / Fondo 60 / Altura 3 cm. También debe incluir 6 Bandejas en aluminio perforada de 4 canales. Fabricada en aluminio. Ideal para producir pan y baguettes perfectamente horneados en todo momento. Está diseñada con 4 ranuras y una superficie perforada que facilita la circulación del aire para obtener costras crujientes mientras que el pan en el interior permanece suave. Esta bandeja distribuye el calor de manera uniforme y es lo suficientemente fuerte como para resistir el uso intensivo sin deformarse. Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 3 cm.</p>				
						
4	73161504	<p>Laminadora para masa a piso compacta, robusta, con acabados de calidad y uso duradero. Especial para trabajo exigente en pastelerías y panaderías, es ideal para masas laminadas, cortezas de tartas, galletas, fondant y mucho más. Estructura en lámina pintada firme, estable, con ruedas facilitando su desplazamiento. Depósito para harina integrado en la parte superior. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, palanca para ajustar el espesor de la masa mediante rodillo en tubo de acero entre 0 a 35 mm. Palanca de mando manual o pedal para controlar la dirección de la banda en avance o retroceso asegurando una masa de alta calidad, adicionalmente las bandas son de velocidad variable (ajustando la velocidad mediante perilla) y así evitando formación de pliegues (pedal para controlar la dirección de la banda brindando facilidad al operar de forma fácil y segura). Doble bandeja recolectora en acero inoxidable la cual podrá ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Capacidad aproximada de laminado, incluido el empaste: 5 Kg.</p> <p>Características eléctricas: Potencia: 0.55 kW, Tensión: 220V bifásica, Corriente: 2.5 A.</p> <p>Dimensiones de la banda transportadora total: Frente o largo: 2.29 / Fondo: 0.52 mts. Área útil banda: Frente o largo: 1.065 / Fondo: 0.52 mts.</p> <p>Dimensiones de Trabajo con las bandas abiertas: Frente: 2.29 / Fondo: 0.98 / Altura: 1.06 mts. Peso: 248 Kg.</p> <p>Dimensiones laminadora plegada: Frente o largo: 0.67 / Fondo: 0.98 / Altura: 1.53 mts. Debe incluir 6 cuchillos lisos de cachea plástica, 2 cuchillos de sierra de 10" y 2 cuchillos de sierra cortos, un Rodillo en</p>	UND	1		





		<p>aluminio Ideal para transformar la masa en un disco delgado sin rasgar o sobrecargar la misma. Rodillo de fácil rotación, mango contorneado que proporciona un agarre cómodo. Es fácil de limpiar y soportará las demandas de un alto volumen. Longitud: 13" (33 cm) / Diámetro: 8.9 cm.</p>			
					
5	24131501	<p>CONGELADOR: Referencia: D83F. El congelador vertical de 3 puertas. Construcción exterior e interior en acero inoxidable. Sistema de refrigeración por medio de aire forzado. Las manijas de las puertas empotradas permiten un estilo limpio y una mejor ergonomía. Cuenta con un resistente compresor de 1.25 HP que se encuentra en la parte inferior para una excelente eficiencia y una mejor refrigeración. Los controles digitales ajustan la temperatura interior deseada. Las puertas de cierre automático liberan sus manos para mayor conveniencia y facilidad de uso. La descongelación automática proporciona menores costos de energía y temperaturas más frías. Las 12 parrillas de alambre incluidas que se pueden ajustar o quitar para mayor flexibilidad y mantenimiento. Luz interior, seis ruedas giratorias para mover fácilmente. Refrigerante natural R290. Rango de temperatura: -17 a -13 °C Aprox. Temperatura ambiente: 38°C. Dimensiones: Frente 2.10 / Fondo 0.828 / Altura 2.04 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 1300 W. Corriente: 16 Amp. Peso: 270 Kg. Capacidad: 64.80 Pies Cúbicos (1834 L).</p>	UND	1	
					
6	48111103	<p>Equipo exhibidora caliente. Fabricada en acero inoxidable. Diseño con vidrio curvo para una exhibición más conveniente. Entrepaños inclinados ajustables. Humedad para mantener los alimentos más tiempo. Sistema de calentamiento para conservar la temperatura. Sistema de control de la temperatura de 30-85°C. Dimensiones: Frente 0.65 / Fondo 0.49 / Altura 0.58 mts. Voltaje: 110V Potencia: 1.2 kW. Peso: 40.1 Kg. incluye. 6 recipientes en acero inoxidable y mesa de soporte en acero inoxidable reforzada con tablón interno de 90 cms x 150 cms.</p>	UND	1	



