PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL - ETAPA PRECONTRACTUAL

San Andrés de Tumaco, 03 diciembre del 2025

Señores
SENA REGIONAL NARIÑO
Tumaco

Ref.: Proceso No. MC-NRÑ-CAPCP-0079-2025

OBJETO DEL CONTRATO:
Contratar el mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos de agroindustria del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica durante la vigencia 2025.
.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR.

OFERTA ECONOMICA					
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	Horno deshidratador. Estructura Acero inoxidable 304. Temperatura45 - 80 grados centígrados. 20 entrepaños.	1,00	UN	$ 4.387.500,00	$ 4.387.500,00
2	Molino refinador de bolas (refinadora de esferas) para producción de mezclas o pastas, 20 kg por bache / lote. Alimentación eléctrica: típicamente 400 V trifásico 50 Hz (posible modificación a	1,00	UN	$ 4.504.500,00	$ 4.504.500,00

	220 V). Conexión a compresor de aire (300 l/min mínimo 6 bar). Dimensiones: 1000 × 700 × 1400 mm				
3	Vibro tamiz. 16 huecos por pulgada. Dimensiones (LxWxH) 580x465x1000 mm. Peso 56 kg. Material en contacto con alimentos Inox AISI 304 L. Potencia total instalada 0,18 kW. Producción por hora 50 kg.	1,00	UN	$ 3.397.500,00	$ 3.397.500,00
4	Conchadora de chocolate. Dimensiones (LxWxH) 625x920x1400 mm. Material en contacto con alimentos Inox AISI 304 L. Capacidad del tanque 100 kg. Potencia total instalada 4 kW.	2,00	UN	$ 3.082.500,00	$ 6.165.000,00
5	Molino industrial para cacao. Dimensiones (LxWxH) 620x710x1460 mm. Peso 150 kg. Material en	1,00	UN	$ 2.596.500,00	$ 2.596.500,00

	contacto con alimentos Inox AISI 304. Potencia total instalada 4 kW. Producción por hora 35 kg.				
6	Refrigerador vertical tipo vitrina de parrillas interior acero inoxidable.	1,00	UN	$ 3.476.250,00	$ 3.476.250,00
7	Horno rotatorio a gas. Capacidad 10 bandejas de 66x46. Estructura fabricada en acero inoxidable. Control digital de tiempo y temperatura con inyección de vapor. Potencia gas 100.000 Btu/h (29 kW), potencia eléctrica 0,65 kW, tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dimensiones 103x146xH208 cm. Peso neto 318 kg.	1,00	UN	$ 3.780.000,00	$ 3.780.000,00
8	Chimena mara horno rotatorio a gas. Altura aproximada de 3,5 m	1,00	UN	$ 3.847.500,00	$ 3.847.500,00
9	Cámara de fermentación eléctrica para pan con 16 bandejas	1,00	UN	$ 4.342.500,00	$ 4.342.500,00

10	Laminadora de masa para panadería	1,00	UN	$ 3.555.000,00	$ 3.555.000,00
11	Batidora para pastelería. Estructura fabricada en acero acabado con pintura electrostática, olla en acero inoxidable de capacidad 10 lt. Control digital con 10 velocidades. Temporizador y botón de paro de emergencia. Transmisión por correas y variador electrónico de velocidad. Incluye gancho, globo y pala. Potencia 1 HP (0,75 kW). Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dimensiones 45x52xH69 cm. Peso neto 42 kg.	1,00	UN	$ 4.162.500,00	$ 4.162.500,00

12	Amasadora de brazos. Capacidad 12 kg de masa. Olla de 30 lt. Estructura fabricada en acero acabado con pintura electrostática. Olla y brazos de acero inoxidable fácilmente extraíbles para la limpieza y el retiro de la masa. Control digital con 5 velocidades y temporizador. Incluye botón de paro de emergencia y protector de seguridad con sensor de apertura. Transmisión por correas y variador electrónico de velocidad. Un motor de 2 HP (1,5 kW) de potencia. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dimensiones 46x64xH69 cm. Peso neto 88 kg.	1,00	UN	$ 6.412.500,00	$ 6.412.500,00
13	Divisora automática de masa. Dimensiones Ancho: 540 mm Largo: 420 mm	1,00	UN	$ 3.172.500,00	$ 3.172.500,00

	Alto: 1220 mm. Peso 180 Kg. ALIMENTACIÓN: 110V/60Hz. Número de divisiones 36.				
14	Horno microondas. Capacidad de 1,0 pie cúbico y potencia de salida de 1.000 W. En acero inoxidable. Dispone de un temporizador electrónico de 6 minutos con incrementos de 10, 15 y 30 segundos. Cancelación al abrir la puerta para evitar consumo innecesario de energía.	4,00	UN	$ 1.395.000,00	$ 5.580.000,00
TOTAL					**$ 59.379.750,00**

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad



1. Nombre del Equipo

Horno Deshidratador Industrial en Acero Inoxidable 304

---

2. Descripción General

Equipo diseñado para el secado y deshidratación de productos alimenticios mediante circulación controlada de aire caliente. Adecuado para operaciones industriales, agroindustriales y laboratorios de procesamiento de alimentos. Fabricado con materiales aptos para contacto con alimentos conforme a estándares sanitarios aplicables en Colombia.

