	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X **Pública Clasificada:** **Pública Reservada:**

Acta N°

FECHA:	22/12/2025	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	Campoalegre
COD REGIONAL:	41	**REGIONAL**	HUILA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL		
COD CENTRO DE COSTO:	9116		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.8069403	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO**	10/07/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3605-1300-3-40402A-3605001-02 ADQUIS. DE BYS - DOCUMENTOS DE INVESTIGACIÓN - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	JARINOX SAS		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	900197421		
VALOR TOTAL:	$ 547.370.831,19		
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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.

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS 87 **CANTIDAD BIENES DE CONSUMO** 1

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

De acuerdo con la forma de pago establecida para el contrato mediante pagos parciales, de conformidad con la ejecución porcentual de las actividades definidas para el cumplimiento del objeto contractual. Una vez realizada la evaluación técnica del avance en la ejecución de cada actividad conforme a la evidencia que respalda su cumplimiento se recibe a satisfacción lo correspondiente al 100% de ejecución del contrato por valor de QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESO CON DIECINUEVE CENTAVOS M/CTE ($547.370.831,19) M/CTE, se presenta la factura FEJ582 de fecha de expedición 23 de diciembre del 2025.

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	**ANDREA MELISA VASQUEZ RIASCOS**		
N° DE IDENTIFICACIÓN	**1113626617**		
CORREO INSTITUCIONAL	amvasquezr@sena.edu.co		
CARGO	**Instructora Grado 11 - Supervisora de Contrato**	**N° DE CONTACTO**	**3167527727**

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 8069403 de 2025

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro de Formación Agroindustrial.
TIPO DE CONTRATO	Suministro
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8069403 de 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.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	07/10/2025
FECHA DE INICIO	23/07/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	90 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	21/10/2025
RAZÓN SOCIAL	JARINOX SAS
CC o NIT	900197421
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	RUBÉN DARÍO JARAMILLO SERRANO
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	19465346
LUGAR DE EJECUCIÓN	Vía Ciénaga de Oro – Cereté al lado de: DISTRACOM SANGABRIEL; dirección 74, Ciénaga de Oro, Córdoba

VALOR INICIAL	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.

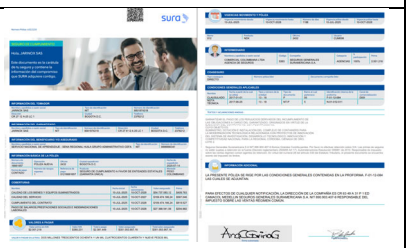
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	7225
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	110925
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESO CON DIECINUEVE CENTAVOS M/CTE ($547.370.831,19).
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	26/12/2025
VALOR TOTAL PAGADO	En proceso de pago
VALOR TOTAL EJECUTADO	QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESO CON DIECINUEVE CENTAVOS M/CTE ($547.370.831,19).
SUPERVISOR	Andrea Melisa Vásquez Riascos
APOYO A LA SUPERVISIÓN	Liliana Marcela Moreno Turriago
MODIFICACIÓN NRO. 01	Fecha de la suscripción: 21/10/2025 Fecha de aprobación de pólizas: 05/11/2025 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.
MODIFICACIÓN NRO. 01	Fecha de la suscripción: 5/12/2025 Fecha de aprobación de pólizas: 24/12/2025 CO1.CTRMOD.21177574 De conformidad con el informe emitido por la supervisora y autorización de la ordenadora del gasto en donde se solicita prorrogar el plazo de ejecución contractual por el término de veintiún (21) días calendarios, estableciéndose como fecha final del contrato el día 26 de diciembre de 2025.

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción CO1.PCCNTR.8069403 de 2025, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES [Incluya todas las obligaciones contractuales]	**¿CUMPLIÓ?** [Seleccione: **SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]**	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
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.	Si	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.	Si	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.	No se requirió el cumplimiento	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.	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.
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.	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.

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.	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.
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.	Si	NA
8. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.
9. Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.	Si	
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.	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.
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.	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.
12. El riesgo y propiedad de los materiales, productos o elementos necesarios para el cumplimiento del contrato serán asumidos por parte del Contratista.	No se requirió el cumplimiento	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.	Si	Anexo 3. Fichas técnicas
14. Para el caso del suministro y dotación del complejo de containers, el contratista deberá realizar una jornada de entrenamiento y/o	Si	Anexo 2. Evidencias de ejecución del contrato.

capacitación en la operación básica de los equipos entregados.		
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.	No se requirió el cumplimiento	Anexo 3. Fichas técnicas
16. Participar a través del director del proyecto en los comités y/o reuniones que convoque la entidad.	Si	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.	Si	N/A
18. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Si	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).	Si	Anexo 3. Fichas técnicas.

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

OBLIGACIONES [Incluya todas las obligaciones contractuales]	**¿CUMPLIÓ?** [Seleccione: **SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]**	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
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.	Si	El contratista dio cumplimiento al cronograma establecido para la instalación y entrega de los equipos. Hace entrega de la totalidad de los equipos conforme a lo contratado por la entidad. Remite fichas técnicas conforme a lo requerido por la entidad.
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:	Si	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.

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.	Si	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	Si	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.
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.	Si	Anexo 4. Certificado parafiscales y planillas de seguridad social.
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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	No se requirió el cumplimiento.	NA

protección que garanticen la prevención de accidentes de trabajo.		
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:	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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	No se requirió el cumplimiento.	NA

los empleados y bienes del SENA, el Supervisor y de terceras personas.		
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA
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	No se requirió el cumplimiento.	NA

establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).		
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.	No se requirió el cumplimiento.	NA

Obligaciones Ambientales

OBLIGACIONES [Incluya todas las obligaciones contractuales]	**¿CUMPLIÓ?** [Seleccione: **SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]**	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
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.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
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.	No se requirió el cumplimiento	No aplica

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.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
4. El contratista deberá suministrar las fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos suministrados.	Se realizó recolección de los residuos por parte del Centro de Formación conforme a lo indicado por el supervisor del contrato.	No aplica

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

- **Seriedad de la oferta:** La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser del diez por ciento (10%) del valor de la oferta
- **Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato.
- **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por el cinco (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
- **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
- **Calidad del servicio:** Por el veinte (20 %) del valor del contrato vigente por el plazo del contrato y dos (2) años más, contados a partir de la aprobación de la garantía.
- **Protección de los bienes**

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO		
ASEGURADORA	SURA	
NRO. DE PÓLIZA	4312133	
CERTIFICADO O ANEXO	0	
FECHA EXPEDICIÓN	14/07/2025	
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

Garantías contractuales correspondientes a la prórroga 02 N° CO1.CTRMOD.21177574

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SURA		
NRO. DE PÓLIZA	4312133		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
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	26/12/2028	$54.737.083,12
Calidad del servicio	10/07/2025	26/12/2028	$109.474.166,24
Cumplimiento del contrato	10/07/2025	26/12/2028	$109.474.166,24
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10/07/2025	26/12/2028	$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

3.2 Cumplimiento del objeto

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los equipos entregados por el contratista en la ejecución del contrato, esta corresponde al 100% del cumplimiento, 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.

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

El contratista ha dado cumplimiento a las obligaciones ambientales, seguridad y salud en el trabajo, energéticas y demás definidas y requeridas en la ejecución del contrato " 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". Las obligaciones y sus evidencias se encuentran relacionadas en el numeral 2 Obligaciones contractuales.

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato no se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante certificación emitida del día 01 de diciembre de 2025, RUBÉN DARÍO JARAMILLO SERRANO identificado con cédula de ciudadanía 19465346 de la ciudad de Bogotá D.C, actuando como Representante Legal de JARINOX SAS, identificada con NIT. 9001974218, certifica que se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 11 de julio de 2025 a: Andrea Melisa Vásquez Riascos.

3.7 Liquidación del negocio jurídico

La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del con trato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. ASPECTOS FINANCIEROS

4.1 Pagos realizados

Para el presente contrato está en trámite el único pago que se va a realizar, por tanto, aun no tiene órdenes de pago.

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
No aplica	No aplica	No aplica

4.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$547.370.831,19
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	$ 547.370.831,19
Valor ejecutado	$547.370.831,19
Valor pagado	$ 0,00
Valor por pagar	$ 547.370.831,19
Valor a liberar	$ 0,00

Para constancia se firma 23 de diciembre de2025.

ANDREA MELISA VASQUEZ RIASCOS

Supervisor del contrato

Elaboró: Andrea Melisa Vásquez Riascos – Instructora G11

Anexos:

- Copia del acta de inicio.
- Copia del contrato
- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social
- Certificado de recibo a satisfacción
- Designación de las supervisiones del contrato.

