CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 8069403 de 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8069403
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	07/10/2025
OBJETO	Suministro, dotación e instalación 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 – LOTE 2.
CONTRATISTA	JARINOX SAS
CC o NIT	900197421
LUGAR DE EJECUCIÓN	Vía Ciénaga de Oro – Cereté al lado de: DISTRACOM SANGABRIEL; dirección 74, Ciénaga de Oro, Córdoba
FECHA DE INICIO	23/07/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	90 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESO CON DIECINUEVE CENTAVOS M/CTE ($547.370.831,19).
PRÓRROGA NRO. 01	CO1.CTRMOD.20583381 De conformidad con la autorización según radicado No. "teniendo en cuenta lo anterior, se hace necesario prorrogar el contrato CO1.PCCNTR.8069403 correspondiente a la compra de equipos del LOTE 2 hasta el 05 de diciembre del año en curso, aclarando que, en caso que los ambientes de lácteos y cárnicos de lote 1 se encuentren finalizados antes de la fecha" de final de la presente prórroga, podrán ser recibidos anticipadamente los equipos del lote 2 para continuar con los trámites administrativos correspondientes. Con base en lo anterior, se solicita formalizar la prórroga de la siguiente manera: Prorrogar el plazo de ejecución contractual por el término de cuarenta y cinco (45) días calendarios, estableciéndose como fecha final del contrato el día 05 de diciembre de 2025.

FECHA DE TERMINACIÓN	21/10/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESO CON DIECINUEVE CENTAVOS M/CTE ($547.370.831,19).
FORMA DE PAGO	El contrato se pagará de la siguiente forma El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales a la ejecución del objeto contractual dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.3-2021-000055 de 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor mensual al servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3-2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera:1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_RP_MES_AÑO.PDF2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_

	RP_MES_AÑO.PDF3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDF NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y Circular SENA No. 3-2024-000019 del 19 de enero de 2024.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	2
PERIODO DEL INFORME	Desde el 17/10/2025 al 01/12/2025

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SURA		
NRO. DE PÓLIZA	4312133		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	04/07/2025		
FECHA APROBACIÓN	16/07/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	10/07/2025	10/10/2028	$54.737.083,12
Calidad del servicio	10/07/2025	10/10/2027	$109.474.166,24
Cumplimiento del contrato	10/07/2025	10/10/2028	$109.474.166,24
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10/07/2025	10/10/2028	$27.368.541,56

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

Garantías contractuales correspondientes a la prórroga 01 N° CO1.CTRMOD.20583381

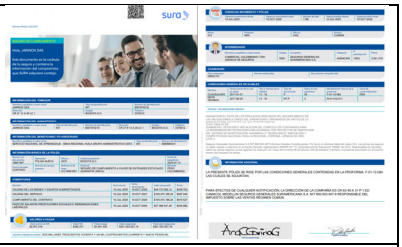
GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SURA		
NRO. DE PÓLIZA	4312133		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	27/10/2025		
FECHA APROBACIÓN	05/11/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	10/07/2025	05/12/2028	$54.737.083,12
Calidad del servicio	10/07/2025	05/12/2028	$109.474.166,24
Cumplimiento del contrato	10/07/2025	05/12/2028	$109.474.166,24
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10/07/2025	05/12/2028	$27.368.541,56

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista deberá elaborar y presentar el cronograma de actividades como requisito para la suscripción del acta de inicio, este debe estar aprobado por el supervisor del contrato y cumplirlo entregando los bienes contratados en los plazos estipulado. Además, deberá realizar el registro diario en la bitácora de actividades, suscrita y validada por el supervisor técnico y supervisor SISO/HSEQ del contratista.	El contratista presentó el cronograma de actividades y fue aprobado por la supervisora del contrato y se encuentra en ejecución conforme a los plazos establecidos.	Anexo 1. Cronograma de entrega de equipos.
2. Cumplir con las condiciones, términos y plazos establecidos para la entrega de las obras conforme al cronograma aprobado por la supervisión.	El contratista ha dado cumplimiento al cronograma establecido para la instalación y entrega de los equipos. Sin embargo, a la fecha no se han entregado equipos a la Entidad, sin embargo, se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
3. Garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos establecidos, cumpliendo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en este estudio previo, en la Invitación pública en el pliego de condiciones electrónico, anexos, formatos y demás documento, de acuerdo con la propuesta aceptada por el SENA y el contrato.	El contratista ha adelantado la ejecución del objeto contractual de conformidad con los plazos establecidos y en estricto cumplimiento de las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en el pliego de condiciones, anexos y documentos contractuales. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

4. Entregar al SENA los bienes objeto del contrato, de buena calidad y eficiencia técnica; para lo cual deberá elaborar, presentar y cumplir con un cronograma previa aprobado por el supervisor; el cronograma deberá tener en cuenta las condiciones pactadas en el contrato y será de estricto cumplimiento para las partes.	El contratista presentó el cronograma para entrega de equipos, el cual fue revisado y aprobado por la supervisora del contrato. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	
5. Con el propósito de restituir los bienes que sean defectuosos o de mala calidad o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas, el contratista debe realizar personalmente y con mínimo cinco (5) días hábiles de anticipación al vencimiento del plazo de ejecución del contrato, la entrega de los bienes contratados en las instalaciones de la nueva Sede ubicada en Ciénaga de Oro.	El contratista a la fecha no ha efectuado la entrega de equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
6. Garantizar el stock de los bienes ofertados (si aplica), de tal forma que no retrase la entrega de estos, debido a la urgencia de la Entidad de satisfacer dicha necesidad.	El contratista ha garantizado el stock de los equipos, asegurando la disponibilidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	
7. Asumir los gastos del transporte, cargue y descargue y entrega de los bienes requeridos por el SENA, también el riesgo y prioridad de estos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por parte del SENA, en el lugar indicado para la entrega de estos.	El contratista ha asumido los gastos de transporte, cargue y descargue de los equipos en el lugar de ejecución del contrato.	N/A
8. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.	El contratista ha sostenido al 100% los precios ofertados en la propuesta inicial del contrato.	N/A

9. Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.	El contratista cuenta con las garantías conforme con el estudio previo amparado en las respectivas pólizas.	
10. Hacer entrega e instalar los bienes objeto del futuro contrato a todo costo, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas requeridas para cada uno de los lotes en las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
11. Durante el suministro, instalación y dotación del complejo de containers, el contratista deberá mantener la zona de trabajo en perfectas condiciones de orden y aseo, deberá remover y disponer los escombros y residuos generados en la ejecución del contrato.	N/A	N/A
12. El riesgo y propiedad de los materiales, productos o elementos necesarios para el cumplimiento del contrato serán asumidos por parte del Contratista.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
13. Para el caso del suministro y dotación del complejo de containers, el contratista deberá entregar los manuales originales físicos y/o digitales de operación de equipos en idioma español y/o inglés.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
14. Para el caso del suministro y dotación del complejo de containers, el contratista deberá realizar una jornada de entrenamiento y/o capacitación en la operación básica de los equipos entregados.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

15. Para el caso del suministro y dotación del complejo de containers los equipos deben ser entregados, instalados y testeados a todo costo en las instalaciones del proyecto.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
16. Participar a través del director del proyecto en los comités y/o reuniones que convoque la entidad.	No se ha requerido reuniones convocadas por la entidad a la fecha. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
17. Entregar los elementos objeto del contrato en excelentes condiciones de calidad, libres de gravámenes, embargos, multas y cualquier otra circunstancia que afecte la propiedad de los bienes.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
18. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	N/A	N/A
19. El contratista deberá hacer entrega de las fichas técnicas junto con el catálogo del fabricante de las marcas, de los equipos a la hora de entregar para ser validados por la supervisión previo al suministro físico de estos. Aplica solo lotes (2,3,4,5 y 6).	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
1. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del contrato, entre las partes (Contratista – SENA) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: La inducción será realizada al encargado de la ejecución del contrato.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
2. El Contratista, deberá entregar a la supervisión dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, la siguiente documentación, como requisito previo para el inicio de los trabajos: • Programa de Trabajo • Listado del personal que se empleará en la ejecución del contrato y las correspondientes hojas de vida. • Afiliación a la Seguridad Social y Parafiscales de todo el personal que será empleado en la obra.	El contratista entregó a la supervisora la documentación requerida como requisito previo para el inicio de las actividades del contrato, correspondiente al proceso de suministro, instalación y entrega de equipos.	N/A
3. El Contratista deberá disponer el recurso humano para la implementación y desarrollo de este, de acuerdo con el perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.	El contratista dispuso del talento humano requerido para el suministro, instalación y entrega de equipos.	N/A
4. El contratista deberá evaluar las condiciones del sitio de trabajo desde la perspectiva aplicada a los procedimientos operacionales: análisis de trabajo seguro (ATS) y permisos de trabajo para las actividades de suministro, instalación y dotación del complejo de containers.	El contratista evaluó las condiciones del lugar destinado para la entrega de equipos en el sitio del proyecto.	N/A

5. Antes de iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá aportar en medio digital la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo y el plan de trabajo en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo a desarrollar durante la vigencia del contrato.	El contratista cumple con lo correspondiente a la entrega de equipos en el sitio del proyecto y garantiza el desarrollo de los procesos de instalación bajo condiciones seguras.	N/A
6. Todos los contratistas que realicen actividades dentro de las sedes del SENA deben presentar los pagos de seguridad social (Salud, Pensión y ARL), del personal que vaya a desarrollar dichas actividades o ejecución de obras, condicionada a las fechas asignadas por el Ministerio de Salud y Protección Social por medio del decreto 1990 del 6 de diciembre de 2016 en su artículo 2 el cual definió las nuevas fechas límites para el Pago de seguridad social.	N/A	N/A
7. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
8. El contratista está obligado a colocar las diferentes señalizaciones de seguridad al tránsito de peatones, exigidas por la entidad, durante el desempeño de su trabajo, en lugar visible y previo al área donde se trabaja.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

9. En el caso de realizar excavaciones para la instalación del complejo de containers, toda excavación debe permanecer señalizada y demarcada a todo el perímetro, alrededor para impedir el ingreso de personas no autorizadas.	N/A	N/A
10. En el caso de realizar excavaciones para la instalación del complejo de containers, el contratista debe asegurar la estabilidad de las excavaciones, analizar cada tramo a intervenir y establecer e implementar las medidas de protección que garanticen la prevención de accidentes de trabajo.	N/A	N/A
11. En el caso de realizar excavaciones para la instalación del complejo de containers, el contratista será responsable de realizar e identificar en las actividades de excavación: • Debe mantenerse una distancia segura entre los trabajadores, recomendable mínimo dos (2) metros. • No excavar por debajo, apuntalar o derrumbar la sección inestable. La excavación en las partes inferiores de los taludes está prohibida, debido al riesgo de desmoronamiento. • Señalizar o tapar las pequeñas aberturas en el suelo para prevenir caídas a diferente nivel.	N/A	N/A
12. En el caso de realizar excavaciones para la instalación del complejo de containers, si la excavación se realiza con equipo o máquinas, el contratista debe tomar todas las precauciones en la utilización de retroexcavadoras.	N/A	N/A

13. El contratista debe prever vías de acceso para vehículos de carga y transporte de material excavado (Si aplica), como también para la circulación de trabajadores, a fin de evitar riesgos al personal y a la propia excavación.	N/A	N/A
14.El Contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del SENA, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del Contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.	N/A	N/A
15. Durante la ejecución del contrato, el Contratista observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene y salubridad y en general las normas que, a este respecto, tengan las entidades oficiales.	N/A	N/A
16. El contratista deberá reportar por escrito al supervisor del contrato, los accidentes que llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a 24 horas del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	N/A	N/A

17. Prevención de accidentes y medidas de seguridad: Durante la ejecución del contrato, el Contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de todas las instalaciones de la obra, la de sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y la de los empleados y bienes del SENA, el Supervisor y de terceras personas.	N/A	N/A
18. Al finalizar cualquier parte de los trabajos, el Contratista deberá retirar prontamente todo el equipo, elementos provisionales y sobrantes de materiales que no hayan de ser usados más tarde en el mismo sitio o cerca de él para la ejecución de otras partes de las actividades y deberá disponer, el mismo día, satisfactoriamente todos los sobrantes, escombros y basuras que resulten en los botaderos de escombros oficialmente autorizados por la entidad competente. La limpieza y aseo de resultante de la instalación de los ambientes no tendrá ítem de pago; el Contratista debe considerar su costo dentro de los costos indirectos de cada precio unitario pactado para el contrato.	A la fecha no se han realizado entrega de equipos. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