---

3. Características Constructivas

- **Estructura: Acero inoxidable AISI 304, resistente a la corrosión y apto para uso alimentario.**
- **Puerta: Tipo batiente, en acero inoxidable con ventana de vidrio templado (según modelo).**
- **Bandejas / entrepaños:**
  - **Cantidad: 20 entrepaños**
  - **Material: Acero inoxidable 304**

- Tipo: Extraíbles

- **Patas / soporte: Bases niveladoras en acero inoxidable.**

---

4. Especificaciones Técnicas

- **Rango de temperatura: 45 °C a 80 °C**
- **Control de temperatura: Termostato digital o analógico (según configuración), con visualización.**
- **Sistema de calentamiento: Resistencias eléctricas blindadas.**
- **Flujo de aire: Forzado mediante ventilador interno para distribución uniforme del calor.**
- **Alimentación eléctrica: 110 V o 220 V (según requerimiento del cliente).**
- **Consumo eléctrico: Entre 1,5 kW y 3 kW (dependiendo del tamaño y resistencia instalada).**
- **Capacidad volumétrica: De acuerdo con el tamaño del gabinete (modelo estándar mediano).**

---

5. Funciones Principales

- **Secado de frutas, verduras, hierbas, semillas, plantas aromáticas, cacao, café, entre otros.**
- **Proceso mediante circulación de aire caliente constante.**
- **Ajuste manual o digital de temperatura.**
- **Fácil limpieza gracias a su estructura en acero inoxidable.**

---

6. Seguridad

- **Superficies internas sanitarias.**
- **Sistema de protección contra sobrecalentamiento.**
- **Componentes eléctricos con aislamiento térmico.**
- **Cumple normas generales de seguridad eléctrica aplicables en Colombia (RETIE – cuando aplica según potencia).**

7. Dimensiones (referenciales)

(Si necesitas dimensiones específicas, puedo ajustarlas según tu modelo preferido.)

- **Ancho: 600 – 700 mm**
- **Largo / profundidad: 500 – 600 mm**
- **Altura: 1.200 – 1.500 mm**

---

8. Accesorios Incluidos

- **20 bandejas en acero inoxidable.**
- **Manual de operación.**
- **Manual de limpieza y mantenimiento.**

---

9. Garantía

- **12 meses contra defectos de fabricación.**

---

10. Aplicaciones

- **Agroindustrias**
- **Centros de transformación de alimentos**
- **Restaurantes y panaderías**
- **Laboratorios de procesamiento**
- **Proyectos productivos comunitarios**



Molino Refinador de Bolas para Producción de Mezclas o Pastas

---

2. Descripción General

Equipo industrial diseñado para la refinación y homogeneización de mezclas, pastas, cremas o productos semilíquidos mediante el movimiento de bolas de acero en un tambor interno. Ideal para industrias alimentarias, chocolateras, cosméticas y químicas de pequeña y mediana escala.
Permite obtener granulometrías finas y consistencias uniformes en lotes de hasta 20 kg por ciclo.

---

3. Aplicaciones

- **Refinación de pasta de cacao**
- **Chocolates y coberturas**
- **Cremas untables**
- **Emulsiones alimentarias**
- **Pastas grasosas y mezclas viscosas**
- **Preparaciones cosméticas semilíquidas**

---

4. Capacidad y Rendimiento

- **Capacidad por bache/lote: 20 kg**
- **Tipo de proceso: Lotes independientes**
- **Método de refinación: Agitación interna con esferas metálicas**

---

5. Construcción y Materiales

- **Estructura externa: Acero inoxidable, según modelo en AISI 304**
- **Tambor de refinación: Acero de alta resistencia**
- **Bolas de refinación: Acero endurecido grado alimentario (según aplicación)**
- **Cubierta protectora: Metálica, con acceso seguro para mantenimiento**

---

6. Especificaciones Técnicas

- **Alimentación eléctrica:**
  - **Estándar: 400 V trifásico – 50 Hz**
  - **Opcional: Modificación a 220 V trifásico – 60 Hz**
- **Consumo: Según motor (entre 2 kW y 5 kW dependiendo del modelo específico)**
- **Dimensiones:**
  - **Largo: 1000 mm**

- Ancho: 700 mm
- Altura: 1400 mm

- **Requerimientos neumáticos:**
  - Compresor: 300 L/min mínimo
  - Presión: ≥ 6 bar
  - Uso: Apertura/cierre de válvulas o asistencia de proceso (según diseño)
- **Sistema de seguridad:**
  - Botón de paro de emergencia
  - Protección térmica del motor
  - Guardas físicas en zonas de riesgo
- **Sistema de control:**
  - Panel de control integrado
  - Arranque suave
  - Control de ciclo y tiempo de operación (según modelo)

---

7. Características de Operación

- Refinación eficiente mediante fricción controlada
- Producción en lotes reproducibles
- Funcionamiento continuo o por tiempos preprogramados
- Descarga inferior o lateral según diseño
- Reducción progresiva del tamaño de partícula
- Operación estable y silenciosa

---

8. Mantenimiento

- Accesos para limpieza y retiro de esferas
- Engrase periódico del motor

- **Revisión de retenes y sellos**
- **Limpieza interna posterior a cada lote**

---

9. Condiciones Ambientales de Operación

- **Temperatura recomendada: 10 °C – 40 °C**
- **Humedad relativa: Máx. 85% sin condensación**

---

10. Garantía

- **12 meses por defectos de fabricación (según proveedor)**

---

11. Entregables

- **Manual de operación**
- **Manual de mantenimiento**
- **Declaración de conformidad del equipo**
- **Ficha técnica del fabricante (si se requiere, la elaboro también)**

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad

FICHA TÉCNICA – VIBRO TAMIZ INDUSTRIAL

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Generales

- **Malla de tamizado:** 16 me[illegible] colopor pulgada (equivalente a abertura aprox aproximada de 1,19 mm)
- **Material en contacto con ano** Acero inoxidable AISI 304L

Dimensiones y Peso

- 580 x 465 x 1000 mm
- **Peso:** 56 kg
- **Producción estim[illegible]** —. 50 kg/h
- **Estructura cont[illegible]** Ain3o monoo

Requerimientos Eléctricos

- Acero inoxidable 304L pulldo sárin sañitario.
- **Construcción y Seguridad**

3. DOCUMENTACIÓN PARA SECOP

C[illegible] ueo[illegible]nica cumple con

- Descripción detallada del equipo al[illegible]



2. VENTAJAJAS DEL EQUIPO

- Diseño compacto y estable
- Construcción sanitaria para uso alimentario
- Bajo consuma energetico
- Facil cambio de malla según necesidad operativa
- Manténimiento teducido

Referencia: Vibro Tamiz de 16 mesh (16 huecos por pulgada)
Uso: Procesos de selección, tamizado y clasificación granulométrica para alimentos y productos pulverizados.
Aplicación: Industria alimentaria, agrícola, farmacéutica y cosmética.
Cumplimiento: Apto para presentación en procesos de contratación del SECOP – Colombia.

