Barranquilla, diciembre de 2025.

Señores
SENA-REGIONAL ATLANTICO -CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL

Asunto: Solicitud de prórroga al Contrato de Obra No. CO1.PCCNTR.8201632 de 2025

Cordial saludo.

YESID DARIO MEJIA PIÑERES con C.C. No. 78.076.477 expedida en Lorica, actuando en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025**, dentro de la ejecución del contrato No. **CO1.PCCNTR.8201632 de 2025**, con objeto ***Contratar la adquisición de maquinaria industrial e insumos para la modernización de agroindustria del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial*** ", mediante la presente me permito elevar a ustedes la siguiente solicitud:

Prorrogar la ejecución del contrato de la referencia en tiempo equivalente a 8 días calendario a partir del 15 de diciembre del 2025 al 23 de diciembre, ambos días inclusive.

Por medio de la presente nos permitimos informar que el incumplimiento en el cronograma inicialmente establecido para la entrega de los equipos obedece a una situación de **fuerza mayor**, ajena a nuestra voluntad y control.

Durante el traslado de los equipos hacia el lugar de destino, el vehículo de transporte se vio afectado por **alteraciones del orden público derivadas de bloqueos y paros en las vías**, lo que ocasionó daños al camión y obligó a la inmovilización del mismo por razones de seguridad y logística. Esta situación impidió la continuidad del transporte en las fechas previstas.

Actualmente nos encontramos realizando las gestiones necesarias para reprogramar el envío y garantizar que los equipos lleguen en óptimas condiciones, una vez se restablezcan las condiciones de seguridad y movilidad.

2	**MADURADOR DE CARNE EN SECO CAPACIDAD 100 KG - DRY AGER** SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN MADURADOR DE CARNE EN SECO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: - DIMENSIONES: ALTO: 137,1 CM - ANCHO: 57,8 CM - PROFUNDIDAD: 58,7 CM - CAPACIDAD:100 KG DE CORTE EN ESTANTES - FUENTE DE ALIMENTACIÓN: ELÉCTRICA - RANGO DE TEMPERATURA: 0º C A +25º C ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS: 220-240 V / 50 HZ MATERIAL: ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO DE POLIESTIRENO ANTIBACTERIANO INCLUIR ACCESORIOS: GANCHOS COLGANTES EN ACERO INOXIDABLE Y PARRILLAS	UND	2

3	**TOMBLER AL VACIO** TUMBLER / MARINADOR (REF: TOMBLER) SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN TUMBLER / MARINADOR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: - DIMENSIONES: ALTO: 110 CM - ANCHO: 70 CM - PROFUNDIDAD: 120 CM - CAPACIDAD: 50 KG (CAPACIDAD DEL PRODUCTO RECOMENDADO) - CAPACIDAD TOTAL DE LA CÁMARA: 110 L - FABRICACIÓN EN ACERO INOXIDABLE T-304 (CILINDRO, ESTRUCTURA Y GABINETE). - BOMBA DE VACÍO AUTO-LUBRICADA 1/3” - MOTO-REDUCTOR LUBRICADO EN ACEITE 1/2 HP - CONTROL DE TIEMPO DE MASAJE: 0-60 MIN - ALARMA DE FIN DE CICLO - VÁLVULA DE DESCARGA DE 1” - RODAJAS (4) MÓVILES CON FRENO - VOLTAJE: 220V TRIFÁSICO - CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS: TIEMPOS PROGRAMADOS DE MASAJEO FÁCIL APERTURA Y CIERRE DE COMPUERTA RENDIMIENTO CONTROLADO SUAVIDAD DEL PRODUCTO INCREMENTO EN LA CAPACIDAD DE AGLUTINAMIENTO MARINADO Y SABOR UNIFORME REDUCCIÓN DEL TIEMPO EN EL PROCESO ESTE EQUIPO SERÁ UTILIZADO PARA EL MASAJEO Y MARINADO DE PRODUCTOS, ASEGURANDO UNA MEJOR TEXTURA Y UNIFORMIDAD EN EL SABOR.	UND	1
4	**NEVERA REFRIGERADOR** ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: MODELO: NVERT-500L-V VOLTAJE: 110V COMPRESOR: TECUMSEH POTENCIA: 3/8 HP DIMENSIONES EXTERNAS: 71 X 80 X 200 CM (FRENTE X PROFUNDIDAD X ALTO) CAPACIDAD INTERNA: 500 LITROS APROXIMADAMENTE MÁXIMA TEMPERATURA AMBIENTE: 26°C / 60% HR RANGO DE TEMPERATURA: +4°C A +8°C CARACTERÍSTICAS: SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EFICIENTE PARA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS. IDEAL PARA COMERCIOS, LABORATORIOS Y RESTAURANTES. DISEÑO VERTICAL QUE OPTIMIZA EL ESPACIO Y FACILITA LA ORGANIZACIÓN. CONTROL DE TEMPERATURA PRECISO PARA GARANTIZAR ESTABILIDAD TÉRMICA.	UND	1