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.8069403
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	13 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 7:03:51 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.8069403
Objeto del contrato	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.
Tipo de Contrato	Suministros
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	90 Días
Fecha de inicio de contrato	15 minutos para terminar *(23/07/2025 5:10:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	21/10/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	10/10/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	11/02/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	9 días de tiempo transcurrido *(14/07/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	9/10/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CEFA

COLOMBIA, Campoalegre

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

JARINOX SAS

COLOMBIA, Bogotá
Número de documento 900197421

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
JARINOX SAS	BANCOLOMBIA	Ahorros	23172380689

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *RUBEN DARIO JARAMILLO SERRANO* ***Fecha de aprobación:*** *10/07/2025 2:41:02 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Gloria Maritza Sánchez Alarcón* ***Fecha de aprobación:*** *10/07/2025 8:21:02 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_8069403_Firmado
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐Sí ☑No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:	Transporte incluido
El contrato puede ser prorrogado	☑Sí ☐No
Fecha de notificación de prorrogación	2/10/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización?	☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑ Sí ☐ No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐ Sí ☑ No

Seriedad de la oferta ☑ Sí ☐ No

☑ % del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00		

Cumplimiento ☑ Sí ☐ No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	13 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios			
☑ % del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	13 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio			
☑ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	19 horas para terminar *(24/07/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
☑ % del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	13 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐ Sí ☑ No

Fecha límite para entrega de garantías: 22 días de tiempo transcurrido *(1/07/2025 2:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 9 días de tiempo transcurrido *(14/07/2025 4:23:58 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
CO1.WRT.17477414	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	301.053.957,16 COP	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	10/10/2028 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle
CO1.WRT.17452801	Seriedad de la oferta	-	72.167.221,80 COP	-	16/09/2025 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐ Sí ☑ No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.8069403

Proveedor JARINOX SAS

Creado por JHON EDISSON POLANIA MOGOLLON

Agregado en 12 días de tiempo transcurrido *(11/07/2025 2:33:31 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Comentario https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8200752&isFromPublicArea=True&isModal=False, contrato derivado del proceso de selección SASI-HIL-CEFA-003-2025

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones vía Ciénaga de Oro – Cereté al lado de: DISTRACOM SAN GABRIEL; dirección 74, Ciénaga de Oro, Córdoba

Ubicación CO-COR-23189 - Ciénaga De Oro

País COLOMBIA

Departamento Córdoba

Municipio Ciénaga De Oro

Dirección vía Ciénaga de Oro – Cereté al lado de: DISTRACOM SAN GABRIEL; dirección 74, Ciénaga de Oro, Córdoba

Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	vía Ciénaga de Oro – Cereté al lado de: DISTRACOM SAN GABRIEL; dirección 74, Ciénaga de Oro, Córdoba	COLOMBIA > Córdoba > Ciénaga De Oro

1.1 Lote 2 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
721.672.218,00	547.370.831,19

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	52151631	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.	1,00	UN	8.894.250,00	6.746.074,73	8.894.250,00	6.746.074,73
2	23181604	CUTTER: Uso versátil, adecuado para carnes, pescados, verduras y diversas elaboraciones alimenticias. - Tolva desmontable para un manejo higiénico y limpieza eficiente del equipo	1,00	UN	33.640.425,00	25.515.451,39	33.640.425,00	25.515.451,39
3	73152104	EMBUTIDORA HIDRÁULICA:	1,00	UN	22.152.083,00	16.801.820,86	22.152.083,00	16.801.820,86
4	56101701	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	1,00	UN	9.218.625,00	6.992.104,65	9.218.625,00	6.992.104,65
5	56101518	ESTANTERIA: - Estantería completamente en acero inoxidable calibre 18 para mayor resistencia y durabilidad. - Parales en ángulo de acero inoxidable para mayor estabilidad.	1,00	UN	4.334.650,00	3.287.728,01	4.334.650,00	3.287.728,01
6	52141520	MEZCLADORA DE CARNE: - Equipo en acero inoxidable para mayor resistencia y durabilidad	1,00	UN	16.321.500,00	12.379.464,39	16.321.500,00	12.379.464,39
7	23181602	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 alimentari	2,00	UN	8.140.500,00	6.174.373,05	16.281.000,00	12.348.746,10
8	41111509	BÁSCULA ELECTRÓNICA SOLO PESO DE PISO: - Construcción robusta en acero inoxidable grado alimenticio	1,00	UN	2.680.025,00	2.032.734,13	2.680.025,00	2.032.734,13
9	41111501	BALANZA DE PESO: Protección contra humedad y polvo.	2,00	UN	1.247.483,00	946.185,57	2.494.966,00	1.892.371,14
10	41111525	HORNO AHUMADOR. Cargador de virutas de madera lateral para ahumar continuamente durante 2-3 horas sin abrir la puerta	1,00	UN	4.543.825,00	3.446.381,51	4.543.825,00	3.446.381,51
11	41115715	REFRIGERADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE: Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304	2,00	UN	20.946.000,00	15.886.980,01	41.892.000,00	31.773.960,02
12	40101500	CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE: Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304	2,00	UN	14.320.596,00	10.861.827,15	28.641.192,00	21.723.654,30
13	41103011	TRAMPA DE GRASA: Estructura de Construcción en acero inoxidable tipo 304	1,00	UN	1.569.387,00	1.190.341,77	1.569.387,00	1.190.341,77
14	41103011	LAVAMANOS DE PEDAL: Lavamanos un puesto.	2,00	UN	3.309.183,00	2.509.935,33	6.618.366,00	5.019.870,66
15	40141747	TANQUE DE COCCIÓN A GAS: Capacidad hasta 50 litros	1,00	UN	14.472.000,00	10.976.663,22	14.472.000,00	10.976.663,22
16	30181504	EMPACADORA AL VACÍO DE MESA: Material de fabricación acero inoxidable grado alimenticio AISI-304	2,00	UN	7.622.750,00	5.781.672,63	15.245.500,00	11.563.345,26
17	24111809	ESTUFA INDUSTRIAL ENANA: Estructura fabricada en acero inox calidad aisi 304, calibre entre 16 a 20 Quemador de 1 puesto	2,00	UN	2.843.833,00	2.156.979,03	5.687.666,00	4.313.958,06
18	23152903	PRODUCTOR DE HIELO: Capacidad hasta 32kg/día (a 20°C ambiente) Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno	1,00	UN	19.192.875,00	14.557.333,36	19.192.875,00	14.557.333,36
19	40101808	pH-METRO PORTÁTIL PARA ALIMENTOS	2,00	UN	6.021.667,00	4.567.289,03	12.043.334,00	9.134.578,06
20	23181803	FORMADORA DE HAMBURGUESAS: Estructura en acero inoxidable o aluminio anodizado	1,00	UN	1.728.600,00	1.311.104,24	1.728.600,00	1.311.104,24
21	41115603	SIERRA PARA CARNE: Construcción en acero inoxidable	1,00	UN	6.135.750,00	4.653.818,96	6.135.750,00	4.653.818,96
22	41115313	CLIPADORA MANUAL: Operación manual para tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías.	1,00	UN	3.234.375,00	2.453.195,72	3.234.375,00	2.453.195,72
23	48101800	MESÓN CON POCETA DOBLE Y ENTREPAÑO. - Mesón reforzado con poceta doble y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto	2,00	UN	8.363.333,00	6.343.386,77	16.726.666,00	12.686.773,54
24	48101612	MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO - Mesón reforzado con poceta central y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304	4,00	UN	7.491.733,00	5.682.299,18	29.966.932,00	22.729.196,72
25	48101500	MESON CON POCETA Y ENTREPAÑO - Mesón reforzado con poceta y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. Fabricado	1,00	UN	9.031.667,00	6.850.301,49	9.031.667,00	6.850.301,49
26	40101843	MESON CON ENTREPAÑO - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304	9,00	UN	4.623.250,00	3.506.624,17	41.609.250,00	31.559.617,53
27	95141803	MESON CON ENTREPAÑO - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304	1,00	UN	5.132.067,00	3.892.548,87	5.132.067,00	3.892.548,87
28	95141803	MUEBLE CERRADO CON POCETA Y ENTREPAÑO - Mesón reforzado con poceta y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304	2,00	UN	15.314.000,00	11.615.299,93	30.628.000,00	23.230.599,86
29	95141803	MUEBLE CERRADO CON ENTREPAÑO - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304	5,00	UN	14.170.500,00	10.747.982,73	70.852.500,00	53.739.913,65
30	95141803	MESON CENTRAL CON ENTREPAÑO - Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304	2,00	UN	5.072.017,00	3.847.002,86	10.144.034,00	7.694.005,72
31	95141803	TANQUE DE RECIBO CON LIENZOS	1,00	UN	7.708.350,00	5.846.598,17	7.708.350,00	5.846.598,17
32	95141803	DESCREMADORA: - Cámara y disco en acero inoxidable, grado alimentario	1,00	UN	6.302.233,00	4.780.092,09	6.302.233,00	4.780.092,09
33	95141803	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 100 L - Material acero inoxidable	1,00	UN	17.236.500,00	13.073.469,84	17.236.500,00	13.073.469,84
34	20142903	PRENSA PARA QUESOS. - Equipo en acero inoxidable calibres 14 y 16	1,00	UN	9.611.700,00	7.290.242,80	9.611.700,00	7.290.242,80
35	40161516	PALA PARA HILADO - Equipo en acero inoxidable acero inoxidable austenítico, calibre 12	1,00	UN	7.708.350,00	5.846.598,17	7.708.350,00	5.846.598,17
36	41101504	PALA EN ACERO Mango en acero inoxidable austenítico	1,00	UN	1.259.375,00	955.205,81	1.259.375,00	955.205,81