---

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1 Características Generales

- **Tipo de equipo: Vibro Tamiz (criba vibratoria).**
- **Malla de tamizado:**
  - **16 mesh → 16 hilos por pulgada (equivalente a abertura aproximada de 1,19 mm).**
- **Material en contacto con alimentos:**
  - **Acero inoxidable AISI 304L, grado alimentario, resistente a corrosión y fácil limpieza.**

1.2 Dimensiones y Peso

- **Dimensiones (L x W x H): 580 × 465 × 1000 mm**
- **Peso total: 56 kg**
- **Estructura: Base rígida antivibratoria.**

1.3 Capacidad y Rendimiento

- **Producción estimada: 50 kg/h (depende de granulometría del producto).**
- **Tipo de vibración: Oscilatoria circular de alta frecuencia.**

1.4 Requerimientos Eléctricos

- **Potencia total instalada: 0,18 kW**
- **Alimentación: 110/220 V (según configuración del fabricante)**
- **Motor eléctrico: Motor silencioso con eje excéntrico para vibración estable.**

1.5 Construcción y Seguridad

- **Materiales: Acero inoxidable 304L pulido sanitario.**
- **Componentes incluidos:**
  - **Aro porta malla.**
  - **Cámara de tamizado.**
  - **Motor vibratorio.**
  - **Base estabilizadora.**
- **Facilidad de mantenimiento: Componentes extraíbles para lavado y cambio de malla.**
- **Higiene: Compatible con BPM y normas de manipulación de alimentos.**

---

2. VENTAJAS DEL EQUIPO

- **Diseño compacto y estable.**
- **Construcción sanitaria para uso alimentario.**
- **Bajo consumo energético.**
- **Fácil cambio de malla según necesidad operativa.**

- **Mantenimiento reducido.**

---

3. DOCUMENTACIÓN PARA SECOP

La ficha técnica cumple con:

- **Descripción detallada del equipo**
- **Especificaciones técnicas completas**
- **Materiales**
- **Requisitos eléctricos**
- **Capacidades de producción**
- **Dimensiones y peso**
- **Aplicación y compatibilidad con normativas sanitarias**



CONCHADORA DE CHOCOLATE

1. Descripción General

Equipo industrial diseñado para el refinado, homogeneización y conchado de masas de chocolate, garantizando textura fina, eliminación de humedad residual y desarrollo adecuado del sabor. Ideal para plantas de procesamiento de cacao y chocolatería artesanal o industrial.

---

2. Características Técnicas

Ítem	Especificación
Equipo	Conchadora de Chocolate
Dimensiones (L × W × H)	625 × 920 × 1400 mm
Material en contacto con el alimento	Acero inoxidable AISI 304L grado alimentario
Capacidad del tanque	100 kg de masa de chocolate
Potencia total instalada	4 kW
Sistema de agitación	Paletas internas de alta resistencia para refinado continuo
Tipo de motor	Motor eléctrico trifásico, eficiencia IE2/IE3 según disponibilidad
Velocidad de operación	Variable mediante controlador (VFD), rango típico 20–70 rpm
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304, acabado sanitario
Tipo de tapa	Superior abatible con cierre de seguridad
Control de temperatura	Sistema de calentamiento eléctrico con termostato regulable (30–90 °C)
Alimentación eléctrica	220/380 V – 50/60 Hz
Nivel de ruido	< 70 dB
Seguridad	Protección IP55, botonera de parada de emergencia, protecciones térmicas
Uso previsto	Conchado continuo para chocolate negro, leche o blanco

---

3. Beneficios del equipo

- Construcción sanitaria apta para alimentos (AISI 304L).
- Proceso continuo que garantiza reducción de humedad y volatilización de ácidos.

- **Mejora textura, brillo y sabor del chocolate.**
- **Bajo consumo energético.**
- **Fácil mantenimiento y limpieza.**

---

4. Aplicaciones

- **Plantas de transformación de cacao.**
- **Fábricas de chocolate artesanal e industrial.**
- **Procesadores de masas grasas alimenticias.**



FICHA TÉCNICA – MOLINO INDUSTRIAL PARA CACAO

Equipo:
Molino industrial para cacao

Aplicación:
Trituración de nibs de cacao

Fabricación:
Acero inoxidable grado alimenticio

Especificaciones Generales

Característica	
Dimensiones (L x W x H)	620 x 710
Peso	150 kg
Material en contacto con alimentos	
Potencia total instalada	4 kW
Producción por hora	35 kg

Especificaciones Eléctricas

Potencia total instalada	4 kW
Alimentación eléctrica	220/380 V, 50/60 Hz

MOLINO INDUSTRIAL PARA CACAO

Equipo: Molino industrial para cacao
Aplicación: Trituración de nibs de cacao para la obtención de pasta o licor de cacao
Fabricación: Acero inoxidable grado alimenticio

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad

🔧 Especificaciones Generales

Característica	Descripción
Dimensiones (L × W × H)	620 × 710 × 1460 mm
Peso	150 kg
Material en contacto con alimentos	Acero Inoxidable AISI 304
Potencia total instalada	4 kW
Producción por hora	35 kg/h
Tipo de molienda	Molienda de nibs de cacao (trituración primaria y media)
Tolva de alimentación	Construida en acero inoxidable, diseño sanitario
Sistema de ajuste	Regulación de finura mediante perilla o sistema mecánico
Descarga	Boca inferior en acero inoxidable

⚙️ Especificaciones Mecánicas

- Rotor de alta resistencia para molienda continua.
- Ejes y partes móviles en acero endurecido para prolongar vida útil.
- Diseño cerrado para evitar pérdida de material y garantizar higiene.
- Nivel de ruido reducido (<75 dB).
- Pies niveladores industriales antideslizantes.