5	**BANCO DE HIELO PARA 500 LIBRAS** EL BANCO DE HIELO MODELO L15 DE ZINGAL ESTÁ DISEÑADO PARA APLICACIONES INDUSTRIALES QUE REQUIEREN UNA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE 500 LIBRAS DE HIELO. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: CONSTRUCCIÓN: FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD, LO QUE GARANTIZA DURABILIDAD Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN. CAPACIDAD: DISEÑADO PARA ALMACENAR HASTA 500 LIBRAS DE HIELO, ADECUADO PARA OPERACIONES QUE DEMANDAN GRANDES VOLÚMENES DE REFRIGERACIÓN. AISLAMIENTO: CUENTA CON AISLAMIENTO DE POLIURETANO INYECTADO DE 3 PULGADAS DE ESPESOR, ASEGURANDO UNA EXCELENTE RETENCIÓN DE FRÍO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA. SERPENTÍN INTERNO: EQUIPADO CON UN SERPENTÍN DE 1 PULGADA EN ACERO INOXIDABLE, OPTIMIZANDO EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO. UNIDAD DE REFRIGERACIÓN: INCLUYE UNA UNIDAD HERMÉTICA DE 1.5 HP, OPERANDO A 220 V, DISPONIBLE EN CONFIGURACIONES DE 2 O 3 FASES, ADAPTÁNDOSE A DIFERENTES NECESIDADES ELÉCTRICAS. COMPONENTES ADICIONALES: TAPA SUPERIOR PARA FÁCIL ACCESO. DRENAJE CON VÁLVULA DE 1 PULGADA TIPO BOLA PARA UNA EVACUACIÓN EFICIENTE. SOPORTE PARA LA UNIDAD DE FRÍO, ASEGURANDO UNA INSTALACIÓN ESTABLE Y SEGURA. TABLERO ELÉCTRICO CON TODOS LOS COMPONENTES NECESARIOS PARA UN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO, FACILITANDO SU OPERACIÓN. BOMBA PARA AGUA FRÍA, DISPONIBLE SEGÚN LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE LA APLICACIÓN. ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA INDUSTRIAS QUE REQUIEREN UN SUMINISTRO CONSTANTE Y EFICIENTE DE AGUA FRÍA, COMO EN PROCESOS DE PASTEURIZACIÓN O EN LA PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS. SU DISEÑO ROBUSTO Y EFICIENTE ASEGURA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO EN ENTORNOS INDUSTRIALES EXIGENTES.	UND	1

6	**PASTEURIZADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS/HORAS** EL PASTEURIZADOR DE PLACAS MODELO L39 ESTÁ DISEÑADO PARA PROCESAR HASTA 500 LITROS POR HORA. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESTRUCTURA: FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, ADECUADO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. CAPACIDAD: 500 LITROS POR HORA. FUNCIONAMIENTO: OPERA CON VAPOR SATURADO. SECCIONES: REGENERACIÓN: 50% DE EFICIENCIA. CALENTAMIENTO. RETENCIÓN: TIEMPO DE 16 SEGUNDOS. ENFRIAMIENTO. TEMPERATURA DE TRABAJO: RANGO DE 5°C A 85°C. CONEXIONES: ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTO MEDIANTE TUBERÍAS SANITARIAS DE 1" TIPO CLAMP. TANQUE DE BALANCEO: CAPACIDAD DE 50 LITROS. VÁLVULA DE REVERSIÓN DE FLUJO: TIPO NEUMÁTICA DE 3 VÍAS CON CONEXIONES TIPO CLAMP. BOMBA CENTRÍFUGA: MOTOR DE 1 HP A 1800 RPM, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. SENSORES DE TEMPERATURA: TIPO PT100 EN ACERO INOXIDABLE CON CABEZALES TIPO CLAMP DE 1½". CONTROLADORES DE TEMPERATURA: DIGITALES. REJILLA SEPARADORA DE FLUJOS: INCLUIDA. TUBERÍAS: FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE. TABLERO DE CONTROL: INCLUYE INDICADORES Y CONTROL DE TEMPERATURA. MEZCLADOR DE AGUA Y VAPOR: PARA LA ZONA DE CALENTAMIENTO. INCLUYE MANO DE OBRA DE INSTALACIÓN Y ASESORIOS PARA SU FUNCIONAMINETO ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO QUE REQUIEREN UNA PASTEURIZACIÓN ÓPTIMA Y EFICIENTE. ESTÁ FABRICADO EN BOGOTÁ POR ZINGAL Y SE DISTRIBUYE EN TODA COLOMBIA.	UND	1