19. Señalización Nocturna: Los trabajos nocturnos o aquellos trabajos inconclusos que durante la noche puedan ofrecer peligro o riesgo de accidente a vehículos o peatones, deben señalizarse, teniendo en cuenta el flujo vehicular, el área ocupada por el trabajo y el impacto comunitario. Se puede prevenir el riesgo existente, ofreciendo suficiente visibilidad y oportunidad en la prevención. Todas las señales preventivas utilizadas en la noche deben tener acabados en material reflectivo como vinilos y cintas adhesivas.	N/A	N/A
20. El contratista deberá disponer en el sitio de trabajo, los elementos mínimos para dar respuesta ante una emergencia: botiquín de primeros auxilios, camilla y extintor con su respectiva señalización.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
21. El contratista deberá cumplir con las disposiciones de Ley 55 de 1993, en sus artículos 6, 7, 8 y 9, relacionados con el etiquetado, marcado, y fichas de datos de seguridad de los productos químicos a ser utilizados en el desarrollo del objeto contractual, para lo cual deberá disponer en sitio las respectivas Hojas de seguridad. Por lo anterior, el contratista deberá garantizar que las sustancias químicas estén clasificadas y etiquetadas de acuerdo con el Sistema Globalmente Armonizado. (Decreto 1496 de 2018). Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).	N/A	N/A

22. El contratista deberá entregar al supervisor de contrato, un informe mensual con evidencias fotográficas de las actividades realizadas en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo los primeros 5 días del mes que incluya: • Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad • Acta de entrega de elementos de protección personal • Charlas de seguridad en temas de seguridad y salud. • Desarrollo de inspecciones para la identificación de condiciones de obra • Procedimiento seguro para el desarrollo de actividades críticas y permisos de trabajo.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
OBLIGACIONES AMBIENTALES DEL CONTRATISTA		
1. El contratista deberá tomar medidas para controlar y minimizar cualquier tipo de emisión contaminante (por ejemplo, emisiones de polvo, gases o ruidos) generada durante la instalación de los muebles y equipos, así como la gestión adecuada de los materiales que puedan emitir contaminantes.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
2. El contratista deberá garantizar que los residuos generados en el proceso de Instalación para los lotes 2,3,4,5,6 (como empaques, sobrantes de materiales, o elementos defectuosos) sean gestionados de acuerdo con la normatividad vigente, priorizando su reciclaje, reutilización y disposición adecuada.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

3. El contratista deberá presentar un plan de gestión ambiental que incluya las actividades para el manejo, reciclaje, reutilización y disposición de residuos (peligrosos, ordinarios, reciclables y especiales), control de emisiones, control de ruido, señalización, manejo de sustancias químicas, uso eficiente del agua y uso eficiente de la energía.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A
4. El contratista deberá suministrar las fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos suministrados.	El contratista a la fecha no ha entregado equipos a la Entidad. Se realizó la verificación en sitio de todos los equipos logrando establecer el cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.	N/A

5. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado	Planilla nro.
1	Junio - Julio	1073817339 del 03/07/2025
2	Julio - Agosto	1074685169 del 06/08/2025
3	Agosto - Septiembre	10746986799 del 04/09/2025
4	Septiembre - Octubre	1075397902 del 04/10/2025
5	Octubre - Noviembre	1076184083 del 07/11/2025

7. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo con la información reportada por la supervisora del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

8. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

El contrato en mención se ha venido ejecutando conforme a las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en los documentos contractuales, garantizándose el cumplimiento del requerimiento solicitado por parte de la Entidad.

En cuanto a la JUSTIFICACIÓN TÉCNICA, el Centro de Formación Agroindustrial contrato el suministro, dotación e instalación del complejo de containers, con el propósito de fortalecer la formación profesional integral y el desarrollo de competencias técnicas y tecnológicas de los aprendices. La ejecución de este proyecto contribuye a mejorar la infraestructura física y equipamiento especializado requerido para el desarrollo de las actividades formativas y de investigación, fortaleciendo la capacidad institucional, la calidad de la formación y la pertinencia educativa de la Entidad.

Para el contrato número **CO1.PCCNTR.8069403** que tiene como objeto *"Suministro, dotación e instalación del complejo de contenedores 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, LOTE 2",* el contratista **JARINOX SAS** cuenta a la fecha con la totalidad de los equipos requeridos en el contrato para ser entregados a la entidad, los cuales fueron verificados y reportados en el Anexo 3 (Ítems verificados), sin embargo, de acuerdo con la dinámica del proyecto de implantación de ambientes no convencionales y su dotación en Ciénaga de Oro Córdoba, la entidad definió en el apartado **3.9. Plazo de ejecución** de los estudios previos definitivos *"Nota: El plazo para la recepción e instalación de los siguientes lotes estará condicionado a la entrega previa de los equipos correspondientes al lote 1 de contenedores, dado que estos son necesarios para garantizar una instalación adecuada y la realización de pruebas de funcionamiento de los equipos. Los lotes sujetos a esta condición son: lote de agroindustria, biotecnología vegetal, robótica, sistemas fotovoltaicos y transformación de madera"*, toda vez que estos equipos de los lotes 2 al 6 serán instalados dentro de los ambientes acondicionados en el Lote 1 correspondiente al contrato **CO1.PCCNTR.8029487** cuyo objeto es *"Suministro, dotación e instalación del complejo de contenedores 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, LOTE 1".*

El contrato **CO1.PCCNTR.8029487** correspondiente al LOTE 1 fue objeto de una segunda prórroga por una justificación enviada por parte del **CONSORSIO DOTACIÓN SENA 2025** mediante oficio radicado ante la supervisión del contrato el día 28 de noviembre del año en curso en donde se evidencia la necesidad de contar con un plazo adicional al definido inicialmente para la ejecución del contrato debido a que existieron afectaciones climáticas, de ajuste estructural debido a la estabilidad del suelo y disponibilidad de materiales en el mercado que le permitiera culminar la instalación y adecuación de los ambientes no convencionales, una primera prórroga fue aceptada por la entidad y se formalizó quedando registrada en la plataforma SECOP II bajo el código CO1.CTRMOD.20497057 con la cual se prorrogó el plazo hasta el 30 de noviembre, y una segunda prórroga fue aceptada por la entidad en la plataforma SECOP II bajo el código CO1.CTRMOD.21087761 en donde se estableció como fecha final del contrato el día 15 de diciembre de 2025, teniendo en cuenta los soportes allegados en donde se evidencias las actividades realizadas hasta la fecha, la gestión y compra de materiales y equipos, dada que sin su adquisición no es posible dar cumplimiento al contrato en los términos de plazo definidos inicialmente, lo anterior, con el fin de adelantar la instalación de los equipos y culminar a satisfacción la totalidad de lo contratado requerido por la entidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, se hace necesario realizar una segunda prórroga al contrato **CO1.PCCNTR.8069403** correspondiente a la compra de equipos del LOTE 2 hasta el 26 de diciembre del año en curso.

9. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista a la fecha y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo.

Que, una vez analizada a información que compromete la ejecución de los lotes 2 a 6, por parte de la supervisión del contrato se evidencia que existieron afectaciones climáticas, de ajuste estructural debido a la estabilidad del suelo y consecución de materiales para continuar con las actividades de instalación de los ambientes no convencionales, que afectaron el cumplimiento normal del cronograma propuesto inicialmente por el contratista en el LOTE 1, el cual condiciona la entrega e instalación de los equipos de los lotes 2 al 6, contando así con el soporte que evidencia la necesidad de prorrogar la ejecución de estos contratos con el fin de adelantar la instalación de los equipos y culminar a satisfacción la totalidad de lo contratado requerido por la entidad.

Con base en lo anterior, se solicita formalizar la prórroga de la siguiente manera:

• Prorrogar el plazo de ejecución contractual por el término de veintiún (21) días calendario, estableciéndose como fecha final del contrato el día 26 de diciembre de 2025.

10. OBSERVACIONES

A la fecha no se presentan observaciones.

Para constancia se firma a los 2 días de diciembre de 2025.

ANDREA MELISA VÁSQUEZ RIASCOS Supervisora del contrato	**LILIANA MARCELA MORENO TURRIAGO** Apoyo a la supervisión

Elaboró: Andrea Melisa Vásquez Riascos – Profesional Grado 11 – Supervisora del contrato

Bogota 26 de septiembre de 2025

Señores:
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Huila

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE EQUIPOS

Numero de Contrato	Objeto del contrato	ACTIVIDADES A REALIZAR	LUNES 29 DE SEPTIEMBRE DE 2025
CO1.PCCNTR.8069403	Suministro, dotación e instalación 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, LOTE 2.	1. Recepción inicial y verificación de embalaje Se revisa que las cajas o empaques lleguen en buen estado, sin golpes, humedad o señales de manipulación indebida. Se anotan observaciones sobre el estado del embalaje en el acta si hay alguna anomalía. 2. Destape y revisión física de los equipos Se procede a abrir los empaques frente a los representantes de la entidad y del proveedor. Se verifica visualmente que los equipos estén completos, sin daños ni piezas faltantes. 3. Verificación de seriales, modelos y referencias Se comparan los números de serie, modelos y marcas con los que aparecen en el contrato o la orden de compra. Se registra cada número de serie en el formato de recepción o acta de entrega.	**X**
		4. Comprobación de accesorios y componentes Se revisa que cada equipo tenga todos los accesorios, cables, manuales, baterías, repuestos o periféricos incluidos en la ficha técnica. Se deja constancia de los elementos faltantes o adicionales. 5. Verificación del estado físico general Se inspeccionan las superficies, carcasas, pantallas, conectores o estructuras del equipo para asegurarse de que no existan golpes, rayones o daños visibles. 6. Registro fotográfico de la entrega Se toman fotografías de cada equipo y de los seriales visibles para anexarlas al expediente o al acta de entrega. 7. irma de acta de entrega y recibo a satisfacción total Si todo está conforme, se firma el acta de entrega entre la entidad pública y el proveedor. En caso de observaciones, se anotan y se deja constancia de los compromisos para subsanarlas.	

Cordialmente

Gloria Jimena Guerra Jimenez
Gerente Comercial

MAQUINARIA PARA ALIMENTOS – BÁSCULAS Y BALANZAS
NIT 900.197.421-8. Carrera 27 No. 12 A 01 Local01 Teléfono 2378212 fax 2378213
E-mail ventasjarinox@gmail.com Bogotá, D.C.

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900097333-9
Razón Social del Operador de Información	SIMPLE S.A.
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-08-06, 11:04:22 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	julio de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	agosto de 2025
Empresa	JARINOX SAS
NIT	NI 900197421
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	1074685169
Tipo de Planilla	E
Número Transacción Bancaria/ CUS	1682797902
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 3.071.500
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.simple.co

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	1	$ 516.100	$ 0
N800229739	230201	PROTECCION	1	$ 232.000	$ 0
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	$ 227.800	$ 0
N900156264	EPS037	NUEVA EPS	1	$ 58.000	$ 0
N900298372	EPSC34	RECAUDO FOSYGA CAPITAL SALUD	1	$ 57.000	$ 0
N830113831	EPS001	CMRC RECAUDO FOSYGA-ALIANSALUD	2	$ 684.000	$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	$ 129.100	$ 0
N890903790	14-11	ARL SURA	5	$ 242.400	$ 0
N860007336	CCF22	COLSUBSIDIO	5	$ 925.100	$ 0
		SubTotales:		$ 3.071.500	$ 0
		Total a Pagar:			$ 3.071.500

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 608 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

SIMPLE S.A. no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900097333-9
Razón Social del Operador de Información	SIMPLE S.A.
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-09-04, 10:24:21 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	agosto de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	septiembre de 2025
Empresa	JARINOX SAS
NIT	NI 900197421
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	1074686799
Tipo de Planilla	E
Número Transacción Bancaria/ CUS	1751843675
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 3.827.500
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.simple.co

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	1	$ 1.061.800	$ 0
N800229739	230201	PROTECCION	1	$ 177.900	$ 0
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	$ 240.000	$ 0
N900156264	EPS037	NUEVA EPS	1	$ 44.500	$ 0
N900298372	EPSC34	RECAUDO FOSYGA CAPITAL SALUD	1	$ 60.000	$ 0
N830113831	EPS001	CMRC RECAUDO FOSYGA-ALIANSALUD	2	$ 684.000	$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	$ 249.800	$ 0
N890903790	14-11	ARL SURA	5	$ 271.200	$ 0
N860007336	CCF22	COLSUBSIDIO	5	$ 1.038.300	$ 0
		SubTotales:		$ 3.827.500	$ 0
		Total a Pagar:			$ 3.827.500