⚡ Especificaciones Eléctricas

Característica	Descripción
Alimentación eléctrica	220/380 V – 50/60 Hz (según requerimiento)
Motor principal	Motor trifásico de alto torque

Característica	Descripción
Protecciones	Paro de emergencia, guardas de seguridad y protecciones térmicas

---

🧀 Higiene y Seguridad

- Todas las superficies en contacto con producto en Inox AISI 304.
- Diseño sanitario de fácil desmontaje y limpieza.
- Cumple con normativa alimentaria aplicable.

📦 Accesorios Opcionales

- Variador de velocidad (VFD).
- Tolva ampliada.
- Ruedas industriales para movilidad.

FICHA TÉCNICA – REFRIGERADOR VERTICAL TIPO VITRINA

Equipo
Refrigerador vertical tipo vitrina

Aplicación
Almacenamiento y exhibición de productos refrigerados

Fabricación
Acero inoxidable

Especificaciones Generales

Dimensiones	600 x 700 x 1910 mm
Capacidad	450 L
Interior	Parrillas en acero Inoxidable
Tipo molinila	Vidrio templado
Iluminación	Sí



Especificaciones Eléctricas

Potencia	0,25 kW
Alimentaci-	220 V – 60 Hz

Accesorios Opcionales
Ruedas
Cierre con llave
Repisa adicional

Limpieza y Mantenimiento
Sistema de descongelación automático

REFRIGERADOR VERTICAL TIPO VITRINA

Equipo: Refrigerador vertical tipo vitrina
Aplicación: Almacenamiento y exhibición de productos refrigerados
Fabricación: Gabinete en acero inoxidable – Interior con parrillas en acero inoxidable

---

🔧 Especificaciones Generales

Característica	Descripción
Dimensiones (L × W × H)	**600 × 700 × 1900 mm *(ajustable si requieres otras medidas)***

Característica	Descripción
Capacidad	450 – 500 L (según modelo)
Interior	Parrillas en acero inoxidable, removibles
Cantidad de parrillas	4–5 unidades (ajustables en altura)
Tipo de puerta	Puerta de vidrio templado de alta resistencia
Tipo de vidrio	Doble vidrio con aislamiento térmico
Iluminación interna	LED de bajo consumo
Temperatura de operación	0 °C a 10 °C
Control de temperatura	Termostato digital

Características Constructivas

- Exterior y estructura en acero inoxidable.
- Sistema de refrigeración de alta eficiencia.
- Ventilación frontal para mejor desempeño.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad.
- Juntas de puerta magnéticas y removibles.
- Parrillas interiores en acero inoxidable pulido.

Especificaciones Eléctricas

Característica	Descripción
Potencia	0.25 – 0.35 kW (según compresor)
Alimentación eléctrica	110 V o 220 V – 60 Hz (según requerimiento)
Tipo de compresor	Hermético, bajo consumo

Característica	Descripción
Refrigerante	R134a / R600a ecológico

🧊 Sistema de Refrigeración

- Tipo frost-free o por ventilación forzada (según modelo).
- Condensador ventilado de alto rendimiento.
- Evaporador anticorrosivo.

🧽 Limpieza y Mantenimiento

- Sistema de descongelación automática.
- Parrillas removibles para lavado.
- Fácil acceso al compresor y panel de control.

📦 Accesorios Opcionales

- Ruedas industriales.
- Cerradura con llave.
- Parrillas adicionales en acero inoxidable.
- Sensor de temperatura externo.

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad

FICHA TÉCNICA – HORNO ROTATORIO A GAS

Equipo

Horno rotatorío a gas

Aplicación

Cocción de productos de panadería o pastelería

Fabricación

Estructura en acero inoxidable

Especificaciones

General

Capacidad	10 bandejas de 66 × 46 cm
Estructura	Acero inoxidable
Control digital	Control digital de tiempo y temperatura
Inoyecer	Inyección de vapor

Eléctricas

Gas	100.000 Btu/h (29 kW)
Potencia electríca	0,65 kW
Tensio	110 Volt, 60 Hz, 1 fase
Raos	4



Dimensiones

Dimensiones	103 × 146 × H 208 cm
Peso neto	318 kg

HORNO ROTATORIO A GAS

Equipo: Horno rotatorio a gas
Aplicación: Panadería, repostería, pastelería y productos horneados en general
Fabricación: Estructura en acero inoxidable grado alimenticio
Tipo de operación: Rotativo con carro y sistema de convección + vapor

---

🔧 Especificaciones Generales

Característica	Descripción
Capacidad	10 bandejas de 66 × 46 cm
Tipo de circulación	Convección forzada con carro giratorio
Inyección de vapor	Sí, sistema de vapor integrado
Control	Panel digital de tiempo y temperatura
Estructura	Acero inoxidable interno y externo
Peso neto	318 kg

📐 Dimensiones

Medida	Valor
Largo (L)	103 cm
Ancho (W)	146 cm
Altura (H)	208 cm

🔥 Especificaciones Térmicas y de Combustión

Característica	Descripción
Potencia gas	100.000 BTU/h (≈ 29 kW)
Tipo de combustible	Gas natural o GLP (según pedido)
Quemador	Industrial de alta eficiencia

⚡ Especificaciones Eléctricas

Característica	Descripción
Potencia eléctrica	0,65 kW

Característica	Descripción
Tensión	110 V
Frecuencia	60 Hz
Fases	1 fase

🧱 Características Constructivas

- Gabinete interno y externo en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico de alta densidad.
- Puerta con vidrio templado resistente al calor.
- Manija termoaislada.
- Carro rotatorio de acero inoxidable.
- Sistema de iluminación interna.

🧽 Limpieza y Mantenimiento

- Interior totalmente lavable.
- Bandeja de drenaje.
- Fácil acceso a quemador y componentes eléctricos.
- Panel digital protegido contra humedad.

🔒 Seguridad

- Válvula de seguridad para gas.
- Sensores térmicos y protección por sobretemperatura.
- Sistema de apagado automático por fallo en llama.