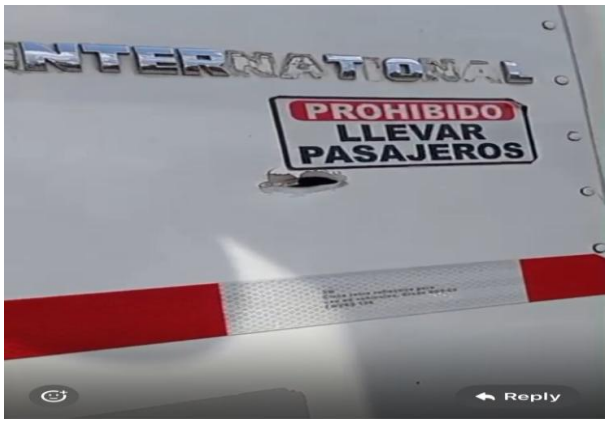
7	**ENFRIADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS** EL ENFRIADOR DE PLACAS APV EP 500 ES UN INTERCAMBIADOR DE CALOR DISEÑADO PARA APLICACIONES INDUSTRIALES QUE REQUIEREN UN ENFRIAMIENTO EFICIENTE DE LÍQUIDOS. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN: ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE AISI 304, CONOCIDO POR SU DURABILIDAD Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN. PLACAS: ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON UN ESPESOR DE 0,6 MM, LO QUE PROPORCIONA UNA EXCELENTE TRANSFERENCIA TÉRMICA Y RESISTENCIA A AMBIENTES CORROSIVOS. CAPACIDAD: CAPAZ DE PROCESAR HASTA 500 LITROS POR HORA, ADECUADO PARA OPERACIONES DE MEDIANA ESCALA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, FARMACÉUTICAS Y QUÍMICAS. CONEXIONES: ENTRADA DE PRODUCTO: CONEXIONES TIPO CLAMP QUE VARÍAN DESDE 1" HASTA 2 1/2", FACILITANDO LA INTEGRACIÓN CON DIFERENTES SISTEMAS DE TUBERÍAS. ENTRADAS Y SALIDAS DE AGUA FRÍA: CONEXIONES TIPO CLAMP DE 2" A 3", ASEGURANDO UN FLUJO ADECUADO DE AGUA DE ENFRIAMIENTO PARA MANTENER LA EFICIENCIA DEL PROCESO. SOPORTE Y ESTABILIDAD: EQUIPADO CON SOPORTES AL PISO AJUSTABLES CON NIVELADORES, PERMITIENDO UNA INSTALACIÓN ESTABLE Y NIVELADA EN DIVERSAS SUPERFICIES INDUSTRIALES. ESTE ENFRIADOR DE PLACAS ES IDEAL PARA PROCESOS QUE REQUIEREN UN CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA Y UNA ALTA EFICIENCIA EN LA TRANSFERENCIA DE CALOR. SU DISEÑO MODULAR Y LAS CONEXIONES TIPO CLAMP FACILITAN SU MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE NECESARIOS EN INDUSTRIAS SENSIBLES. PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS DETALLADA O ASESORAMIENTO ESPECÍFICO SOBRE ESTE MODELO, SE RECOMIENDA CONSULTAR EL MANUAL DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE INTERCAMBIADORES DE CALOR DE PLACAS CON JUNTAS DE APV O CONTACTAR DIRECTAMENTE CON UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DE APV.	UND	1
8	**L26 – HOMOGENEIZADOR PARA 500 LITROS** HOMOGENEIZADOR PARA 500 LITROS USO: EQUIPO DISEÑADO PARA HOMOGENEIZAR HASTA 500 LITROS POR HORA, ASEGURANDO UNA TEXTURA UNIFORME EN PRODUCTOS LÍQUIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE, GARANTIZANDO DURABILIDAD E HIGIENE. ETAPAS DE HOMOGENEIZACIÓN: DOS ETAPAS PARA MAYOR EFICIENCIA. PISTONES: TRES PISTONES QUE OPTIMIZAN EL PROCESO. ASIENTOS INTERCAMBIABLES: FACILITAN EL MANTENIMIENTO Y EXTIENDEN LA VIDA ÚTIL DEL EQUIPO. MANÓMETROS: PERMITEN MONITOREO PRECISO DE PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN Y DE ACEITE. MOTOR: TRIFÁSICO, IDEAL PARA OPERACIÓN INDUSTRIAL CONTINUA. TIPO: DISEÑADO PARA APLICACIONES DE LABORATORIO Y PRODUCCIÓN. VENTAJAS: CONSTRUCCIÓN RESISTENTE Y DE FÁCIL MANTENIMIENTO. CONTROL PRECISO DE PRESIÓN DURANTE LA HOMOGENEIZACIÓN. VERSÁTIL PARA DIFERENTES ENTORNOS INDUSTRIALES. FABRICADO EN BOGOTÁ POR ZINGAL Y DISTRIBUIDO EN TODA COLOMBIA.	UND	1