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 608 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

SIMPLE S.A. no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900097333-9
Razón Social del Operador de Información	SIMPLE S.A.
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-10-04, 01:38:33 PM en horario extendido
Periodo de Cotización Otros Riesgos	septiembre de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	octubre de 2025
Empresa	JARINOX SAS
NIT	NI 900197421
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	1075397902
Tipo de Planilla	E
Número Transacción Bancaria/ CUS	1827912078
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 2.370.600
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.simple.co

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	1	$ 286.400	$ 0
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	$ 240.000	$ 0
N900298372	EPSC34	RECAUDO FOSYGA CAPITAL SALUD	1	$ 60.000	$ 0
N830113831	EPS001	CMRC RECAUDO FOSYGA-ALIANSALUD	2	$ 684.000	$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	$ 71.600	$ 0
N890903790	14-11	ARL SURA	4	$ 213.000	$ 0
N860007336	CCF22	COLSUBSIDIO	4	$ 815.600	$ 0
		SubTotales:		$ 2.370.600	$ 0
		Total a Pagar:			$ 2.370.600

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 608 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

SIMPLE S.A. no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900097333-9
Razón Social del Operador de Información	SIMPLE S.A.
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-11-07, 11:20:03 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	octubre de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	noviembre de 2025
Empresa	JARINOX SAS
NIT	NI 900197421
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	1076184083
Tipo de Planilla	E
Número Transacción Bancaria/ CUS	1911556414
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 2.370.600
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.simple.co

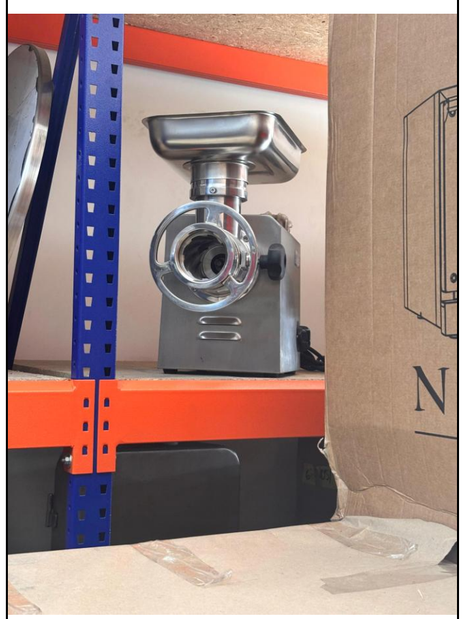
Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	1	$ 286.400	$ 0
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	$ 240.000	$ 0
N900298372	EPSC34	RECAUDO FOSYGA CAPITAL SALUD	1	$ 60.000	$ 0
N830113831	EPS001	CMRC RECAUDO FOSYGA-ALIANSALUD	2	$ 684.000	$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	$ 71.600	$ 0
N890903790	14-11	ARL SURA	4	$ 213.000	$ 0
N860007336	CCF22	COLSUBSIDIO	4	$ 815.600	$ 0
		SubTotales:		$ 2.370.600	$ 0
		Total a Pagar:			$ 2.370.600

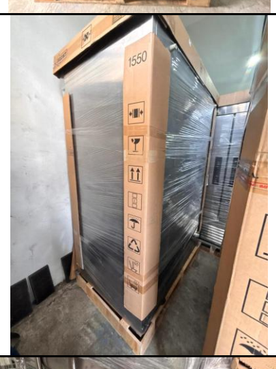
Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 608 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

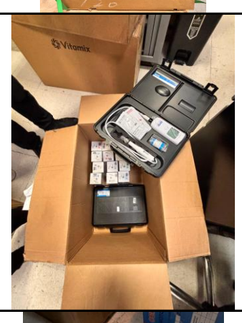
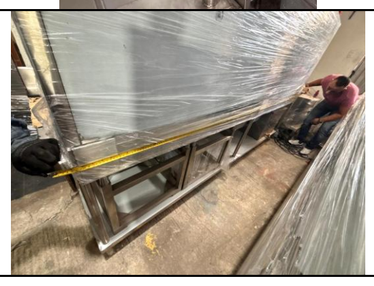
SIMPLE S.A. no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

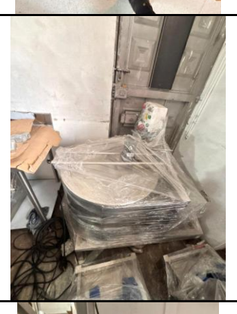
Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

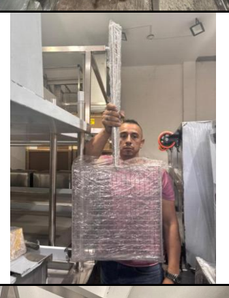
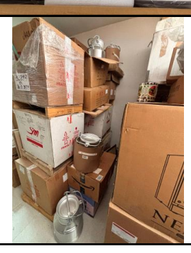
¡El Poder de lo SIMPLE!

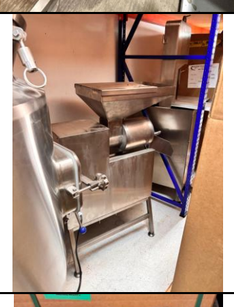
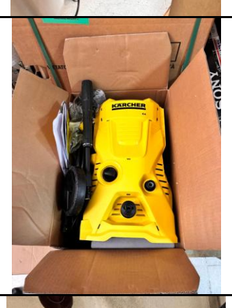
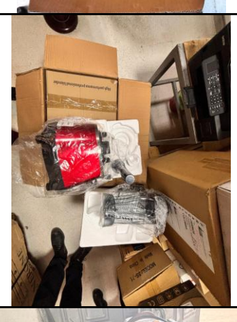
Número ítem	Descripción de equipo	Unidad	Cantidad verificada	N° Serial fabricante	Registro fotográfico	Observaciones
1	MOLINO DE CARNE: que cumpla con las normas internacionales de prevención de accidentes. Equipado con un reductor de engranajes helicoidales de acero, silencioso y lubricado en baño de 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	1538		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
2	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	25BDJA0003		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
3	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	25BEJE0196		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
4	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	1206		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
5	ESTANTERIA: - Estantería 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	1207		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
6	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	4302025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño

7	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	2	25000000042 25040000026		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
8	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	4215119800023		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
9	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. - Tipo de teclado: Pulsadores. Clase III. - Capacidad 10 g hasta 7.500 g. Mínima 10 g. - Escala de verificación: 1 g. División: 0.5 g. Ajuste interno. - Tara Máxima: 100 % por sustracción. - Dimensiones: largo hasta 28 cm, ancho hasta 23 cm , alto hasta 10 cm. - Plato: hasta 19 cm x 23 cm. - Temperatura de operación: 0 hasta 30° C. ACCESORIOS: - Batería Recargable 6 V, 4 Ah (hasta 60 h). - Adaptador para recarga de la batería.	UNIDAD	2	2411061 2411065		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
10	HORNO AHUMADOR. - Cargador lateral de virutas para ahumar 2–3 h sin abrir. - Resistencia 800 W; cocción baja y lenta. - Medidas hasta 18.97 x 17.56 x 32.44 pulgadas. - 4 estantes cromados extraíbles; puerta de cristal y luz interna. - Rango 100–275 °F; cambio °C/°F. - Sonda de carne y soporte resistente. - Material interno: acero aluminizado. Voltaje: 110 V monofásico. - Incluye 5 bandejas en acero inoxidable adaptadas al equipo.	UNIDAD	1	23491102944		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
11	REFRIGERADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE: - Interior y exterior AISI 304; ángulos internos redondeados. - 2 puertas ciegas; aislamiento hasta 60 mm; cierre automático. - Control electrónico con 2 termistores NTC. - Grupo frigorífico monobloc tropicalizado (+40 °C / 60% HR); gas R452A. - Desescarche automático; evaporación de condensados. - Pies regulables 110–190 mm. - Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm; 0–10 °C; capacidad hasta 1200 L. - Voltaje 220 V bifásico. ACCESORIOS: Ruedas, chapa de seguridad, 3 parrillas por puerta con guías.	UNIDAD	2	41102309 0500667		Se verificó la existencia de los equipos de refrigeración y congelación y se corroboraron las especificaciones técnicas; sin embargo, no fue posible ponerlos en marcha ya que se encontraban embalados listos para ser despachados
12	CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE: - Interior y exterior AISI 304; ángulos internos redondeados; 2 puertas. - Aislamiento hasta 60 mm; cierre automático; control con 2 NTC. - Grupo frigorífico monobloc tropicalizado; gas R452A. - Desescarche y evaporación automática. - Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm. - Temperatura -18 a -22 °C; potencia 700 W; ventilado. ACCESORIOS: Ruedas, chapa de seguridad, 3 parrillas por puerta con guías.	UNIDAD	2	500518 500522		Se verificó la existencia de los equipos de refrigeración y congelación y se corroboraron las especificaciones técnicas; sin embargo, no fue posible ponerlos en marcha ya que se encontraban embalados listos para ser despachados
13	TRAMPA DE GRASA: - Acero inoxidable 304; funcionamiento por decantación. - Dimensiones hasta 45 x 60 x 50 cm. - Accesorios de instalación en PVC e instalación.	UNIDAD	1	1208		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
14	LAVAMANOS DE PEDAL: - Un puesto; forma redonda o rectangular en AISI 304 cal. 16. - Accionamiento a pedal en acero inoxidable. - Dimensiones hasta 53 x 48 x 90 cm. Incluye tubería y accesorios de conexión.	UNIDAD	2	1209 1210		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño

15	TANQUE DE COCCIÓN A GAS: - Capacidad hasta 50 L; AISI cal.14. - Calentamiento a gas (2 flautas); válvula de salida; tapas con manija. - Soportes con niveladores; fuego directo. - Incluye canastilla perforada con manijas en teflón.	UNIDAD	1	4312025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
16	EMPACADORA AL VACÍO DE MESA: - AISI 304; panel digital con 6 memorias. - Dos barras de sellado ≥40 cm, sistema de pistón. - Bomba de vacío ≥20 m3/h. - Cámara útil ≥ 41x31x13 cm. - Alimentación 110 V; base AISI 304.	UNIDAD	2	1203 1204		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
17	ESTUFA INDUSTRIAL ENANA: - AISI 304 cal.16–20; 1 puesto de gas propano/natural. - Fogón con 2 quemadores de hierro; parrilla de fundición. - Dimensiones: 50–60 x 60–65 x 40–65 cm. - Poder calorífico total 65.000–75.000 BTU/h; niveladores y bandeja recolectora.	UNIDAD	2	4322025 4332025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
18	PRODUCTOR DE HIELO: - Capacidad hasta 32 kg/día (20 °C amb.); depósito ≥15 kg. - Exterior AISI; interior en polietileno; filtro mecánico. - Cubo 27–30 cc; máquina tropicalizada; esquinas redondeadas. - Incluye pala para hielo.	UNIDAD	1	WB250318153		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
19	pH-METRO PORTÁTIL PARA ALIMENTOS: - Rango pH 0–14; T -5.0 a 105.0 °C; resolución 0.01 pH / 0.1 °C. - Precisión pH ±0.02; Temp ±0.5 °C (≤60 °C), ±1.0 °C (ext.). - Calibración automática 1–2 puntos; compensación de T automática. - Electrodo con sensor T interno (DIN). Baterías AAA. - Incluye buffers pH 4.01, 7.01, 10.01; soluciones ORP, limpieza y almacenamiento (500 mL cada una).	UNIDAD	2	TA08100257 TA08100252		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
20	FORMADORA DE HAMBURGUESAS: - Estructura en acero inoxidable o aluminio anodizado. - 6–10 hamburguesas/min; diámetro 13–15 cm. - Accionamiento manual.	UNIDAD	1	240844		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
21	SIERRA PARA CARNE: - Construcción en acero inoxidable. - Motor 1,5–2 HP; cuchilla 78"; velocidad cinta 16–22 m/s. - Bandeja de desperdicio; 110 V/60 Hz/monofásico.	UNIDAD	1	1205		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
22	CLIPADORA MANUAL - Cámara de cocción en AISI 316L; 9 pasos de cocción. - Temperatura 30–260 °C; humedad 10–100 % (medición continua). - Filtro hasta 1300 L; sensor de dureza; descarga HACCP. - 2 turbinas inversoras y resistencias simétricas. - Puerta de presión en acero inoxidable con control capacitivo. - Capacidad 5–10 bandejas (distancia ≥70 mm). Alimentación 220–240 V 3. - Incluye mínimo 5 bandejas.	UNIDAD	1	1180		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
23	MESÓN CON POCETA DOBLE Y ENTREPAÑO. - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,0 x 0,6 x 0,9 m. - Dos pocetas de 0,6 x 0,4 x 0,3 m; estructura en tubería AISI 304 de 1½". - Incluye grifería, mangueras, desagüe y sifones; soldadura grado alimentario. - Canastilla en AISI; certificado de materiales. Desagüe a 25 cm del piso.	UNIDAD	2	1211 1212		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
24	MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,0 x 0,8 x 0,9 m. - Poceta 0,6 x 0,4 x 0,3 m; estructura en tubería AISI 304 de 1½". - Incluye kit de instalación; soldaduras grado alimentario; canastilla y certificado. - Desagüe a 25 cm del piso.	UNIDAD	4	1213 1214 1215 1216		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
25	MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 3,1 x 0,6 x 0,9 m. - Poceta 0,6 x 0,4 x 0,3 m; estructura en tubería AISI 304 de 1½". - Incluye kit de instalación; soldaduras grado alimentario; canastilla y certificado. - Desagüe a 25 cm del piso.	UNIDAD	1	1217		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.