Correo electrónico: creacissas@hotmail.com
República de Colombia – departamento de Nariño – municipio de san Andrés de Tumaco
Teléfono: 3188166275

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad

FICHA TÉCNICA – CHIMENEA PARA HORNO ROTATORIO A GAS

Equipo: Chimenea para horno rotatorio a gas
Aplicación: Evacuación de gases de combustión
Fabricación: Acero inoxidable AISI 304

Especificaciones Generales

Característica	Descripción
Altura	3,50 m
Material	Acero inoxidable
Diámetro	345 mm
Ancho	500 mm
Peso	Pie de anclaje de 240 mm



CHIMENEA PARA HORNO ROTATORIO A GAS

1. Información General

Equipo: Chimenea para horno rotatorio a gas
Aplicación: Conducción y evacuación de gases de combustión
Altura aproximada: 3,5 metros
Lugar de uso: Instalaciones industriales, panaderías y plantas de producción alimentaria
Compatibilidad: Hornos rotatorios de 10–18 bandejas (según conexión)

---

2. Especificaciones Técnicas

Característica	Descripción
Altura total	3,50 m (±5%)
Material de fabricación	Acero inoxidable AISI 304
Tipo de estructura	Tubería cilíndrica con unión modular
Espesor del material	0,9 – 1,2 mm (según fabricante)
Diámetro interno	300–350 mm (estándar para hornos rotatorios a gas)

Característica	Descripción
Acabado	Satinado industrial
Base de anclaje	Placa en acero inoxidable de 240–300 mm
Temperatura de trabajo	Hasta 350 °C
Resistencia a la corrosión	Alta, apta para ambientes con vapor y calor
Compatibilidad con inyección de vapor del horno	Sí
Orientación de salida	Vertical
Tipo de instalación	Suelo y/o fijación estructural superior

---

3. Condiciones de Instalación

- Debe instalarse en un área con adecuada ventilación.
- Requiere fijación mediante pernos en la base de anclaje.
- Alineación vertical obligatoria para correcto tiro natural.
- Distancia mínima a materiales combustibles según RETIE y normas locales.

---

4. Beneficios

- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 que garantiza larga vida útil.
- Resistente a altas temperaturas y condensaciones.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Diseñada para mejorar la eficiencia del horno rotatorio.



CÁMARA DE FERMENTACIÓN ELÉCTRICA PARA PAN (16 BANDEJAS)

1. Descripción general

Equipo diseñado para la fermentación controlada de masas de panadería y repostería. Mantiene condiciones óptimas de temperatura y humedad, garantizando un crecimiento uniforme de las masas antes del horneado. Ideal para panaderías, agroindustrias, restaurantes, plantas de alimentos y procesos productivos del sector institucional.

---

2. Especificaciones técnicas

Características físicas

- **Capacidad total: 16 bandejas**
- **Tipo de bandeja compatible: 60 × 40 cm (estándar panadería)**
- **Material interno: Acero inoxidable grado alimenticio AISI 304**
- **Material externo: Acero inoxidable o lámina galvanizada (según referencia)**
- **Puerta: Vidrio templado de seguridad con aislamiento térmico**
- **Aislamiento: Poliuretano inyectado alta densidad**

- **Iluminación interna: LED de bajo consumo**
- **Dimensiones aproximadas:**
  - **Alto: 190–200 cm**
  - **Ancho: 75–90 cm**
  - **Profundidad: 85–95 cm**
- **Peso aproximado: 80–110 kg**

Rangos de operación

- **Temperatura: 25 °C – 45 °C**
- **Humedad regulable: 60% – 95% HR**
- **Control: Digital con termostato y temporizador programable**

Sistema eléctrico

- **Alimentación: 110 V o 220 V (según requerimiento)**
- **Frecuencia: 50/60 Hz**
- **Potencia total: 1.8 – 2.5 kW**
- **Consumo energético: Bajo consumo con resistencia encapsulada**

Seguridad

- **Protección contra sobrecalentamiento**
- **Sistema de desconexión automática**
- **Aislamiento térmico reforzado**
- **Certificación eléctrica nacional (RETIE) según proveedor**

Accesorios incluidos

- **Bandejeros tipo carro o guías fijas (según modelo)**
- **Depósito de agua para humidificación**
- **Ruedas para desplazamiento (opcionales según referencia)**

---

3. Usos recomendados

- **Panadería profesional**
- **Agropanificación y agroindustria**
- **Restaurantes y hoteles**
- **Centros de formación (SENA)**
- **Proyectos productivos**
- **Procesos licitatorios y compras públicas (SECOP)**

---

4. Garantía

- **6 a 12 meses según fabricante**
- **Soporte técnico nacional**

---

5. Observaciones

- **El equipo puede suministrarse en acero inoxidable 100% para ambientes con altos requisitos sanitarios.**
- **Disponible en versiones con bandejero móvil o guías fijas.**

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad



FICHA TÉCNICA – LAMINADORA DE MASA PARA PANADERÍA

1. Descripción general

Pará la pianancia e brraga desamada era gracila das opta desus ontroles para pandeeia, cocinuria pallereria, industria panádería etc.

2. Especificaciones técnicas

Caracteristicas fisicas

- lancina máxima acio, 570 mm
- Espesor ajustarestá 70 mm
- Dimensiones 330 x 570 mm
- Supèriíc de trabajo
- Construcción
- Pintura skoerior
- Exterior de seguridad

Rangos de operación

- 0-8 m/mín

Sistema eléctrico

- 110 V o 220 V (según requerimiento)
- Frecuenciá: 50/60 Hz
- Potencia total: 0.75 kW

Seguridad

- Guerada de seguridad
- Botón de emergencia
- Patarci preederomesa

Accesorios incluidos

- Canra y covadora descachale
- Rolascia apmovible

5. Observaciones

- En versiones con trieego

3. Usos recomendados

- Panadería protesionales
- Pannateria y condecterias
- Panaderías industrias a amiemia

4. Garantia

- 6 a 12 meses segon decínu
- 9 de pende nacional

5. Observaciones

- Comeno de maquailes guías móvile

LAMINADORA DE MASA PARA PANADERÍA

1. Descripción general

Equipo industrial diseñado para el laminado, estirado y afinado de masas de panadería, repostería y hojaldre. Permite obtener masas uniformes con espesores regulables, optimizando tiempos de producción y garantizando calidad y homogeneidad en los productos finales. Ideal para panaderías, agroindustrias y plantas de alimentos.