9	**CUARTO FRIO** DIMENSIONES: ANCHO: 2 METROS LARGO: 2 METROS ALTO: 1.5 METROS PANELES AISLANTES: ESPESOR: 2 PULGADAS (50 MM) MATERIAL: ESPUMA RÍGIDA DE POLIURETANO (40 KG/M^3) CON LÁMINAS DE ACERO GALVANIZADO PRELACADO CARACTERÍSTICAS: AISLAMIENTO TÉRMICO EFICIENTE, ADECUADO PARA TEMPERATURAS ENTRE -10°C Y 10°C PUERTA: TIPO: PIVOTANTE ESTÁNDAR DIMENSIONES: 183 CM DE ALTO X 80 CM DE ANCHO CARACTERÍSTICAS: AISLANTE, HERMÉTICA Y EFICIENTE EN CONSUMO ENERGÉTICO SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: CAPACIDAD: 1 HP RANGO DE TEMPERATURA: -10°C A 10°C COMPONENTES: COMPRESOR, CONDENSADOR Y EVAPORADOR DIMENSIONADOS SEGÚN LA CARGA TÉRMICA	UND	1
10	**LAVADORA DE FRUTAS** SE UTILIZA PARA LAVAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE HASTA 10 CM. UTILIZANDO PARA ELLO UN TANQUE DE INMERSIÓN CON TURBULENCIA Y UNA DUCHA DE ASPERSIÓN PLANA PARA TERMINAR EL LAVADO SUPERFICIAL DEL PRODUCTO. ESTRUCTURA 100% INOX. (PIEZAS COMERCIALES O ACCESORIOS DE ENSAMBLE DEL EQUIPO, QUE NO ESTÁN EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, PUEDEN SER EN MATERIALES DIFERENTES). EQUIPO SOLDADO 100% CON SUPERFICIES INTERIORES LISAS QUE CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD SANITARIA DEL PRODUCTO. TRANSPORTE DEL PRODUCTO DE FORMA AUTOMÁTICA. MENOR DAÑO DEL PRODUCTO Y BAJA MANIPULACIÓN DEL MISMO. ACCIONAMIENTO POR PULSADOR DE LA BOMBA DE RECIRCULACIÓN DE AGUA.	UND	1

Adjunto relacionamos evidencias del episodio:











En virtud de lo anterior, solicitamos respetuosamente se nos conceda una **prórroga en el plazo de entrega**, la cual será informada de manera inmediata una vez se tenga confirmación de la nueva fecha de despacho.

Agradecemos la comprensión y la atención que se brinde a esta solicitud, reiterando nuestro compromiso de cumplir cabalmente con el objeto del contrato y de prestar un servicio de calidad, conforme a las obligaciones y especificaciones técnicas acordadas.

Quedamos atentos a su pronta respuesta y disposición para coordinar lo que corresponda.

Atentamente,

YESID DARIO MEJÍA PIÑERES
C.C. No. 78.076.477 de Lorica
Representante Legal
CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025