37	41114630	MANTEQUILLERA: - Equipo eléctrico en acero inoxidable austenítico	1,00	UN	17.778.600,00	13.484.639,63	17.778.600,00	13.484.639,63
38	23181501	MOLDES PARA QUESO: - Material de acero inoxidable austenítico	1,00	UN	3.482.667,00	2.641.462,55	3.482.667,00	2.641.462,55
39	24111803	MARMITA - Material: cuerpo en acero inoxidable austenítico (interno calibre 12, externo calibre 16). Estructura en acero inoxidable calibre 16.	1,00	UN	20.934.333,00	15.878.187,31	20.934.333,00	15.878.187,31
40	24131901	LIRA PARA TINA DE CUAJADO	1,00	UN	4.130.750,00	3.133.074,78	4.130.750,00	3.133.074,78
41	23152903	MESA DESUERE DE QUESOS:	1,00	UN	5.577.750,00	4.230.589,41	5.577.750,00	4.230.589,41
42	40151503	MUEBLE ALACENA FLOTANTE DE PARED: Mueble cerrado doble puerta flotante para colgar en la pared	1,00	UN	4.141.467,00	3.141.202,65	4.141.467,00	3.141.202,65
43	27112123	REFRACTÓMETRO PORTÁTIL ANÁLOGO Y DIGITAL: Refractómetro manual.	3,00	UN	6.823.950,00	5.175.802,08	20.471.850,00	15.527.406,24
44	41102426	ANALIZADOR DE LECHE POR ULTRASONIDO: Medición de Grasa	1,00	UN	10.813.200,00	8.201.551,59	10.813.200,00	8.201.551,59
45	27112004	CODIFICADOR DE CINTA TERMICA SEMI-AUTOMATICO: Velocidad de impresión	1,00	UN	2.743.667,00	2.081.005,03	2.743.667,00	2.081.005,03
46	23181501	MAQUINA DE HELADO BLANDO: Capacidad de Producción	1,00	UN	16.072.750,00	12.190.793,98	16.072.750,00	12.190.793,98
47	30161906	CANTINA EN ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE LECHE: Material	5,00	UN	681.650,00	517.015,56	3.408.250,00	2.585.077,80
48	41102426	TANQUE DE FERMENTACION DE YOGURT	1,00	UN	12.500.000,00	9.480.948,75	12.500.000,00	9.480.948,75
49	48101600	DESPULPADORA	1,00	UN	14.673.000,00	11.129.116,87	14.673.000,00	11.129.116,87
50	52152204	HIDROLAVADORA	2,00	UN	3.375.125,00	2.559.950,73	6.750.250,00	5.119.901,46
51	56122000	LICUADORA:	2,00	UN	2.412.000,00	1.829.443,87	4.824.000,00	3.658.887,74
52	56122000	LAVABOTAS AUTOMATICO	2,00	UN	9.380.833,00	7.115.136,00	18.761.666,00	14.230.272,00
53	56122000	TINA QUESERA	1,00	UN	13.668.000,00	10.366.848,60	13.668.000,00	10.366.848,60

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
	CERTIFICACION BANCOLOMBIA JARINOX - 2025.pdf	CERTIFICACION BANCOLOMBIA JARINOX - 2025.pdf	(detalle)
	GCCON-F-021-Anexoalcontrato LOTE 2.pdf	GCCON-F-021-Anexoalcontrato LOTE 2.pdf	(detalle)
	RUT JARINOX MAYO 2025 (1).pdf	RUT JARINOX MAYO 2025 (1).pdf	(detalle)
	GCCON-F-070-AdendaalprocesoV03.pdf	GCCON-F-070-AdendaalprocesoV03.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez A	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	51784954	Guardar y notificar
Supervisor	Andrea Melisa Vasquez	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	1113626617	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	Gloria Maritza Sánchez A	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	51784954	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	12 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 8:21:02 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Supervisor	Andrea Melisa Vasquez Riascos	12 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 8:21:02 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Ordenador del pago	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	12 días de tiempo transcurrido *(10/07/2025 8:21:02 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * — Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

		Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☑Sí ☐No *	547.370.831,19
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
Total		547.370.831,19

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202300000000057	2025	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202300000000057	2025	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-911610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	7225	CDP	Con Compromiso	6.271.453.399 COP	547.370.831,19 COP	36-02-00-041-911610	Validado	Editar

Saldo de CDP	6.271.453.399 COP
Saldo de vigencias futuras	0 COP
Saldo total a comprometer	547.370.831,19 COP
Última consulta a SIIF	Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF	10/07/2025 10:30 AM

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
110925	Presupuestal (CDP)	11/07/2025 12:00 AM	Generado	547.370.831,19 COP	547.370.831,19 COP	-	C-3605-1300-3-40402A-3605001-02	SIIF Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP	547.370.831,19 COP
Saldo de compromisos AVF	0 COP
Saldo total comprometido	547.370.831,19 COP
Última consulta a SIIF	Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF	11/07/2025 2:33 PM

La fase del proceso fue aprobada.

Flujos de aprobación 1

MOSTRAR DETALLES

Flujo de aprobación

Documentos (0)
Tareas del flujo (3/3)
Comentarios (0)

Tareas del flujo

Detalle del flujo de aprobación. Debe asegurar que todas las tareas estén asignadas a un usuario.

FLUJOS DE APROBACIÓN

Aprobar la modificación del contrato

Nivel 1 - Con orden

	Asunto	Estado	Asignado a	Realizado por	Fecha del estado
.1	Revisó	Aprobado	GRUPO DE CONTRATACIÓN CEFA :: JURÍDICA	LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ	21/10/2025 5:14:52 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.2	Revisó	Aprobado	Andrea Melisa Vasquez Riascos	Andrea Melisa Vasquez Riascos	21/10/2025 5:17:02 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.3	Aprobó	Aprobado	GRUPO DE CONTRATACIÓN CEFA :: ORDENADOR	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	21/10/2025 5:26:13 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Información general

Identificador Único de la Modificación	CO1.CTRMOD.20583381
ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.8069403
Estado	Publicado
Tipo	Modificar el contrato
¿Requiere reconocimiento del proveedor?	☑
Estado de la fecha	21/10/2025 7:07:49 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Justificación de la modificación	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.

Documentos de la modificación

Archivo	Nombre del archivo	Detalle
C.E.(FRM) - 41-9-2025-029877-(41)-419116 + (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON.tif	C.E.(FRM) - 41-9-2025-029877-(41)-419116 + (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON.tif	(detalle)

C.I.(FRM)-9-2025-029877-(41)-419116-+ (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON--SOL.html.pdf	C.I.(FRM)-9-2025-029877-(41)-419116-+ (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON--SOL.html.pdf	(detalle)
CPE No. 41-9-2025-029877 - SOLICITUD PRORROGA NO 1 AL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.8069403 DE 2025_ Laura Vanessa Leguizamo Perez - Outlook.pdf	CPE No. 41-9-2025-029877 - SOLICITUD PRORROGA NO 1 AL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.8069403 DE 2025_ Laura Vanessa Leguizamo Perez - Outlook.pdf	(detalle)
GCCON-F-031Informedesupervision Lote 2.pdf	GCCON-F-031Informedesupervision Lote 2.pdf	(detalle)

Detalles de la modificación

Cambios de la Entidad Estatal

El contrato fue cambiado para En ejecución.

- El campo de la modificación Fecha fin del contrato fue cambiado desde 21/10/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Tiempo adiciones en días fue cambiado desde 0 hasta 45
- El campo de la modificación Fecha de inicio de liquidación fue cambiado desde 10/10/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 17 días de tiempo transcurrido *(6/12/2025 12:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Fecha fin de Liquidación fue cambiado desde 11/02/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 6/04/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Fecha fin de obligaciones ambientales fue cambiado desde 9/10/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Cumplimiento del contrato - Fecha de vigencia (hasta) fue cambiado desde 10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 5/12/2028 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Calidad y correcto funcionamiento de los bienes - Fecha de vigencia (hasta) fue cambiado desde 10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 5/12/2028 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Calidad del servicio - Fecha de vigencia (hasta) fue cambiado desde 10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 5/12/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Pago de salarios - Fecha de vigencia (hasta) fue cambiado desde 10/10/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 5/12/2028 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Reconocido por el proveedor *RUBEN DARIO JARAMILLO SERRANO 21-10-2025 19:03 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cambios del proveedor

Sin cambios…

Reconocido por la Entidad Estatal *LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ 21-10-2025 17:13 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Gloria Maritza Sánchez Alarcón 21-10-2025 17:26 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

La fase del proceso fue aprobada.

Flujos de aprobación 1

MOSTRAR DETALLES

Flujos de aprobación 2

MOSTRAR DETALLES

Flujo de aprobación

Documentos (0)
Tareas del flujo (3/3)
Comentarios (0)

Tareas del flujo
Detalle del flujo de aprobación. Debe asegurar que todas las tareas estén asignadas a un usuario.

FLUJOS DE APROBACIÓN

Aprobar la modificación del contrato

Nivel 1 - Con orden

	Asunto	Estado	Asignado a	Realizado por	Fecha del estado
.1	Revisó	Aprobado	GRUPO DE CONTRATACIÓN CEFA :: JURÍDICA	LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ	17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 10:06:48 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.2	Revisó	Aprobado	Andrea Melisa Vasquez Riascos	Andrea Melisa Vasquez Riascos	17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 10:07:50 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.3	Aprobó	Aprobado	GRUPO DE CONTRATACIÓN CEFA :: ORDENADOR	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 10:12:52 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Información general

Identificador Único de la Modificación	CO1.CTRMOD.21177574
ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.8069403
Estado	Publicado
Tipo	Modificar el contrato
¿Requiere reconocimiento del proveedor?	☐
Estado de la fecha	17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 10:13:10 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Justificación de la modificación	De conformidad con el informe emitido por la supervisora y autorización de la ordenadora del gasto en donde se solicita prorrogar el plazo de ejecución contractual por el término de veintiún (21) días calendarios, estableciéndose como fecha final del contrato el día 26 de diciembre de 2025.

Documentos de la modificación

Archivo	Nombre del archivo	Detalle
Informe de supervisión - Prórroga 2 evidencias (3).pdf	Informe de supervisión - Prórroga 2 evidencias (3).pdf	(detalle)
C.I.(FRM)-9-2025-036362-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--SOLICITUD.html	C.I.(FRM)-9-2025-036362-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--SOLICITUD.html	(detalle)

C.E.(FRM) - 41-9-2025-036362-(41)-4191163 + ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS SOLIC.tif	C.E.(FRM) - 41-9-2025-036362-(41)-4191163 + ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS SOLIC.tif	(detalle)

Detalles de la modificación

Cambios de la Entidad Estatal

El contrato fue cambiado para En ejecución.