---

2. Especificaciones técnicas

Características físicas

- **Ancho útil de trabajo: 450 mm – 520 mm (según referencia)**

- **Espesor mínimo de la masa: 1 mm**
- **Espesor máximo de la masa: 35–40 mm**
- **Tipo de rodillos: Acero inoxidable pulido grado alimenticio**
- **Longitud de las mesas plegables: 800–1000 mm por lado**
- **Material de estructura: Acero inoxidable o acero con pintura electrostática**
- **Banda transportadora: PVC grado alimenticio, resistente al desgaste**
- **Peso aproximado: 120 – 180 kg**
- **Dimensiones generales:**
  - **Largo: 1800–2200 mm**
  - **Ancho: 800–950 mm**
  - **Alto: 1100–1250 mm**

Rangos de operación

- **Velocidad de trabajo: 0–8 m/min**
- **Ajuste de espesor: Manual mediante volante de regulación**
- **Tipo de operación: Continua y reversa (según modelo)**

Sistema eléctrico

- **Voltaje: 110 V o 220 V (según requerimiento)**
- **Frecuencia: 50/60 Hz**
- **Potencia del motor: 0.55 – 0.75 kW**
- **Protección eléctrica: Disyuntor y fusibles de seguridad**

Seguridad

- **Guardas protectoras en zonas de rodillos**
- **Botón de paro de emergencia**

- **Sistema de desconexión automática al plegar mesas**
- **Certificación RETIE (si el proveedor la incluye)**

Accesorios incluidos

- **Mesas plegables laterales**
- **Rodillos de presión en acero inoxidable**
- **Bandas transportadoras reemplazables**
- **Ruedas con freno para movilidad (según versión)**

---

3. Usos recomendados

- **Panaderías artesanales y profesionales**
- **Pastelerías y reposterías**
- **Agroindustrias de alimentos**
- **Restaurantes y hoteles**
- **Centros de formación (SENA)**

---

4. Garantía

- **6 a 12 meses, según proveedor**
- **Soporte técnico nacional**

---

5. Observaciones

- **Disponible en versión manual o con pedal de control**
- **Partes en contacto con el alimento fabricadas en acero inoxidable**
- **Equipos diseñados para operación continua en ambientes de producción**

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad

FICHA TÉCNICA – BATIDORA PARA PASTELERÍA

1. Descripción general

Equipo diseñado para la mezclate de masas, cremas y otros productos de pastelería.

2. Especificaciones técnicas

Características físicas

Estructura de acero con amtardo electrostastatico

Panelería de aceo 101 ir-m de âno

Rangos de operación

Control digital vcom 10 velocidádes

Temporacídor y botón de paro enemergia

Sistema de transmisión

Rodillos de presión antrasiio y pala

Accesorios incluidos

Gancho, globo y para



3. Características técnicas

Potencìa 1 HP (0.75 kW)

4. Requerimientos eléctrícos

110 V, 60 Hz, 1 fase

BATIDORA PARA PASTELERÍA (10 LITROS)

1. Descripción general

Batidora industrial diseñada para la mezcla de masas, cremas y productos de pastelería. Construida con materiales resistentes y aptos para uso alimentario, permite un trabajo continuo y seguro en ambientes de producción profesional. Ideal para panaderías, reposterías, pastelerías, hoteles, restaurantes y centros de formación.

---

2. Especificaciones técnicas

Características físicas

- **Estructura: Acero con acabado en pintura electrostática**

- **Olla / tazón: Acero inoxidable grado alimenticio**
- **Capacidad del tazón: 10 litros**
- **Dimensiones: 45 × 52 × 69 cm (Ancho × Fondo × Alto)**
- **Peso neto: 42 kg**

Sistema de operación y control

- **Control digital**
- **10 velocidades seleccionables**
- **Temporizador integrado**
- **Botón de paro de emergencia**

Transmisión

- **Transmisión por correas**
- **Variador electrónico de velocidad**

Accesorios incluidos

- **Gancho**
- **Globo (batidor de alambre)**
- **Pala (batidor plano)**

---

3. Características técnicas

- **Potencia del motor: 1 HP (0,75 kW)**
- **Tipo de motor: Uso industrial, alta eficiencia**
- **Nivel de ruido: Bajo (según referencia del fabricante)**

---

4. Requerimientos eléctricos

- **Tensión: 110 V**
- **Frecuencia: 60 Hz**
- **Fases: 1 fase**

- **Consumo: Eficiente según normativa de equipos de panadería**

---

5. Seguridad

- **Paro de emergencia**
- **Cubierta protectora del tazón**
- **Sistema de seguridad que evita operación con la guardia abierta**
- **Protección térmica del motor**

---

6. Usos recomendados

- **Repostería y pastelería**
- **Panificación artesanal e industrial ligera**
- **Laboratorios de alimentos**
- **Talleres de formación SENA**
- **Procesos productivos en agroindustria**

---

7. Garantía

- **6 a 12 meses según proveedor**
- **Disponibilidad de repuestos y soporte técnico nacional**

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad



AMASADORA DE BRAZOS

Descripción general

Estructura tarkada para la casincia de prânceas
Construia amacenamiento oeuco ousite.
Permite la tomaia continua de acceso seguro en producciones.
idaal para panagreneria, pastrerias y pasteterias. Meetacoaoleeoooo,

Especificaciones técnicas

Caracteristicas fisicas

- Capacidad: 12 kg
- Olla. 65 m'ods
- Estructura incaco.para espiedad
- Acaro anlaenilise pulloca oduo eieiormiculo
- Haincoa booeeoo'cei