					
7	73161504	<p>TORNADO Referencia: TLD-1P. Vitrina caliente para exhibición de alimentos con diseño innovador y único, vidrio en forma de arco con acrílico decorativo el cual permite un mejor impacto desde todos los ángulos. Cuerpo fabricado en acero y vidrio templado lo que permite una mayor exhibición desde todos los ángulos. Iluminación interna, control ajustable de temperatura (30-80°C). Son frecuentemente utilizadas en locales de venta de alimentos, cocinas industriales, hoteles, restaurantes y casinos, se usan para exhibir productos calientes o platos preparados. Accesorios: 1 bandeja recolectora, 3 parrillas y 6 soportes para parrillas.</p> <p>Características eléctricas: Tensión: 110 V monofásico, Potencia: 0.8 KW. Corriente: 7.6 A.</p> <p>Dimensiones: Frente o largo: 0.355 / Fondo: 0.45 / Altura 0.52 mts. Peso: 14 kg. incluye 6 mangas pasteleras # 18, bailarina en hierro montada en valineras, diámetro 35cm, alto 30 cm.</p>	UND	1	
					
8	41111503	<p>Balanza porcionadora con capacidad de hasta 6 kg, división mínima 1g, pesaje mínimo 20g hermética grado IP-67 resistente a salpicaduras y plagas, diseño compacto integrando a la perfección en cualquier espacio de trabajo, robusta construcción y ligera garantizando un rendimiento duradero, ofrecen precisión y fiabilidad en entornos de cocina, carnicerías, panaderías, reposterías entre otras.... Plato en acero inoxidable de 27 X 22 cm, opera con batería recargable hasta de 50h de uso (puede operar mientras se carga), función de tara progresiva, alarma configurable para verificación de pesaje (over-under). Temperatura de operación: 0°C a 40°C, humedad de operación = 90%. Función de cuenta piezas mediante muestreo. Cuenta con doble display con retroiluminación verde, multi unidades: oz, g, lb y kg. Característica especial: Hermética sellada, display doble y función tara progresiva, (a prueba de agua para salpicaduras y anti plaga)</p>	UND	1	



					
9	41111517	<p>Balanza Referencia: BMW15. porcionadora con capacidad de hasta 15 kg, división mínima 2g, pesaje mínimo 40g hermética grado IP-67 resistente a salpicaduras y plagas, diseño compacto integrando a la perfección en cualquier espacio de trabajo, robusta construcción y ligera garantizando un rendimiento duradero, ofrecen precisión y fiabilidad en entornos de cocina, carnicerías, panaderías, reposterías entre otras.... Plato en acero inoxidable de 27 X 22 cm, opera con batería recargable hasta de 50h de uso (puede operar mientras se carga), función de tara progresiva, alarma configurable para verificación de pesaje (over-under). Temperatura de operación: 0°C a 40°C, humedad de operación = 90%. Función de cuenta piezas mediante muestreo. Cuenta con doble display con retroiluminación verde, multi unidades: oz, g, lb y kg. Característica especial: Hermética sellada, display doble y función tara progresiva, (a prueba de agua para salpicaduras y anti plaga)</p> <p>Características eléctricas: Monofásico: 110 V.</p> <p>Dimensiones totales: Frente: 0.28 / Fondo: 0.30 / Altura: 0.15 mts. Peso:</p> 	UND	1	
10	48101813	<p>Batidora de 20 cuartos de galón (19 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (197, 317 y 462 RPM), transmisión de engranajes. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 20qt de acero inoxidable, paleta mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 1100W. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.540 / Fondo 0.490 / Altura 0.78 mts. Peso: 83 Kg. Incluye 2 batidores manual medianos y 1 batidor manual grande.</p>	UND	1	




					
11		<p>CUARTO DE CRECIMIENTO PARA PANADERÍA: Referencia: TFJ-15. Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operado individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%, el equipo se puede ajustar de temperatura ambiente hasta 60°C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 X 40 cm. Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: Frente 0.50 / Fondo 0.75 / Altura 1.875 mts. Voltaje: 220V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 Kg. Incluye 2 escabiladeros Construido en acero inoxidable con capacidad: 15 bandejas 600x400mm. Dimensiones: 457x620x1700mm. Separación entre estanterías 68mm. Peso: 20,8 kg. Peso bruto: 22,8 kg. Trae seguro para las bandejas, facilitando el transporte. Ruedas con seguro anti ruido.</p> 	UND	1	
12	73161504	<p>Estufa a gas de piso de 4 puestos industrial. 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. Bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos. Su diseño y construcción permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Presenta 4 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</p>	UND	1	