- El campo de la modificación Tiempo adiciones en días fue cambiado desde 45 hasta 21
- El campo de la modificación Fecha fin de Liquidación fue cambiado desde 6/04/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 26/04/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Fecha fin del contrato fue cambiado desde 17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 3 días para terminar *(26/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Fecha fin de obligaciones ambientales fue cambiado desde 17 días de tiempo transcurrido *(5/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 3 días para terminar *(26/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- El campo de la modificación Duración fue cambiado desde 90 hasta 111

Reconocido por el proveedor

Cambios del proveedor

Sin cambios…

Reconocido por la Entidad Estatal

LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ 05-12-2025 21:39 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ 05-12-2025 22:06 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Gloria Maritza Sánchez Alarcón 05-12-2025 22:12 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO ACTA DE INICIO

CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8069403, año 2025
TIPO DE CONTRATO	Suministro
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.
VALOR DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESO CON DIECINUEVE CENTAVOS M/CTE ($547.370.831,19).
PLAZO DEL CONTRATO	90 días
LUGAR DE EJECUCIÓN	Vía Ciénaga de Oro – Cereté al lado de: DISTRACOM SANGABRIEL; dirección 74, Ciénaga de Oro, Córdoba
CONTRATISTA	JARINOX SAS
CC o NIT	900197421
REPRESENTANTE LEGAL	Rubén Darío Jaramillo Serrano
SUPERVISOR DESIGNADO	Andrea Melisa Vásquez Riascos

En Campoalegre, Huila, 23 de julio de 2025, entre los suscritos Andrea Melisa Vásquez Riascos, identificada con cédula de ciudadanía nro. 1113626617 de Palmira (Valle del Cauca), en calidad de supervisor y, de otra parte, Rubén Darío Jaramillo Serrano, identificado con cédula de ciudadanía nro. 19465346 de Bogotá, en calidad de representante legal del JARINOX SAS, identificado con NIT. 900197421, hemos convenido suscribir el acta de inicio del contrato de la referencia, de conformidad con los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal	110925 del 11/07/2025
Fecha de aprobación de las garantías	16/07/2025
Fecha de inicio	23/07/2025
Fecha de terminación	21/10/2025

Se deja constancia de la verificación de los documentos o requisitos establecidos en el contrato para iniciar la ejecución.

Firmado digitalmente por Andrea Melisa Vásquez Riascos
Fecha: 2025.07.23 14:48:25 -05'00'

ANDREA MELISA VÁSQUEZ RIASCOS
Supervisora de Contrato
Instructora Grado 11

JARINOX SAS
NIT. 900197421
Representante Legal
jarinox.eu@gmail.com

Elaboró: Andrea Melisa Vásquez Riascos – Instructora Grado 11

ANEXO 1. CRONOGRAMA

Bogota 26 de septiembre de 2025

Señores:
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Huila

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE EQUIPOS

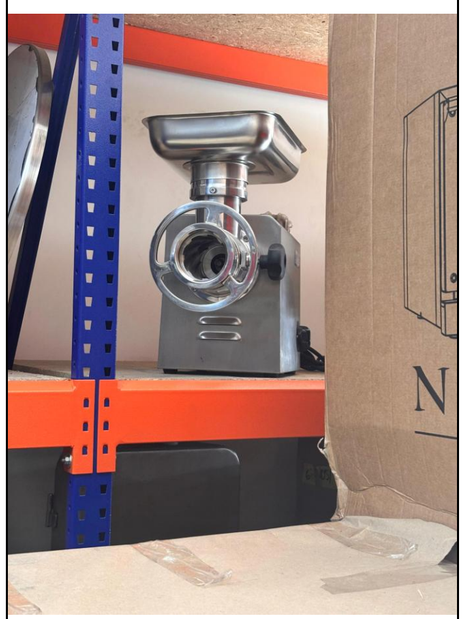
Numero de Contrato	Objeto del contrato	ACTIVIDADES A REALIZAR	LUNES 29 DE SEPTIEMBRE DE 2025
CO1.PCCNTR.8069403	Suministro, dotación e instalación del complejo de containers para la modernización tecnológica relacionada con proyectos de innovación del Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico, 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.	

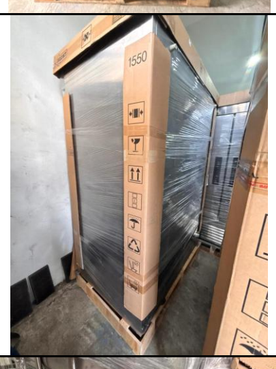
Cordialmente

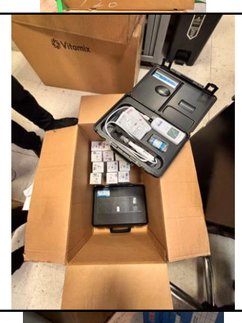
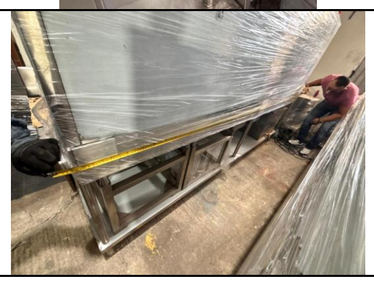
Gloria Jimena Guerra Jimenez
Gerente Comercial

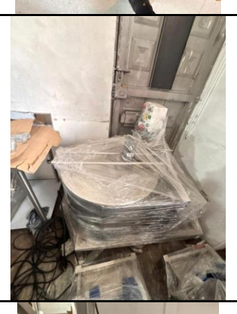
MAQUINARIA PARA ALIMENTOS – BÁSCULAS Y BALANZAS
NIT 900.197.421-8. Carrera 27 No. 12 A 01 Local01 Teléfono 2378212 fax 2378213
E-mail ventasjarinox@gmail.com Bogotá, D.C.

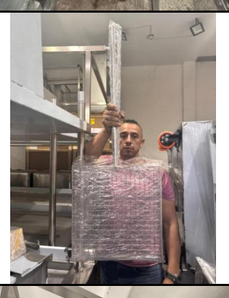
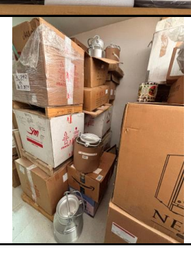
ANEXO 2. EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

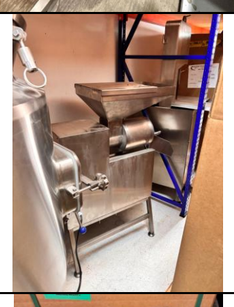
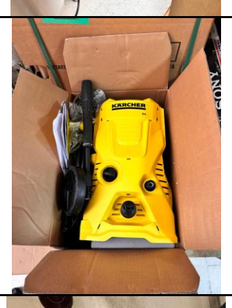
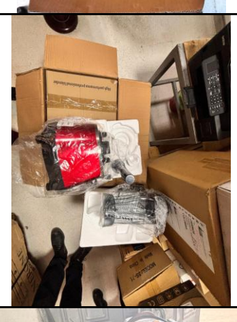
Número ítem	Descripción de equipo	Unidad	Cantidad verificada	N° Serial fabricante	Registro fotográfico	Observaciones
1	MOLINO DE CARNE: que cumpla con las normas internacionales de prevención de accidentes. Equipado con un reductor de engranajes helicoidales de acero, silencioso y lubricado en baño de 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

ANEXO 3. FICHAS TÉCNICAS

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MOLINO DE CARNE

APLICACIONES:
Molienda de carne fresca o refrigerada con el fin de obtener una granulometría según los requerimientos del producto final. Su aplicación es esencial en la elaboración de embutidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
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.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Funda de protección.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
CUTTER

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el picado, mezclado, ligado y emulcionado de carnes sin hueso, pescados, entre otros productos alimenticios.
Estructura en acero inoxidable garantizando durabilidad, higuiene y facil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
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.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
EMBUTIDORA HIDRÁULICA

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el embutido de productos cárnicos y otros alimentos. Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza. Cuenta con una instalación hidráulica de alta presión, lo que permite una operación eficiente y segura en procesos industriales de embutido.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- 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.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MUEBLE ALACENA

APLICACIONES:
Mueble de almacenamiento diseñado para la organización y resguardo de utensilios, insumos o herramientas en ambientes industriales, comerciales y domésticos. Fabricado en acero inoxidable para garantizar higiene, resistencia y durabilidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- 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.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
ESTANTERIA

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el almacenamiento de utensilios, herramientas o productos en espacios industriales o comerciales. Su fabricación en acero inoxidable garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Estanteria 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.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MEZCLADORA DE CARNE

APLICACIONES:
Equipo empleado para mejorar el rendimiento de los productos cárnicos como jamones, carnes de cocción y para la salazón de carnes en general. Su diseño permite un amasado uniforme sin calentar los productos, optimizando la calidad del proceso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- 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.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TAJADORA DE JAMÓN Y QUESO

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el corte preciso de jamón, queso y otros embutidos, garantizando uniformidad en el grosor de las tajadas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- 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.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
BÁSCULA ELECTRÓNICA SOLO PESO DE PISO

APLICACIONES:
Equipo diseñado para el pesaje industrial de productos en entornos húmedos y de alta exigencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- 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.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: BALANZA DE PESO

APLICACIONES: Realizar proceso de pesajes de materias primas esenciales para la elaboración de productos cárnicos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
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 por teclado
Tipo de teclado: Pulsadores
Clase: III
Capacidad 10 gramos hasta 7.500 gramos
Capacidad mínima 10 gramos
Escala de verificación: 1 gramo
División de escala: 0.5 gramos
Ajuste: interno
Tara Máxima: 100 % por sustracción
Dimensiones: largo hasta 28 cm, ancho hasta 23 cm , alto hasta 10 cm
Dimensiones del plato: hasta 19 cm largo, hasta 23 cm ancho Temperatura
de operación: 0 hasta 30° C

ACCESORIOS:
Batería Recargable: 6 V, 4 Ap. 60 horas de autonomía
Adaptador para recarga de la batería

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: HORNO AHUMADOR

APLICACIONES:
Equipo con control de temperatura y humo, ideal para cocinar y ahumar carnes, pescados y verduras