26	MESÓN CON ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,0 x 0,8 x 0,9 m; salpicadero 10 cm. - Estructura en tubería AISI 304 de 1½". - Incluye instalación; soldaduras grado alimentario; certificado de materiales.	UNIDAD	9	1218 1219 1220 1221 1222 1223 1224 1225 1226		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
27	MESÓN CON ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,6 x 0,5 x 0,9 m; salpicadero 10 cm. - Estructura en tubería AISI 304 de 1½". - Incluye instalación; soldaduras grado alimentario; certificado de materiales.	UNIDAD	1	1227		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
28	MUEBLE CERRADO CON POCETA Y ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,0 x 0,8 x 0,9 m. - Poceta 0,6 x 0,4 x 0,3 m; puertas abatibles con manijas en AISI 304. - Estructura en tubería AISI 304 de 1½". - Incluye kit de instalación; soldaduras grado alimentario; canastilla y certificado. - Desagüe a 25 cm del piso.	UNIDAD	2	1228 1229		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
29	MUEBLE CERRADO CON ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,6 x 0,5 x 0,9 m; salpicadero 10 cm. - Puertas abatibles con manijas en AISI 304; estructura tubería 1½". - Incluye instalación; soldaduras grado alimentario; certificado de materiales.	UNIDAD	5	1230 1231 1232 1233 1234		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
30	MESÓN CENTRAL CON ENTREPAÑO - AISI 304 cal.18. Dimensión mesón: 2,5 x 0,8 x 0,9 m; salpicadero 10 cm. - Estructura en tubería AISI 304 1½"; canastilla AISI. - Incluye instalación; soldaduras grado alimentario; certificado de materiales.	UNIDAD	2	1236 1237		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
31	TANQUE DE RECIBO CON LIENZOS – CAPACIDAD 50 LITROS - AISI cal.16; capacidad 48–52 L; malla filtrante en AISI. - Módulo anti-salpique; soporte para lienzo; lienzo de filtración. - Salida 1¼"–1½" con CLAMP; válvula sanitaria; bordes redondeados. - Niveladores 3–4 puntos con base encauchetada. ACCESORIOS: malla AISI, lienzo, manuales y ficha técnica.	UNIDAD	1	4342025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
32	DESCREMADORA: - Cámara y disco en acero inoxidable; bowl mínimo 20 L. - 50–80 L/h; separación hasta 12 % de grasa; descremada ≤0,05 %. - Velocidad 9.500–11.500 rpm; calentamiento 40–60 s. - Accionamiento eléctrico 110 V; regulación del % de grasa. - 10–12 platos en la cámara centrífuga. ACCESORIOS: manuales y ficha técnica.	UNIDAD	1	16508		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
33	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 100 L - AISI; capacidad 100 L; válvula sanitaria 1½". - Aislamiento 1,5"–2,5"; agitación con motoreductor trifásico. - Conexión 220 V trifásica; consumo 300–400 W; potencia 700–800 W. - Unidad de enfriamiento ≥ ½ HP; entrada superior 1½"; desaireador. - Tapa superior; tablero con indicador digital de temperatura. ACCESORIOS: manuales y ficha técnica.	UNIDAD	1	4352025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
34	PRENSA PARA QUESOS. - AISI cal.14 y 16; prensado hasta 4 moldes. - Funcionamiento neumático (requiere compresor); unidad encapsulada. - Plato con canal de salida de suero; niveladores ajustables. - Dimensiones aprox.: H 1,50–1,70 m; frente 0,55–0,65 m; fondo 0,45–0,55 m. ACCESORIOS: compresor requerido; manuales y ficha técnica.	UNIDAD	1	4362025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
35	PAILA PARA HILADO - AISI austenítico cal.12; capacidad mínima 20 L. - Montaje al piso con quemador incorporado; aro protector. - Tres patas con niveladores ajustables. - Quemador de alta eficiencia 30.000 BTU. - Manuales y ficha técnica.	UNIDAD	1	4372025		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
36	PALA EN ACERO: - Mango en AISI de 1" de diámetro; largo mínimo 70 cm. - Raspador en teflón de alta resistencia térmica.	UNIDAD	1	SIN SERIAL		El accesorio corresponde a lo solicitado y cumple con las especificaciones técnicas establecidas