		<p>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: 200.000 BTU/Hora. Dimensiones: Frente 0.90 / Fondo 0.87 / Altura 0.90 mts. incluye 2 Ollas industrial en acero inoxidable con tapa. Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Acabado en acero brillante. Manijas frías al tacto. Capacidad: 31 Litros. Dimensiones: Diámetro 42 / Altura 25 cm. / Peso 4,68 Kg (Apta para estufas de inducción).</p>			
					
13	48101608	<p>LICUADORA INDUSTRIAL 1.5 LTS CON ANTIRUIDO, vaso en policarbonato de 1.5 Litros, Multifuncional. Velocidad de hasta 38.000 revoluciones por minuto es ideal no sólo para la producción de crema batidos verdes saludables, potente motor y la cuchilla de acero inoxidable también permiten rayo picar hielo rápido, moler granos, nueces y otros alimentos. Toda la comida (húmeda) se procesan en un contenedor. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.30 / Altura 0.46 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1050 W, Corriente: 9 AMP, 1.4 H.P. Este tipo de licuadora es un fácil de usar gracias al modo con el cual se controla con dos botones (botón izquierdo de encendido y apagado, con variador de velocidad el cual lo puede accionar al máximo. Rpm). Entre otros mezcladores para su bajo nivel de ruido de 85 dB aproximadamente. Contiene: licuadora (motor), Vaso completo con capacidad de 1.5 litros y costa de (vaso, cuchilla superior e inferior, aro, oring, tapa y tapa visor), tacador y carcasa la cual ayuda a mitigar el ruido.</p>	UND	1	
					
14	48101813	<p>BATIDORA: Batidora con Tazón Elevable para mezclar ingredientes pesados y densos. Ahora con 11 velocidades, incluida la velocidad de mezclado envolvente. Tazón de acero inoxidable 5.6 L, con asa ergonómica, Batidor plano con recubierto color plata, Batidor de globo de 6 alambres Gancho para</p>	UND	1	



		<p>amasar con recubierto color plata Batidor con un Borde Flexible con recubierto color blanco Protector de vertido, potencia 500 W, voltaje 110 Capacidad: 5.6 L Alto: 41.91 cm Ancho: 37 cm. Incluye mesa Cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta carter frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable calibre 20 T430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.0 / Ancho 0,90 / Altura 0.90. incluye, espátula metálica curva, espátula mediana recta, regla de 1 metro y regla de 1.50cm.</p>			
					
15	56101705	<p>VITRINA REFRIGERADA DE 1 MT X 1,3 MT X 0,65 MT CONSTRUIDA EN ACERO INOX VIDRIOS EN 10 mm EMPACHADA PARA CLIMA CALIENTE COMPRESOR TECUMSEH BAJO CUNSUMO GREEN TECHNOLOGY ILUMINACION LED ROACHINAS DE 3" TERMINACIONES DE LUJO EN FORMICA Y MADERA. Temperatura configurable de 0 a 8 grados.</p>	UND	1	
					
16	24131501	<p>Congelador Comercial Dual Cooling 307 L WCF2111Q. Descripción: Equipado con sistema Dual Cooling que permite seleccionar la temperatura adecuada para refrigerar o congelar. Incluye control mecánico accesible desde el exterior, iluminación LED en el interior y canastilla deslizable para una organización eficiente. Apto para uso en entornos domésticos y comerciales, viene con llave de seguridad para proteger su contenido. Voltaje: 115 V.</p>	UND	1	

					
17	73161504	<p>Molino de Café Ceado Leon 700 incluye un motor de 400W con protección térmica, muelas planas de 64mm, ajuste de molienda micrométrico continuo, y un sistema de bloqueo Steady Lock que mantiene el ajuste de las muelas. Cuenta con una tolva de café de 1.6 kg y es compatible con activación de portafiltros PFA (Portafilter Activation Motor: 400W con protección térmica. Muelas: Planas de 64mm. Ajuste de Molienda: Continuo (micrométrico). Sistema de Molienda: Steady Lock System para mantener la distancia constante entre las muelas. Tolva de Granos: Capacidad de 1.6 kg. Control: Pantalla táctil para una fácil operación. Activación: Compatible con activación de portafiltros PFA para manos libres. Material: Carcasa de aleación ligera. Limpieza: Acceso rápido a las muelas para facilitar la limpieza.</p> 	UND	1	
18	73161504	<p>Equipo para filtración de agua: ES una solución de filtración versátil, sencilla y práctica, diseñada para las diversas exigencias de la restauración: consigue agua perfecta para café o máquinas de vending y un vapor puro óptimo para hornos y hornos mixtos. Además, con la nueva tecnología de alta eficiencia (HET), la optimización del agua es todavía más eficaz. El resultado es una calidad alta y constante en todo tipo de bebidas frías y calientes, en la cocina y en la repostería, para todos los platos y productos horneados.</p> 	UND	1	