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Cargador de virutas de madera lateral para ahumar continuamente durante 2-3 horas sin abrir la puerta
El tubo de calentamiento de potencia de 800W en el ahumador eléctrico crea humo constante de virutas de madera, garantizando carnes tiernas y jugosas a través de cocción baja y lenta.
Medidas hasta 18.97 x 17.56 x 32.44 pulgadas
4 estantes extraíbles cromados. Se recomienda colocar carnes en los estantes inferiores y verduras en los estantes superiores
Rango de temperatura: 100 hasta 275°F
Ajustable de °C a °F
Puerta de cristal que permita observar directamente la comida en el ahumador
Luz interna
Sonda de carne para detecta la temperatura de los alimentos y realiza un seguimiento del progreso del humo y el calor en tiempo real
Soporte resistente incluido eleva la altura de la parrilla para una configuración de cocción más cómoda y estable
Fuente de alimentación: Eléctrico
Material interno: Acero aluminizado.
Voltaje: 110V – Monofásico

ACCESORIOS:
5 bandejas en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: REFRIGERADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE

APLICACIONES: Equipo necesario para adelantar procesos de conservación en frio de materiales y productos cárnicos terminados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304
Ángulos internos redondeados
2 puertas ciegas
Grosor del aislamiento: hasta 60 mm
Puertas de cierre automático con junta magnética
Panel de control electrónico frontal con 2 termistores NTC
Grupo frigorífico desmontable monobloc y tropicalizado estándar (hasta +40° temperatura ambiente y hasta 60% humedad relativa)
gas R452A
Armarios frigoríficos TN y BT (temperatura normal y baja temperatura) diseñados y pre cableados para unidades frigoríficas remotas (SG)
Desescarche automático y evaporación de condensados;
Pies de acero inoxidable regulables en altura (110-190 H mm)
Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm de altura
Temperatura de 0°C hasta 10°C
Capacidad: hasta 1200 litros Voltaje:
220V – Bifásica

ACCESORIOS:
Ruedas para fácil desplazamiento
Chapa de seguridad
3 parrillas por puerta con juego de guías para su ubicación

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: CONGELADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE

APLICACIONES: Equipo necesario para adelantar procesos de conservación en frio de materiales y productos cárnicos terminados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Interior y exterior de acero inoxidable. Tipo 304
Ángulos internos redondeados;
2 puertas ciegas
Grosor del aislamiento: hasta 60 mm
Puertas de cierre automático con junta magnética
Panel de control electrónico frontal con 2 termistores NTC
Grupo frigorífico desmontable monobloc y tropicalizado estándar (hasta +40° temperatura ambiente y hasta 60% humedad relativa) Gas R452A;
Armarios frigoríficos TN y BT (temperatura normal y baja temperatura) diseñados y precableados para unidades frigoríficas remotas (SG)
Desescarche automático y evaporación de condensados;
Pies de acero inoxidable regulables en altura (110-190 H mm);
Dimensiones hasta 142 x 70 x 205 cm de altura
Temperatura detrabajo de -18 hasta -22°C
Potencia adsorbida: 700W
Tipo de refrigeración Ventilado
Descongelación/evaporización automática del condensado

ACCESORIOS:
Ruedas para fácil desplazamiento
Chapa de seguridad
3 parrillas por puerta con juego de guías para su ubicación

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: TRAMPA DE GRASA

APLICACIONES: Equipo necesario para adelantar procesos de lavado y desinfección tanto de materiales como equipos utilizados en la fabricación de cárnicos Equipo necesario para adelantar procesos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Estructura de Construcción en acero inoxidable tipo 304
Funcionamiento por medio de decantación
Dimensiones de hasta 45 x 60 x 50 cm de altura

ACCESORIOS:
accesorios de instalación en PVC e instalación.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: LAVAMANOS DE PEDAL

APLICACIONES: Equipo necesario para realizar el proceso de lavado de desinfección de manos previo y posterior al procesamiento de productos cárnicos garantizando el higiene del operario

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Lavamanos un puesto.
Forma redonda o rectangular en acero inoxidable 304 calibre 16. Mano de pedal en acero inoxidable.
Dimensiones máximas de hasta 53 x 48 x 90 cm (ancho, largo, alto).

ACCESORIOS:
Incluye tubería de conexión
Incluye accesorios de conexión.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: TANQUE DE COCCIÓN A GAS

APLICACIONES: Equipo necesario para realizar el proceso de cocción de productos cárnicos lo cual ayuda a garantizar la inocuidad del producto final

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Capacidad hasta 50 litros
Fabricado en acero inoxidable calibre14.
Sistema de calentamiento a gas propano o natural por medio de 2 flautas.
Válvula de salida de agua.
Tapas con manija de agarre
Soportes al piso con niveladores
Fuego directo

ACCESORIOS:
Canastilla (incluida) interna en lamina perforada en acero inoxidable con sus respectivas manijas en teflón

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: EMPACADORA AL VACÍO DE MESA

APLICACIONES:
Maquina diseñada para la larga vida útil del producto, e incluyen también sistema de inyección de gas, el cual permite mantener las cualidades del color, olor y sabor del producto durante su empaque

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Material de fabricación acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
•Panel digital
•6 memorias para guardar tiempos de empaque
•Dos barras de sellado de mínimo 40cm cada una
•Barras de sellado con SISTEMA DE PISTON (Sin cables)
•Bomba de vacío de mínimo 20 m3/h
•Espacio útil de la cámara: Mínimo 41x31x13cm
•Alimentación 110 V.
•Base en acero inoxidable AISI 304

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: ESTUFA INDUSTRIAL ENANA

APLICACIONES:
Utilizada para procesos de cocción y fritura de alimentos que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo en continuo durante largas jornadas. Estufa Semi-industrial de un puesto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Estructura fabricada en acero inox calidad aisi 304, calibre entre 16 a 20
•Quemador de 1 puesto
•Sistema de funcionamiento a gas propano o natural
•Fogón con quemadores dobles
•2 quemadores en hierro
•Parrilla en fundición de hierro para alta temperatura
•Dimensiones: frente entre 50 - 60 cm, fondo entre 60 - 65 cm, altura entre 40 - 65 cm
•Poder calorífico total entre 65.000 - 75.000 BTU/h
•tornillos niveladores

ACCESORIOS:
Bandeja recolectora de residuos

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: PRODUCTOR DE HIELO

APLICACIONES:
Equipo que genera hielo de manera continua, siendo esencial para mantener productos frescos y asegurar la disponibilidad de hielo en procesos de enfriamiento y conservación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Capacidad hasta 32kg/día (a 20°C ambiente)
•Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno
•Depósito para mínimo 15 kg
•Incluye filtro mecánico
•Dimensión del cubo: entre 27 a 30 cc
•Maquina tropicalizada
•Esquinas redondeadas para fácil limpieza

ACCESORIOS:
1 Pala para hielo diseñado con punta biselada

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años. **.**

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: pH-METRO PORTÁTIL PARA ALIMENTOS

APLICACIONES: instrumento utilizado para medir la acidez o la alcalinidad de los alimentos o una solucion, tambien llamado pH. El pH es la unidad de medida que se describe el grado de acidez o alcalinidad y es medido en una escala que va de 0 a 14.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Rango pH 0 a 14.00 pH
•Rango Temperatura-5.0 a 105.0°C/23.0 a 221.0°F
•Resolución pH 0.01 pH
•Resolución Temperatura 0.1°C/0.1°F
•Precisión pH ± 0.02 pH
•Precisión Temperatura±0.5°C (hasta 60°C), ±1.0°C (exterior)/ ±1.0°F (hasta 140°F); ±2.0°F (exterior)
•Calibración de pH Automática, uno o dos puntos de calibración con dos ajustes de buffers memorizables (estándar 4.01, 7.01, 10.01 o NIST 4.01, 6.86, 9.18)
•Compensación de temperaturaAutomática, -5.0 a 105.0oC (23 a 221oF)
•Electrodo de pH con sensor de temperatura interna, conector DIN
•Tipo de Batería 1.5V (3) AAA

ACCESORIOS:
Solución buffer de pH 4.01 (500 mL)
Solución buffer de pH 7.01 (500 mL)
Solución buffer de pH 10.01 (500 mL)
Solución test de ORP (500 mL)
Solución de limpieza de electrodo (500 mL)
Solución almacenamiento electrodo (500 mL)

RECOMENDACIONES:
- Incluir baterías
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: FORMADORA DE HAMBURGUESAS

APLICACIONES:
Equipo usado para formar hamburguesas uniformes a partir de la carne picada, facilitando la producción en masa y asegurando consistencia en el tamaño.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Estructura en acero inoxidable o aluminio anodizado
Capacidad de 6 a 10 hamburguesas por minuto Diámetro de plato entre 13 cm a 15 cm Accionamiento manual

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: SIERRA PARA CARNE

APLICACIONES:
Utilizada para cortar grandes piezas de carne, huesos y otros productos alimentarios de forma precisa y eficiente, mejorando la velocidad y la seguridad en el procesamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Construcción en acero inoxidable
•Motor: entre 1,5 - 2 hp
•Bandeja de desperdicio
•Velocidad de la cinta 16 - 22 m/seg
•Cuchilla de 78"
•Voltaje: 110 v/60 Hz/monofásico

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: CLIPADORA MANUAL

APLICACIONES:
Equipo de accionamiento manual para cerrar bolsas, fundas con embutidos, mallas etc.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Operación manual para tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías.
•Material de fabricación: características inoxidables
•Funcionamiento totalmente neumático
•Funcionamiento por medio de una palanca, la cual recoge la tripa automáticamente, la cierra con un clip y corta la parte sobrante
•Funcionamiento para ganchos de 5 x 10 mm hasta 5 x 20 mm.
•Presión de trabajo entre 4 - 6 Bares

ACCESORIOS:
2 Cajas de ganchos x 4000 unidades aprox.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON POCETA DOBLE Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado para el lavado, zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Mesón reforzado con poceta doble y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,6m x 0,9m (largo x ancho x alto),
- Incluye dos pocetas fabricadas en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de pocetas: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con poceta central y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto)
- Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, manguera, kit de desagüe y sifón flexible.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Mesón reforzado con poceta y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto.
fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 3.1m x 0.6m x 0.9m (largo x ancho x alto)
- Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifones flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexión de desagüe debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario.