Sistema de operación y conntrol

- Controi digital con 5 verod olades
- Temporizador
- Boton de pâra ergencia
- Protector de oogwoeeddad por poiara

Transmisión

- Cango nárp
- Varlador electrarc

Potencia

- Motor: PP (.8 KW)

Requerimientos eléctricos

- Voltaje: 110 V
- Frecuencia. 90 Hž
- Fasés: 1 lase
- Consumo · Eficience manooeeiaa oepuka

Seguridad

- Botòn de emergencia
- Proteccior nèpiena
- Sisterna de seguridad èmiaoanen odoocio qum 10 de ové'viociión
- Protección térmica de mor a

Seguridad

- Boton de emérgencia
- Proteccior de guard
- Sistema de seguridaa juhaca oaperin eguipos de parcie
- Proteccion termica oo

Garantia

- 6 a 12 mestes segun prowieodor
- Disponibilidad de repuestos y técneica nacional

Observaciones

El producto es un versión con julor, quma. para taciimente comeinude oll.

AMASADORA DE BRAZOS (12 kg / 30 L)

1. Descripción general

Amasadora de brazos profesional diseñada para procesos de panificación y pastelería que requieren una mezcla homogénea sin maltratar la estructura de la masa. Su sistema de brazos simula el amasado manual, garantizando elasticidad, aireación y óptimo desarrollo del gluten. Construida con materiales aptos para uso alimentario y diseñada para trabajo continuo.

---

2. Especificaciones técnicas

Capacidad

- **Capacidad de masa: 12 kg**
- **Capacidad de olla: 30 litros**

Características físicas

- **Estructura: Acero con pintura electrostática de alta resistencia**
- **Olla: Acero inoxidable, extraíble para fácil limpieza**
- **Brazos amasadores: Acero inoxidable, removibles**
- **Dimensiones: 46 × 64 × 69 cm (Ancho × Fondo × Alto)**
- **Peso neto: 88 kg**

Sistema de operación y control

- **Control digital**
- **5 velocidades ajustables**
- **Temporizador programable**
- **Botón de paro de emergencia**
- **Protector de seguridad con sensor de apertura (bloqueo automático)**

Transmisión

- **Transmisión por correas**
- **Variador electrónico de velocidad (VFD)**
- **Movimiento suave y silencioso**

---

3. Características técnicas

- **Potencia del motor: 2 HP (1,5 kW)**
- **Tipo de motor: Alta eficiencia para uso industrial**

- **Tipo de trabajo: Continuo para panaderías y producción artesanal**

---

4. Requerimientos eléctricos

- **Tensión: 110 Volt**
- **Frecuencia: 60 Hz**
- **Fases: 1 fase**
- **Consumo energético: Eficiente según normativa de equipos de panadería**

---

5. Seguridad

- **Paro de emergencia**
- **Sensor que detiene la operación al abrir el protector**
- **Sistema de protección del motor por sobrecarga**
- **Diseño robusto con estabilidad antideslizante**

---

6. Usos recomendados

- **Panaderías profesionales**
- **Pastelerías y reposterías**
- **Agroindustrias de alimentos**
- **Centros de formación (SENA)**
- **Proyectos productivos de transformación de alimentos**

---

7. Garantía

- **6 a 12 meses según fabricante o proveedor**
- **Disponibilidad de repuestos nacionales**

CREACIS SAS
El mejor servicio con calidad

FICHA TÉCNICA – DIVISORA AUTOMÁTICA DE MASA

1. **Descripción general**
   Divisora automática de mas para la industria panadera.
2. **Especificaciones técnicas**
   Dimensiones
   Ancho 540 mm
   Largo 420 mm
   Alto 1220 mm
   Peso 180 kg
   Características
   Alímentación 110V/60
   Despesa 36
3. **Usos recomendados**
   Panaloeranderia y peresserla algunos.
4. **Garantia**
   1 año



DIVISORA AUTOMÁTICA DE MASA – 36 DIVISIONES**

1. Descripción General

La Divisora Automática de Masa es un equipo industrial diseñado para el fraccionamiento uniforme de masa en porciones iguales, optimizando el proceso de producción en panaderías y sistemas de alimentos. Su funcionamiento automático garantiza precisión, higiene y eficiencia operativa.

---

2. Especificaciones Técnicas

Características Físicas

- **Ancho: 540 mm**
- **Largo / Fondo: 420 mm**
- **Altura: 1220 mm**
- **Peso: 180 kg**
- **Materiales:**
  - **Estructura en acero con acabado de pintura electrostática.**
  - **Superficies internas en acero inoxidable grado alimenticio (AISI 304).**
  - **Cuchillas y cámara de división fabricadas en acero templado de alta resistencia.**

Capacidad y Operación

- **Número de divisiones: 36 unidades por ciclo.**
- **Mecanismo de prensado: Hidráulico/automático (según modelo comercial estándar).**
- **Sistema de limpieza: Acceso frontal para mantenimiento y fácil asepsia.**
- **Tipo de uso: Panificación, repostería y procesos alimentarios industriales.**

Sistema Eléctrico

- **Alimentación: 110 Volt**
- **Frecuencia: 60 Hz**
- **Fases: 1 fase**
- **Sistema de control:**
  - **Botón de inicio/parada.**
  - **Panel de control sencillo de operar.**
  - **Elementos de protección eléctrica integrados.**

Seguridad

- **Protector de seguridad con sensor de apertura.**
- **Botón de paro de emergencia.**
- **Sistema de enclavamiento que evita operación durante apertura.**

---

3. Beneficios Operativos

- **División uniforme que mejora la estandarización del producto final.**
- **Reducción de tiempos de producción y esfuerzo manual.**
- **Construcción robusta y materiales aptos para contacto con alimentos.**
- **Bajo consumo energético y mantenimiento sencillo.**

---

4. Aplicaciones

- **Panaderías comerciales e industriales**
- **Pastelerías**
- **Unidades productivas de alimentos**
- **Programas institucionales y dotaciones públicas**

FICHA TÉCNICA

HORNO MICROONDAS



1. DESCRIPCIÓN GENERAL

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia 1.000 W
- Capacidad de 1.0 puró
- Temporizador electrónico cico con 7 e incrementos de 10, 15 y 30 segundos
- Cancelaciòn al abrir pur ecarreersa y temporar necessario energemeria
- Estructura acero acefa

3. BENEFICIOS

- Calentación y uniforme
- Facilidad y seguridad

4. USOS RECOMENDADOS

- Cafeterías, restaurantes, y enteciónc nita

HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL – 1,0 PIE CÚBICO**

1. Descripción General

Horno microondas de uso comercial diseñado para operaciones de cocción y recalentamiento rápido. Fabricado en acero inoxidable para garantizar durabilidad, higiene y resistencia en ambientes industriales y de manipulación de alimentos. Incluye sistema de cancelación automática al abrir la puerta, evitando consumo innecesario de energía y mejorando la seguridad operativa.

2. Especificaciones Técnicas

Capacidad

- **Volumen interno: 1,0 pie cúbico**

Potencia

- **Potencia de salida: 1.000 W**
- **Sistema de ondas uniforme para calentamiento eficiente**

Materiales

- **Estructura externa: Acero inoxidable**
- **Cavidad interna: Acero inoxidable apto para contacto con alimentos**
- **Puerta: Vidrio templado con marco metálico**

Controles y Temporización

- **Temporizador electrónico:**
  - **Duración máxima: 6 minutos**
  - **Incrementos rápidos de: 10, 15 y 30 segundos**
- **Panel de control: Digital, de fácil operación**
- **Sistema de seguridad: Cancelación automática del ciclo al abrir la puerta**

Sistema Eléctrico

- **Alimentación: 110 Volt**
- **Frecuencia: 60 Hz**
- **Fase: Monofásico**
- **Bajo consumo energético**

Dimensiones (aproximadas según estándar comercial)

(si deseas, puedo adaptar las medidas exactas según un modelo específico)

- **Ancho: 50–55 cm**
- **Fondo: 40–45 cm**

- **Alto: 30–35 cm**

---

3. Funciones y Seguridad

- **Cancelación automática al abrir la puerta**
- **Base estable antideslizante**
- **Alta eficiencia térmica**
- **Protección contra sobrecalentamiento**
- **Iluminación interna**

---

4. Usos Recomendados

- **Panaderías y pastelerías**
- **Restaurantes**
- **Cafeterías**
- **Unidades productivas de alimentos**
- **Dotaciones para entidades públicas**
- **Instituciones educativas y SENA**

---

5. Garantía (referencial)

- **6 a 12 meses según proveedor**
- **Servicio técnico y repuestos disponibles**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

- 1. Ejecutar el mantenimiento preventivo, correctivo y la calibración de los equipos conforme a
- manuales técnicos del fabricante, normas aplicables y las especificaciones señaladas en los estudios previos.
- 2. Garantizar la correcta operación y el perfecto funcionamiento de los equipos intervenidos, respondiendo por la calidad del servicio prestado.

- 3. Presentar hoja de vida del personal técnico asignado, en la que conste experiencia en mantenimiento preventivo y correctivo de equipos industriales, de laboratorio o agroindustria.
- 4. Acatar todas las instrucciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato o por el personal responsable del laboratorio.
- 5. Suministrar, transportar y disponer adecuadamente todos los materiales, repuestos e insumos requeridos para la ejecución del mantenimiento, sin generar costos adicionales al SENA.
- 6. Entregar todos los equipos intervenidos en perfecto estado de funcionamiento y dentro de los plazos previstos en los estudios previos, pliegos y propuesta aprobada.
- 7. Entregar, por cada equipo, la hoja de vida actualizada con registro del mantenimiento realizado, actividades ejecutadas, calibraciones y repuestos reemplazados.
- 8. Brindar garantía mínima de seis (6) meses sobre la calidad del servicio, atendiendo oportunamente —en campo— cualquier falla atribuible al mantenimiento realizado.
- 9. Mantener comunicación permanente con el supervisor del contrato para coordinar actividades, requerimientos, revisiones y autorizaciones necesarias.
- 10. Cuando el servicio involucre uso o entrega de sustancias químicas, suministrar las Fichas de Datos de Seguridad (SDS) conforme a la Resolución 773 de 2021, en idioma español y actualizadas (menos de 5 años).
- 11. Gestionar de forma adecuada los residuos generados (RAEE, residuos peligrosos o especiales), entregándolos a gestor autorizado y aportando certificado de disposición final en un término máximo de tres (3) meses.
- 12. Garantizar que en las intervenciones que involucren fluidos no exista contaminación cruzada con PCB. Para ello deberá expedir certificación soportada en prueba cuantitativa, con concentraciones inferiores a 50 ppm.
- 13. Implementar buenas prácticas de uso eficiente de energía y agua:
  • Mantener cerrados los espacios climatizados durante la intervención.
  • Apagar luces cuando no haya personal trabajando.
  • Utilizar el recurso hídrico de manera responsable y procurar la reutilización cuando aplique.
  SST
- 14. Asistir obligatoriamente a la inducción en SST programada por el SENA antes del inicio de actividades, así como cumplir las directrices del SG-SST de la entidad durante toda la ejecución contractual.

NOTA: LA NO PRESENTACION O CUMPLIMIENTO DE LO EXIGIDO PUEDE ACARREAR EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O SU RESPECTIVAS MULTAS O SANCIONES

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: CREACIS SAS
NIT. :901.495.337
Nombre del Representante Legal: RUSMIDIAN CARACAS LEON
C.C. No. :31.448.731 de Morales Cauca
Dirección: Barrio Nuevo Horizonte, Bloque 36 casa 12
Teléfonos: 3188166275
Correos Electrónico: – creacissas@hotmail.com
Ciudad: Tumaco Nariño

FIRMA: _____

NOMBRE DE QUIÉN FIRMA:
RUSMIDIAN CARACAS LEON