37	MANTEQUILLERA: - Equipo eléctrico en AISI; volumen de crema mínimo 10 L; tanque 20 L. - Acabado interno chorreo de arena antiadherente; base para anclar. - Transmisión por poleas y correas con protector; variador de velocidad. - Mirilla de observación; deflectores internos; motorreductor 25 rpm (½ HP monofásico). - Arrancador ON-OFF; caperuza AISI.	UNIDAD	1	4382025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
38	MOLDES PARA QUESO: - Acero inoxidable austenítico. - 4 moldes de 5 lb, 4 moldes de 1 lb y 4 moldes de ½ lb.	UNIDAD	1	SIN SERIAL		El accesorio corresponde a lo solicitado y cumple con las especificaciones técnicas establecidas
39	MARMITA - Cuerpo AISI austenítico (interno cal.12, externo cal.16); estructura cal.16. - Calentamiento a gas GLP/natural; capacidad 20–50 L. - Conexión 110/220 V; sistema volcable; agitador con raspadores. - Motoreductor monofásico 20 RPM. ACCESORIOS: controlador de T, válvulas de agua, manómetro de seguridad, soporte regulable, manuales y ficha.	UNIDAD	1	4392025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
40	LIRA PARA TINA DE CUAJADO: - Marco y hilos en AISI; juego 2 liras (horizontal y vertical). - Mango 65 cm; marco aprox. 25 x 30 cm.	UNIDAD	1	SIN SERIAL		El accesorio corresponde a lo solicitado y cumple con las especificaciones técnicas establecidas
41	MESA DESUERE DE QUESOS: - AISI 304 cal.16; patas redondeadas con pies niveladores. - Punta de diamante centrada; desnivel y orificio para desagüe. - Dimensiones hasta 1,80 x 0,65 x 0,85 m. - Sistema de amarre perimetral en tubería AISI 304; tornillería AISI. - Certificado de materiales.	UNIDAD	1	1240		La estantería y/o mueble cumple las especificaciones de los estudios previos y se verificó su fabricación en acero inoxidable 304.
42	MUEBLE ALACENA FLOTANTE DE PARED: - Doble puerta flotante para pared; AISI 304 cal.18; 1 entrepaño; chapa de seguridad. - Dimensiones hasta 150 x 40 x 50 cm. - Sistema de anclaje en acero inoxidable; certificado de materiales.	UNIDAD	1	1241		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
43	REFRACTÓMETRO PORTÁTIL ANÁLOGO Y DIGITAL: - Manual 0–32/28–58/60–90 °Brix; cuerpo AISI. - Digital: 0,0–85,0 % Brix; 1,3300–1,5080 nD; 0,0–80,0 °C. - Resolución 0,1 % Brix / 0,0001 nD / 0,1 °C; precisión ±0,2 % Brix, etc. - IP65; LED amarillo; ATC 10–40 °C; medición ~1,5 s. - Incluye batería y manual.	UNIDAD	3	**2 DIGITALES:** 10210125 10210201 **1 ANÁLOGO:** 202406-194		Los equipos operan correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
44	ANALIZADOR DE LECHE POR ULTRASONIDO: - Grasa 0,01–25 % (±0,1 %); proteína 2–7 % (±0,15 %); lactosa 0,01–6 % (±0,15). - SNF 3–15 % (±0,15 %); densidad 1015–1140 kg/m3 (±0,3). - Conductividad 3–14 mS/cm; agua 0–70 % (±3,0 %). - Punto de congelación -0,4 a -0,7 °C (±0,001 °C); pH 0–12 (±0,05). - Total de sólidos 0–50 % (±0,17 %); 110 V/60 Hz. ACCESORIOS: porta muestras, tubos, cable, soluciones de limpieza, manual.	UNIDAD	1	31614		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
45	CODIFICADOR DE CINTA TERMICA SEMI-AUTOMATICO: - 10–80 impresiones/min; 2–3 líneas (hasta 45 caracteres). - Temperatura 0–200 °C; alimentación 110 V/60 Hz o 220 V/50 Hz, 200 W. - Incluye 1 repuesto de cinta.	UNIDAD	1	188P2189		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
46	MAQUINA DE HELADO BLANDO: - Producción 15–30 L/h; 110/60 Hz o 230 V 50–60 Hz 1PHS. - Potencia 1,8–2,5 kW (bomba); refrigeración por aire. - 2 cilindros 1,8–2 L; avisador de nivel; 2 sabores + 1 combinado (3 boquillas).	UNIDAD	1	0046		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
47	CANTINA EN ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE LECHE: - Aluminio pulido; capacidad 20 L; tapa hermética; asa ergonómica.	UNIDAD	5	1242 1243 1245 1246 1247		El accesorio y/o utensilio corresponde a lo solicitado y cumple con las especificaciones técnicas establecidas

48	TANQUE DE FERMENTACION DE YOGURT: - AISI 304 cal.14/16; capacidad 50 L; funcionamiento a gas. - Aislamiento 2"; tapa con cierre; motoreductor con agitador desmontable. - Salida clamp 1½"; rango 0–90 °C; indicador y controlador de T. - Válvula de seguridad para gas; descarga tipo clamp 1½".	UNIDAD	1	4402025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
49	DESPULPADORA: - 50–150 kg/h; motor 2 HP 1750 RPM. - 2 tamices enteros sin uniones; aspas protegidas con caucho alimento. - Totalmente AISI 304 cal.16/18; arrancador on-off sellado. - Tolva desmontable; salida de semilla con tapa antisalpique; modelo de piso.	UNIDAD	1	4412025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
50	HIDROLAVADORA: - Presión máx. 1800 PSI; caudal 330–350 L/h; T entrada máx. 40 °C. - 110 V/60 Hz; rendimiento ≥30 m²/h. - Lanza alta presión; filtro de agua integrado; boquilla turbo. ACCESORIOS: manguera alta presión 8 m, Quick Connect, asa telescópica.	UNIDAD	2	170360 178175		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
51	LICUADORA: - Capacidad 2 L; velocidad variable hasta 3200 rpm; función pulso. - Cuchilla 6 aspas en AISI; seguridad antioperación sin vaso. - Protección de sobrecalentamiento; motor 2 HP; 110 V. ACCESORIOS: vaso de repuesto.	UNIDAD	2	1268 1270		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
52	LAVABOTAS AUTOMATICO: - Equipo eléctrico de 1 puesto; AISI 304. - Rodillos de lavado en fibra y cerdas de nylon sobre eje horizontal. - Moto-reductor 1/2 HP; pulsador y electroválvula; drenaje de agua. - Funcionamiento a 110 V o 220 V.	UNIDAD	2	4422025 4432025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño
53	TINA QUESERA: - AISI austenítico cal.12 y 16; calentamiento a gas (quemador tipo flauta). - Capacidad 20–50 L; tina para cuajado; conexión 110/220 V 60 Hz. - Desagüe inferior lateral con válvula clamp 1½"; camisa de recirculación de agua.	UNIDAD	1	4442025		El equipo opera correctamente bajo las condiciones de uso establecidas, sin presentar fallas mecánicas, eléctricas ni de desempeño