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, manguera, kit de desagüe y sifón flexible.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x altura)
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2.6 m x 0.5m x 0.9m (largo x ancho x alto).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MUEBLE CERRADO CON POCETA Y ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con poceta central y entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero de 0,1m de alto. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto)
- Incluye poceta fabricada en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensiones de poceta: 0,6m x 0,4m x 0,3m (largo x ancho x profundo).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, mangueras, kit de desagüe y sifónes flexibles
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Conexion de desague debe estar a 25 cm del nivel del piso
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.
- Incluye kit de instalación grifería en acero inoxidable, manguera, kit de desagüe y sifón flexible.
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Canastilla en acero inoxidable

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MUEBLE CERRADO CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2.6 m x 0.5m x 0.9m (largo x ancho x alto).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Certificado de calidad del materiales de fabricación.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MESÓN CON ENTREPAÑO

APLICACIONES:
Mueble empotrado diseñado como , zona de trabajo y zona de cocción de alimentos, Mesón de trabajo diseñado para facilitar operaciones de preparación, manipulación y procesamiento de alimentos en entornos industriales, comerciales y domésticos. Su estructura en acero inoxidable proporciona durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Mesón reforzado con entrepaño, patas ajustables de nivelación, con salpicadero 10 cm. fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, dimensión de mesón: 2,5m x 0,8m x 0,9m (largo x ancho x alto).
- Estructura en tubería de acero AISI 304 de 1 1/2"
- Incluye todos los elementos para su correcta instalación y puesta en funcionamiento.
- Reforzada estructuralmente en acero inoxidable para mayor estabilidad y resistencia.
- Soldaduras de grado alimentario

ACCESORIOS:
- Ficha técnica y certificado de calidad del materiales de fabricación.

RECOMENDACIONES:
Limpieza periódica con productos adecuados para acero inoxidable.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TANQUE DE RECIBO CON LIENZOS – CAPACIDAD 50 LITROS

APLICACIONES:
Equipo diseñado para la recepción y prefiltrado de leche cruda en procesos de acopio y procesamiento lácteo. Permite la eliminación de impurezas mediante lienzos y mallas filtrantes, garantizando la calidad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable calibre 16 garantizando resistencia y seguridad alimentaria.
- Capacidad: mínimo 48 L/ máximo 52 L.
- Malla filtrante en acero inoxidable.
- Módulo anti-salpique: Incorporado para evitar derrames durante la recepción de la leche.
- Dispositivo de sujeción de lienzo filtrado: Soporte de fijación para tela filtrante, permitiendo estabilidad durante el proceso.
- Lienzo filtrado: Fabricado en tela específica para filtración de leche, con porosidad adecuada para la retención de sólidos no deseados.
- Salida del tanque: Diámetro mínimo 1 ¼" / máximo 1 ½", con conexión tipo CLAMP para facilitar la limpieza y manipulación.
- Válvula de salida: Tipo sanitario, apta para el contacto con productos lácteos.
- Bordes: Redondeados para evitar la acumulación de residuos y facilitar la limpieza.
- Soporte y nivelación: Tornillos niveladores con mínimo 3 / máximo 4 puntos de apoyo, diseñados en acero inoxidable con base encauchetada para estabilidad y reducción de vibraciones.

ACCESORIOS:
- 1 malla filtrante en acero inoxidable.
- Lienzo para filtrado.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
DESCREMADORA

APLICACIONES:
Equipo diseñado para la separación de la grasa de la leche mediante centrifugación, utilizado en la industria láctea para la producción de leche descremada y crema con diferentes concentraciones de grasa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Cámara y disco en acero inoxidable, grado alimentario.
- Capacidad de procesamiento: mínimo 50 L/h - máximo 80 L/h.
- Capacidad de separación: Hasta un máximo de 12% de contenido de grasa en la leche entera.
- Capacidad del bowl mínimo 20 litros.
- Velocidad de rotación: mínimo 9.500 rpm - máximo 11.500 rpm, optimizando la separación de fases.
- Tiempo de calentamiento requerido: mínimo 40 segundos - máximo 60 segundos.
- Sistema de accionamiento: Eléctrico.
- Motor universal de 110 V, adecuado para operación en diferentes entornos.
- Receptáculo para la leche y la crema, con sistema de recolección separado.
- Regulación del porcentaje de grasa en la leche descremada según necesidad del proceso.
- Cantidad de platos en la cámara centrífuga: mínimo 10 - máximo 12, asegurando eficiencia en la separación.
- Porcentaje de grasa en la leche descremada no superior a 0.05%.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 100 L

APLICACIONES:
Tanque de almacenamiento de 100 litros, diseñado para la industria alimentaria y de lácteos, construido en acero inoxidable de alta calidad para garantizar durabilidad, higiene y resistencia a la corrosión. Equipado con sistema de agitación, aislamiento térmico y unidad de enfriamiento para mantener las condiciones óptimas del producto almacenado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Material acero inoxidable.
- Capacidad: 100 litros.
- Válvula de descarga ubicada en el lateral inferior tipo válvula sanitaria para alimentos de 1 ½”.
- Aislamiento térmico: Espesor de 1,5” – 2,5” para conservación térmica.
- Sistema de agitación: moto reductor trifásico con agitador interno.
- Conexión eléctrica: Trifásica a 220V.
- Consumo eléctrico: Entre 300 W y 400 W.
- Potencia total: Entre 700 W y 800 W.
- Unidad de enfriamiento potencia mínima de ½ Hp.
- Soporte base con tornillos niveladores ajustables.
- Entrada superior de leche: 1 ½”.
- Des aireador superior para evacuación de gases.
- Tapa superior en acero inoxidable con cierre seguro.
- Tablero de control con indicador digital de temperatura.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
PRENSA PARA QUESOS

APLICACIONES:
- Prensado de quesos frescos.
- Desuere de quesos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable calibres 14 y 16.
- Capacidad de prensado de hasta cuatro (4) moldes.
- Sistema de funcionamiento: Neumático, requiere compresor.
- Unidad encapsulada en caja de acero inoxidable.
- Plato de prensado con canal de salida de suero para drenaje eficiente.
- Dimensiones aproximadas: altura mínima 1,50 m/ máxima 1,70 m; frente mínima 0,55m/ máxima 0,65 m y fondo mínimo de 0,45 m/ máximo 0,55 m.
- Sistema de control: Interruptor de encendido industrial para seguridad operativa.
- Niveladores de piso ajustables.

ACCESORIOS:
- Se requiere un comprosor con la capacidad suficiente para asegurar el correcto funcionamiento del equipo.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
PAILA PARA HILADO

APLICACIONES:
Elaboración de queso hilado en procesos artesanales e industriales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo en acero inoxidable acero inoxidable austenítico, calibre 12.
- Capacidad mínima de 20 litros.
- Estructura: montaje al piso con quemador incorporado.
- Aro protector para seguridad en la zona del quemador.
- Soporte: tres patas en acero inoxidable con pies niveladores ajustables.
- Tipo de quemador de alta eficiencia con generación de 30.000 BTU.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
PALA EN ACERO

APLICACIONES:
Herramienta para manipulación de productos en procesos de producción de alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Mango en acero inoxidable austenítico de 1” de diámetro.
- Largo del tubo mínimo de 70 cm.
- Raspador en teflon de alta resistencia térmica, ideal para uso en alimentos.

ACCESORIOS:
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MANTEQUILLERA

APLICACIONES:
Uso en la industria láctea y agroalimentaria en el p procesamiento de crema para la producción de mantequilla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Equipo eléctrico en acero inoxidable austenítico.
- Capacidad: volumen de crema mínimo de 10 litros.
- Volumen del tanque 20 litros.
- Acabado interno: chorreo de arena antiadherente
- Base con platinas para anclar al piso.
- Sistema de transmisión: transmisión de movimiento mediante poleas y correas.
- Protector de seguridad para transmisión.
- Variador de velocidad.
- Mirilla de observación para control del proceso.
- Deflectores internos fabricados en acero inoxidable.
- Motor: motorreductor de 25 rpm (monofásico), potencia de ½ Hp monofásico con caperuza en acero inoxidable para protección.
- Sistema de encendido y control : arrancador ON-OFF incorporado.

ACCESORIOS:
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MOLDES PARA QUESO

APLICACIONES:
Uso en la industria láctea y producción artesanal de quesos (campesino y doble crema).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Material de acero inoxidable austenítico.
- Capacidades por presentación: Cutro (4) moldes de cinco libras, cuatro (4) moldes de una libra y cuatro (4) moldes de ½ libra.

ACCESORIOS:
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
MARMITA

APLICACIONES:
Cocción y procesamiento térmico de alimentos en la industria alimentaria. Ideal para salsas, lácteos y productos viscosos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
- Material: cuerpo en acero inoxidable austenítico (interno calibre 12, externo calibre 16). Estructura en acero inoxidable calibre 16.
- Sistema de calentamiento a gas GLP o gas natural.
- Capacidad de 20 a 50 litros.
- Conexión eléctrica: 110V o 220V / 60 Hz.
- Sistema volcable para facilitar el vaciado del producto.
- Agitador constante con raspadores.
- Motor reductor monofásico de 20 RPM.