<p>19</p>	<p>73161504</p>	<p>kit preparación de café: Maquina Espresso astoria: VOLTAJE 220-240 / 380-415 V, 220-240 / 380-415 V 3000 / 4000 / 5000 W, FRECUENCIA 50-60 Hz, Caldera 11,5 Lt, LARGO 740 mm, ANCHO530 mm ALTO 450 mm, peso neto 55 K, maquina de dos grupos, doble lanceta y ducheta. INCLUYE menaje juego plato y pocillo capuccino 6onz,(54 cantidad) juego de plato y pocillo capuccino grande blanco 10 onzas(54 cantidad), juego plato y pocillo espresso 4 onzas.(54 cantidad) y 2 limpiadores de máquinas de café espresso sus componentes actúan como desincrustante de sarro de la caldera y las tuberías, al limpiar los filtros y portafiltros de la máquina de café espresso. Eliminando los residuos en el grupo electro, válvulas y tubos.De uso profesional y casero.100% Seguro Con Boilers de Bronce, Cobre Y Acero Inoxidable.No Deja Residuos Tóxicos.Se utiliza en máquinas Automáticas Y Semiautomáticas.Cafiza está diseñado para poseer la máxima solubilidad y poder de limpieza con un fácil aclarado.Se recomienda para utilizar con una amplia referencia de máquinas espresso y esta certificado para la seguridad al tener compatibilidad con los metales por la NSF.</p> <div data-bbox="521 1181 837 1515" data-label="Image"> </div>	<p>UND</p>	<p>1</p>	
<p>20</p>	<p>73161504</p>	<p>Equipo de soporte para máquinas de Café: se compone de una superficie con tablero de madera maciza recubierta de poliuretano de 3.81 cm / 1.5" de grosor. Construcción totalmente de acero que proporciona almacenamiento de resistencia industrial. Dimensiones ensamblado: 195 cm ancho x 50.8 cm profundidad x 95.25 cm alto / 77" ancho x 20" profundidad x 37.5" alto. Acabado: Granito. Puertas: 2 de acero inoxidable con cierre magnético y 2 llaves incluidas. Incluye estante de ancho completo, ajustable en 4 posiciones de altura. 11 cajones forrados con cierre. Dimensiones interiores de los cajones: 9 Cajones pequeños: 48.90 cm ancho x 47 cm profundidad x 7 cm alto / 19.25" x ancho x 18.5" profundidad x 2.75" alto. 1 Cajón mediano: 48.90 cm ancho x 47 cm profundidad x 12.06 cm alto / 19.25" ancho x 18.5" profundidad x 4.75" alto. 1 cajón grande: 48.90 cm ancho x 47 cm profundidad x 27.3 cm / 19.25" ancho x 18.5" profundidad x 10.75" alto. Cuatro ruedas de alta resistencia (2 con bloqueo). 2 barras de empuje de acero inoxidable (una a cada lado). 4 parachoques en las esquinas para protección. Puertas y frentes de cajones de acero inoxidable UltraGuard resistentes a las</p>	<p>UND</p>	<p>1</p>	



		huellas dactilares. Capacidad de peso: 13.60 kg / 30 lb (por cajón). Capacidad de peso total: 362 kg / 800 lb. 			
21	24131501	Refrigerador horizontal. Marco de construcción en acero inoxidable aisi 304, refrigerante libre de cfc, termostato electrónico digital led y visualización de la temperatura para un control preciso y fácil lectura. Rango de temperatura: 32°F a 41°F (0°C a 5°C). Dimensiones: Frente 1.555 / Fondo 0.760 / Altura 0.905 mts. Voltaje: 110 V - polo a tierra. Potencia: 3/8-600 W. Toma eléctrico: 3X15. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M. 20 	UND	1	

Cordialmente,

Nombre Empresa

Dirección

Teléfono Fijo - Celular

Correo Electrónico

Firma Representante Legal _____

Ciudad.

NOTA: No olvidar integrar los logotipos de su empresa en el formato.

Regional Quindío/Centro Agroindustrial
Avenida Centenario 44 N - 15, Armenia. - PBX 576 7494999