ACCESORIOS:
- Indicador y controlador de temperatura.
- Válvula de entrada y salida de agua fría o caliente.
- Dispositivo de seguridad con manómetro.
- Sistema de soporte regulable para ajuste de inclinación
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: LIRA PARA TINA DE CUAJADO

APLICACIONES: Realizar procesos de desuerado en la elaboración de quesos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Marco en acero inoxidable
Hilos en acero inoxidable
Juego de 2 liras horizontal y vertical
Mango de 65 cm
Dimensiones del marco aprox 25 x 30 cm

ACCESORIOS:
N.A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: MESA DESUERE DE QUESOS

APLICACIONES: Realizar procesos de desuerado en la elaboración de quesos artesanales e industrializados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Construida en acero inoxidable AISI –304 calibre 16.
Patas redondeadas en acero inoxidable.
Pies niveladores.
Punta de diamante centrada
Desnivel y orificio para desagüe del suero.
Dimensiones hasta1.80x 0.65x 0.85 m
Sistema de amarre en todo su contorno en tubería de acero inoxidable tipo 304
Tornillería en acero inoxidablem

ACCESORIOS:
Certificado de calidad del materiales de fabricación.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: MUEBLE ALACENA FLOTANTE DE PARED

APLICACIONES: Equipo necesario para la correcta organización de materiales, equipos y menaje necesarios para adelantar procesos de transformación de productos lácteos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Mueble cerrado doble puerta flotante para colgar en la pared
Fabricado en acero Inoxidable AISI 304 calibre 18
1 entrepaño,
Con chapa de seguridad
Dimensiones hasta : Ancho 150 x Profun 40 x altura 50 cm

ACCESORIOS:
Sistema de anclaje en acero inoxidable
Certificado de calidad del materiales de fabricación.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: REFRACTÓMETRO PORTÁTIL ANÁLOGO Y DIGITAL

APLICACIONES: Determinación de sólidos solubles en productos lácteos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Refractómetro manual.
Para medida y porcentaje de azúcar.
Índice de refracción.
Rango. 0-32 28 58 o de 60-90 BRIX.
Cuerpo en acero inoxidable
Refractómetro digital

Rango de contenido de azúcar 0,0 hasta 85,0 % Brix; 1,3300 a 1,5080 nD_{20}; 1,3330 a 1,5040 ND

Resolución del contenido de azúcar hasta 0,1 % Brix; 0,0001 nD; 0,0001 nD
Precisión del contenido de azúcar ±0,2 % Brix; ±0,0005 nD; ±0,0005 nD Rango de temperatura 0,0 hasta 80,0 °C (32,0 a 176,0 °F)
Resolución de temperatura hasta 0,1 °C (0,1 °F)
Precisión de temperatura ±0,3 °C (±0,5 °F)
Apagado automático Después de tres minutos de inactividad Tipo de batería / Duración 9 V / aproximadamente 5000 lecturas Clasificación del recinto IP65
Dimensiones hasta: 192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6”) Peso hasta 420 gramos (14,8 onzas)
Fuente de luz del refractómetro LED amarillo
Compensación de temperatura del refractómetro automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Celda de muestra Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio sílex.
Tiempo de medición aproximadamente 1,5 segundos
Información de pedidos Se suministra con batería y manual de instrucciones.

ACCESORIOS:
Suministro con batería y manual de instrucciones

RECOMENDACIONES:
- Incluir baterías
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: ANALIZADOR DE LECHE POR ULTRASONIDO

APLICACIONES:
Análisis fisicoquímicos de muestras de leche y productos lácteos para determinar su composición.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Medición de Grasa: 0,01% hasta 25% ± 0,1%
•Medición de Proteína: 2% hasta 7% ± 0,15%
•Medición de Lactosa: 0,01% hasta 6% ± 0,15
•SNF: (Sólidos no grasos) de 3% a 15% ± 0.15%
•Densidad: 1015-1140 kg/m3 ± 0,3 kg/m3 (opción de 1.160 kg/m3)
•Temperatura: De la leche a partir de 1 ° C hasta 40 ° C ± 1 ° C
•Conductividad: 3 a 14 (mS / cm ± 0,05%)
•Contenido De Agua Agregado: 0% a 70% ± 3,0%
•Punto De Congelación: -0,4 a 0, 7 °C ± 0,001 °C
•Contenido De Sales: 0,4 a 1,5% ± 0.05%
•pH del 0 al 12 ± 0,05%
•Total De Sólidos: A partir de 0 a 50% ± 0,17%

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS: Voltaje: 110 / 60 Hz

ACCESORIOS:
Porta muestras de plástico
Tubos de repuesto
Cable de suministro de alimentaciòn 12 V
Solución limpieza alcalina
Solución limpieza alcalina
Manual de instrucciones multilingües

RECOMENDACIONES:
- Se requiere una capacitación de al menos 4 horas para el personal del Centro de Formación, con el fin de asegurar el correcto uso del equipo.
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años**.**

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: CODIFICADOR DE CINTA TERMICA SEMI-AUTOMATICO

APLICACIONES:
Imprimir fechas de caducidad, números de lote y otros datos importantes en los envases y empaques (fechar bolsas, cajas, o etiquetas plastificadas), asegurando trazabilidad y cumplimiento normativo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Velocidad de impresión 10 – 80 impresiones/min
•Área de impresión 2 a 3 líneas.
•Manejo hasta de 45 caracteres.
•Rango de temperatura entre 0 - 200 °C.
•Características eléctricas alimentación de 110V/60 Hz ó AC 220 V/50 Hz, 200 W

ACCESORIOS:
Repuesto cinta térmica

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: MAQUINA DE HELADO BLANDO

APLICACIONES:
Utilizada para la producción de helado suave, esta máquina mezcla y congela la base de helado, incorporando aire para lograr la textura característica y un producto final cremoso y suave.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Capacidad de Producción: entre 15-30 litros por hora
Voltaje: 110/60HZ ó 230V / 50-60HZ / 1PHS
Potencia (W): entre 1.8kw / 2,5 kw (bomba) Aire
de enfriamiento Sistema de refrigeración Cilindros
de Congelación 2 x 1.8 a 2 Litros Avisador de
Nivel de Mezcla en Tolvas
2 Sabores + 1 combinado, 3 Boquillas

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: CANTINA EN ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE LECHE

APLICACIONES:
Recipiente utilizado para el almacenamiento y transporte de productos lácteos, ofreciendo durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Material: Fabricada en aluminio pulido de alta calidad, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
•Capacidad: 20 Litros.
•Tapa hermética
•Asa ergonómica

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
N/A

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: TANQUE DE FERMENTACION DE YOGURT

APLICACIONES:
Tanque que proporciona un ambiente controlado para la fermentación de la leche, permitiendo la proliferación de bacterias beneficiosas y la obtención de un yogur de textura y sabor óptimos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Construido en acero inoxidable 304 calibre 14 y 16
•Capacidad nominal 50 L.
•Sistema de funcionamiento a gas. (propano o natural)
•Aislamiento térmico de 2 “ de espesor
•Tapa superior con cierre
•Moto reductor monofásico o trifásico, con su correspondiente agitador interno desmontable
•Salida de 1 ½ in tipo clamp con su correspondiente válvula
•Rango de temperatura de proceso: 0 a 90 °C
•Indicador y controlador de temperatura
•Válvula de seguridad para gas
•Válvula de descarga tipo clamp de 1 ½”

ACCESORIOS:
Válvula de seguridad

RECOMENDACIONES:
Se requiere una capacitación de al menos 2 horas para el personal del Centro de Formación, con el fin de asegurar el correcto uso del equipo.
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: DESPULPADORA

APLICACIONES:
Equipo para eliminar semillas, cáscaras y otras partes indeseadas de las frutas o vegetales que pueden añadirse a los productos lácteos, garantizando una pulpa homogénea y de alta calidad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Capacidad entre 50 - 150 Kg/h.
•Motor eléctrico de 2 H.P., 1750 R.P.M.
•2 Tamices enteros para todas las frutas.
•Tamices enteros sin uniones ni tornillos
•Sistemas de aspas protegidas (no parte la semilla)
•Aspas con caucho tipo alimento intercambiable.
•Aspa y tornillo sin fin.
•Totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 CAL 16/18.Antiácido
•Arrancador on-of, protegido contra Humedad.
•Sistema de ajuste para proteger el dispositivo de despulpado
•Empaques sellados que impiden el paso del los fluidos al motor
•Tolva desmontable de gran tamaño
•salida de semilla con tapa antisalpique
•Modelo de piso

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: HIDROLAVADORA

APLICACIONES:
Equipo de limpieza potente que utiliza agua a alta presión para desinfectar y mantener higiénicas las instalaciones y equipos de la planta, asegurando un ambiente de producción seguro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

– Presion (PSI) max. 1800
-Caudal de agua (L/h) Entre 330 - 350
-Temperatura de entrada (°C) Max. 40
-Tipo de corriente (V/Hz) 110/60
-Rendimiento de superficie (m²/h) Min. 30
-Lanza de alta presión
- Filtro de agua integrado

ACCESORIOS:
– Boquilla turbo
-Manguera de alta presión, 8m
-Quick Connect del aparato
-Asa telescópica

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: LICUADORA

APLICACIONES:
Equipo para mezclar, triturar y homogeneizar ingredientes en diversas etapas del procesamiento de productos lácteos, facilitando la elaboración de mezclas uniformes y consistentes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Capacidad máxima 2 litros
•Velocidad variable hasta 3.200rpm
•Función de pulso
•Cuchilla de 6 aspas en acero inoxidable
•Sistema de seguridad que impide su operación sin el vaso
•Protección de sobrecalentamiento.
•Potencia del motor 2hp
•Voltaje: 110V

ACCESORIOS:
Vaso de repuesto

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Incluye capacitación de uso
- Funda de protección
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO: LAVABOTAS AUTOMATICO

APLICACIONES:
Diseñado para asegurar la higiene del personal en la planta, este equipo limpia y desinfecta el calzado al ingresar a las áreas de producción, ayudando a prevenir la contaminación cruzada

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

•Equipo eléctrico de 1 puesto
•Fabricado en acero inoxidable tipo 304.
•Rodillos de lavado con base en fibra y cerdas de nylon.
•M ontado en eje horizontal en acero inoxidable y en pack, acoplado con moto- reductor de 1/2 hp.
•Accionamiento manual por medio de pulsador que permite energizar el motor y dar paso al agua por medio de electro válvula, el equipo cuenta con drenaje de agua.
•Funcionamiento a 110V ó 220V.

ACCESORIOS:
N/A

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

NOMBRE DEL ELEMENTO:
TINA QUESERA

APLICACIONES:
Cuajado y procesamiento térmico de leche para la producción de quesos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Equipo en acero inoxidable austenítico, cuerpo en calibres 12 y 16 .
- Sistema de calentamiento a gas mediante quemador tipo flauta.
- Capacidad de 20 a 50 litros.
- Tina para cuajado de la leche.
- Conexión eléctrica: 110V o 220V / 60 Hz.
- Desagüe inferior lateral con válvula tipo abrazadera de 1 ½”.
- Camisa de recirculación de agua para control térmico.

ACCESORIOS:
- Válvula de entrada y salida de agua.
- Dispositivo de seguridad con manómetro.
- Válvula de descarga tipo abrazadera de 1 ½”.
- Manuales del equipo en español e inglés.
- Ficha técnica del equipo.

RECOMENDACIONES:
- Incluye instalación y puesta en funcionamiento del equipo.
- Incluye capacitación de uso.
- Disponibilidad de repuestos o sus partes por al menos 3 años.

GARANTIA:
Garantía 1 año para partes y piezas por defectos de fabricación y mano de obra.
Se entregará toda la información adicional que se considere necesaria para el buen funcionamiento de los equipos.
El equipo sera entregado, instalado y testeado en las instalaciones del Centro de Formación ubicado en la vereda Suárez, vía Ciénaga de Oro - Cereté al de DISTRACOM SAN GABRIEL; Direccion 74, Ciénaga de Oro, Córdoba (googlemaps).

ANEXO 4. EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO AMBIENTAL Y SST

Plan de Gestiona Ambiental – JARINOX SAS

Introducción

El presente Plan de Gestión Ambiental (PGA) ha sido desarrollado con el propósito de establecer una estrategia integral para la prevención, mitigación y control de los impactos ambientales que puedan derivarse de las actividades operativas de la empresa. A través de este instrumento, se busca fortalecer una cultura de sostenibilidad, responsabilidad ambiental y mejora continua dentro de todos los procesos técnicos, administrativos y operativos de la organización.

La empresa reconoce su compromiso con la protección del entorno y la gestión responsable de los recursos naturales, y por ello ha diseñado este plan como una herramienta de gestión que permite identificar aspectos e impactos ambientales significativos, así como establecer las acciones necesarias para su adecuada gestión. El plan aborda aspectos clave como el manejo integral de residuos (ordinarios, peligrosos, reciclables y especiales), el control de emisiones y ruido, el uso racional del agua y la energía, la señalización ambiental, y el manejo seguro de sustancias químicas.

Este documento refleja el compromiso institucional con el desarrollo sostenible y la adopción de buenas prácticas ambientales que no solo mejoran el desempeño interno, sino que también aportan a la preservación del medio ambiente y al bienestar de la comunidad.

1. Objetivos del PGA

   - Prevenir la generación de impactos negativos al ambiente durante la ejecución del contrato.
   - Cumplir con la legislación ambiental vigente en Colombia.
   - Promover una cultura ambiental responsable entre los trabajadores y colaboradores.
   - Establecer medidas específicas para el manejo adecuado de residuos, sustancias químicas y recursos naturales.
   - Fomentar la mejora continua en los procesos ambientales de la empresa

2. Gestión Integral de Residuos

   2.1. Clasificación y manejo

Los residuos generados serán clasificados en las siguientes categorías:

a. Residuos ordinarios: Desechos no peligrosos que se generan de forma común en oficinas o actividades de mantenimiento, como papel, cartón, restos de alimentos y empaques no contaminados.

- Se dispondrán en contenedores diferenciados.
- Se entregarán al sistema de recolección pública o privada según corresponda.

b. Residuos reciclables: Materiales con potencial de ser reaprovechados, como plástico, cartón, vidrio, aluminio, entre otros.

- Se almacenarán limpios y secos.
- Serán entregados a organizaciones recicladoras certificadas.

c. Residuos peligrosos (RESPEL): Incluye solventes, thinner, aceites usados, trapos contaminados, filtros, y otros que puedan representar riesgo a la salud o al ambiente.

- Se almacenarán en recipientes etiquetados, con cierre hermético, en áreas ventiladas y con señalización.
- Se garantizará su entrega a gestores autorizados por la autoridad ambiental.

d. Residuos especiales: Componentes electrónicos, baterías, luminarias, entre otros.

- Se gestionarán a través de programas posconsumo o proveedores especializados.

2.2. Actividades

- Capacitación periódica al personal sobre separación en la fuente y clasificación adecuada.
- Supervisión del cumplimiento del plan mediante inspecciones mensuales.
- Registros de la cantidad de residuos generados y su destino final.

3. Control de Emisiones Atmosféricas

Aunque nuestras actividades no generan emisiones industriales, se aplicarán las siguientes medidas:

- Mantenimiento regular de vehículos y equipos para evitar emisiones contaminantes.
- Promoción de reuniones virtuales para reducir desplazamientos y la huella de carbono.

- Uso racional de equipos eléctricos para evitar consumo innecesario de energía.

4. Control de Ruido

- Las actividades que generen ruido se realizarán en horarios permitidos y se limitarán a áreas específicas.
- Se promoverá el uso de herramientas eléctricas con bajo nivel de emisión sonora.
- Se evaluarán niveles de ruido si se presentan quejas o condiciones que así lo ameriten.

5. Señalización Ambiental

- Implementación de señalización visible en puntos de generación y disposición de residuos.
- Señalización en áreas de almacenamiento de sustancias químicas, salidas de emergencia y zonas de riesgo.
- Uso de colores y símbolos normativos (NTC 1461) para facilitar la comprensión por parte de todo el personal.

6. Manejo de Sustancias Químicas

- Inventario actualizado de las sustancias químicas utilizadas.
- Almacenamiento en gabinetes con ventilación, bandejas de contención y etiquetado según la norma GHS.
- Disponibilidad de fichas de datos de seguridad (MSDS/SDS) para cada sustancia.
- Capacitación en manipulación segura y manejo de emergencias (derrame, inhalación, contacto).
- Disposición de elementos contaminados (trapos, envases vacíos) como residuos peligrosos.

7. Uso Eficiente del Agua

- Revisión y mantenimiento preventivo de griferías, sistemas sanitarios y sistemas de lavado para evitar fugas.
- Promoción del uso racional del agua mediante campañas internas.
- En caso de aplicarse, recolección de aguas lluvias para uso no potable (limpieza de equipos, riego).

8. Uso Eficiente de la Energía

- Sustitución progresiva de luminarias tradicionales por tecnología LED.
- Apagado de equipos eléctricos en horarios no laborales.
- Aprovechamiento de la luz natural durante el día.
- Concientización del personal mediante avisos, rutinas y buenas prácticas de ahorro energético.

9. Seguimiento y Mejoramiento Continuo

- Se realizará un seguimiento trimestral a la ejecución del PGA.
- Se llevarán registros fotográficos, de capacitación y de disposición de residuos como evidencia de cumplimiento.
- El plan será revisado anualmente o cuando se presenten cambios significativos en las actividades desarrolladas.

10. Compromiso de la Dirección

La alta dirección de [Nombre de la empresa] manifiesta su compromiso con el cumplimiento de este Plan de Gestión Ambiental y con la implementación de acciones correctivas, preventivas y de mejora continua, contribuyendo de manera activa a la sostenibilidad ambiental en el marco del contrato celebrado con el SENA.

Elaboró:



Rubén Darío Jaramillo Serrano
Representante Legal
Jarinox SAS
Cedula: 19465346 de Bogotá

CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA JURÍDICA

El Suscrito Rubén Darío Jaramillo Serrano Representante Legal identificado con cédula de ciudadanía 19465346 de la ciudad de Bogotá D.C., y el revisor fiscal María Johanna Contreras Galindo identificada con cédula de ciudadanía 52.718.254 y tarjeta profesional de contador público TP 143844-T, certifican que la sociedad JARINOX SAS, identificada con NIT. 9001974218, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Bogotá D.C., luego de examinar de acuerdo con la normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de formación Profesional para la Industria de Construcción (artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983), pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección.

Lo anterior, para dar cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide al primer (01) día del mes de diciembre de 2025, en Bogotá D.C.

Se firma según el caso por:

Firma Representante Legal
C.C. No. 19465346 de Bogotá DC

MARIA JOHANNA CONTRERAS GALINDO
C.C. 52.718.254 de Bogotá
T.P. 143.844 – T



República de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

143844-T

MARIA JOHANNA
CONTRERAS GALINDO
C.C. 52718254

RESOLUCION INSCRIPCION 215 FECHA 06/08/2009
UNIVERSIDAD FUND UNIV. LOS LIBERTADORES

PRESIDENTE

LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ 154239



FIRMA DEL TITULAR 67753

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Comercio Industria y Turismo - Junta Central de Contadores.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52718254**

CONTRERAS GALINDO
APELLIDOS

MARIA JOHANNA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **17-ENE-1982**

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.62 ESTATURA

B- G.S. RH

F SEXO

08-MAY-2000 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-1500102-42106741-F-0052718254-20020926 **04238** 02268B 02 114892794

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

9124559182706506E

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **MARIA JOHANNA CONTRERAS GALINDO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 52718254 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 143844-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *