CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ADENDA

ADENDA NRO 1
PROCESO NRO. SASI-VLL-CAB-0003-2026
OBJETO: Adquisición de maquinaria y equipos de cocina industrial para la dotación, operación y fortalecimiento para la cafetería del Centro Agropecuario de Buga.

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, de conformidad con lo establecido en el artículo 25, numeral 15 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con los principios de economía y responsabilidad, de conformidad y en atención a las observaciones presentadas al proyecto de condiciones definitivo del pasado 5 de mayo de 2026 tiene las siguientes consideraciones:

En ese sentido, las modificaciones a los estudios previos y a la plataforma SECOP II serán como a continuación se establece:

PRIMERA. Eliminar de los "Requerimientos técnicos" el siguiente ITEM:

No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
5	**CAJA DE SUMINISTRO DE AIRE** 5x15". Turbina de aleta múltiple. Motor de 2 HP 220 v trifásico. Transmisión con poleas y correas. Compartimento para filtros de aire. Caudal: 6.000 CFM Acople para ducto. Soporte para instalación. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2

SEGUNDO, ajustar los siguientes requerimientos técnicos, de los siguientes ITEM:

No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3	**DUCTOS SALIDA DE GASES Y VAPORES DE COCCIÓN** Fabricados en lámina galva lumen steel calibre 18". Ductos de forma cuadrada o rectangular de acuerdo a cálculos. Ductos sellados con soldadura y silicona de alta temperatura Tramos unidos con tornillos y sellados con silicona de alta temperatura. Una ventana de mantenimiento. Valor por metro lineal. Las curvas y transiciones se cuentan como un metro. Las especificaciones técnicas correspondientes al Ítem No. 3. Ductos salida de gases y vapores de cocción se	Unidad	15

	complementan indicando que: Cada ducto se proyecta con una dimensión equivalente a 18 pulgadas, correspondiente a 45 cm x 45 cm, en lámina galvanizada calibre 18. Los ductos deberán ser de tipo cuadrado o rectangular, conforme a los requerimientos del sistema y condiciones de instalación. Para efectos de medición y pago, cada tramo se contabilizará por metro lineal, incluyendo dentro de esta medición las curvas, codos y transiciones, las cuales serán consideradas como un (1) metro lineal cada una. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO		
4	**ESTRUCTURA DE SOPORTE Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR:** Fabricada en hierro con acabado en pintura. Escaleras de acceso al extractor en el mismo material. Pasamanos de seguridad. Piso en lámina corrugada. Sistema de bisagra para levantar el extractor para su mantenimiento interior. La estructura va fijada a la estructura del techo. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
8	**HORNO IND. COMBINADO GAS GLP** . Horno combinado de 10 bandejas dimensiones de 84X85X106, El horno cuenta con funciones como: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; memoria para recetas y autolavado. Este equipo genera vapor con el exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera. Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación. Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara. Controles de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%. Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad. Drenaje que facilita la higienización. Uso eficiente de la energía. Estructura en acero inoxidable. Tamaño de las bandejas: 53 x 32.5 cm. Consumo máximo de gas: 1,87kg/h 1,79 m3/h. Potencia térmica: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN). Frecuencia: 60HZ. Potencia: 0.675 kw. Voltaje 2 AC 220 V 50/60 Hz Capacidad 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN INCLUYE KIT DE CONEXION AGUA Referencia: 6070.464 Contiene conexión al punto de partida de tipo 61-202 que consta de 2 m de manguera de abastecimiento de agua con racor de conexion 1.9 cm y desague DN50. Aplica para los modelos XS desde 61-202 INCLUYE PASTILLAS DE DETERGENTE CANECA X 100 UND PAQUETE DE PASTILLAS PARA DETERGENTES, Modelo: 56.00.210 , Recipiente con 100 unidades. Pastillas de Lavado y Abrillantado. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud óptimamente adaptadas a las necesidades de conservación de los aparatos satisfaciendo las más altas exigencias en materia de calidad. PASTILLAS DECALCIFICADORAS X 150 UND PAQUETE DE INCLUYE PASTILLAS PARA DETERGENTES x 150 Un. Modelo: 56.00.562. Pastillas Descalcificadoras Abrillantadoras “Care” para SelfCooking Center® con CareControl. El descalcificante especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo su propia formación. Máxima seguridad laboral, garantizada en todo momento, sin costosos equipos desendurecedores ni dispendiosa descalcificación. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud. Nota: El horno combinado deberá ser entregado con las bandejas, parrillas o elementos básicos de cocción necesarios para su funcionamiento operativo inmediato, de acuerdo con la capacidad y configuración propia del equipo ofertado. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
16	**CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 44P INOX** Vertical Congelacion No frost 44 pies ,Interior en acero brillante y exterior Satinado , dimensiones exteriores 1,30 Frente x 2,15 Alto x 80 Fondo , rango de temperatura (-)15°c a (-) 22°c EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2

TERCERO. Se anexa la nueva lista de requerimientos técnicos.

No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**CAMPANA EXTRACTORA 6 m** Fabricada en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 304 2B, presenta banco de filtro tipo laberinto, removibles y lavables seco en perfiles de aluminio, bandeja recolectora de grasas en lamina de acero inoxidable, iluminación por medio de lámparas tipo tortuga, accionadas por interruptor de codillo, terminado satinado fino. Medidas: 6 m largo x 110 ancho x 60 alto EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2
2	**EXTRACTOR TIPO HONGO 38"** Extractor tipo hongo Colvensa de 38 pulgadas con motor de 7.5 HP TRIFÁSICO Rotor centrífugo en aluminio reforzado con aleta recta atrasada autolimpiante Transmisión mecánica por correas y poleas a 650 RPM Poleas en hierro doble canal tipo A correas dobles dentadas refrigeradas Eje en acero 4140 Chumaceras FAG Soportes antivibratorios Cierres de fácil apertura para acceso al motor Carcasa aerodinámica en aluminio preformado EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2
3	**DUCTOS SALIDA DE GASES Y VAPORES DE COCCIÓN** Fabricados en lámina galva lumen steel calibre 18". Ductos de forma cuadrada o rectangular de acuerdo a cálculos. Ductos sellados con soldadura y silicona de alta temperatura Tramos unidos con tornillos y sellados con silicona de alta temperatura. Una ventana de mantenimiento. Valor por metro lineal. Las curvas y transiciones se cuentan como un metro. Las especificaciones técnicas correspondientes al Ítem No. 3. Ductos salida de gases y vapores de cocción se complementan indicando que: Cada ducto se proyecta con una dimensión equivalente a 18 pulgadas, correspondiente a 45 cm x 45 cm, en lámina galvanizada calibre 18. Los ductos deberán ser de tipo cuadrado o rectangular, conforme a los requerimientos del sistema y condiciones de instalación. Para efectos de medición y pago, cada tramo se contabilizará por metro lineal, incluyendo dentro de esta medición las curvas, codos y transiciones, las cuales serán consideradas como un (1) metro lineal cada una. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	15
4	**ESTRUCTURA DE SOPORTE Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR:** Fabricada en hierro con acabado en pintura. Escaleras de acceso al extractor en el mismo material. Pasamanos de seguridad. Piso en lámina corrugada. Sistema de bisagra para levantar el extractor para su mantenimiento interior. La estructura va fijada a la estructura del techo. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
6	**LAVAMANOS PEDESTAL Y VALVULA AUTOMATICA** Referencia: LE2P Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 20 tipo 304, flujo de agua activado con el pie, por medio de válvula de presión (con retardo) con pulsador de bronce cromada, presenta grifo importado en bronce cromado con forma de cuello de cisne, pozuelo con salpicadero a la pared, fabricado en lámina calibre 18 tipo 304, con rejilla de desagüe plastica de 2" de diámetro, tapa frontal removible lo que facilita su instalación y mantenimiento, Dimensiones : Frente : 45 cm, Fondo : 45 cm, Altura : 85 cm, Peso : 10 kg, Debe incluir tubería hidráulica y drenaje. Se debe	Unidad	2

	suministrar con dos mangueras flexo metálicas en acero inoxidable para su instalación EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO		
7	**AUTOSERVICIO ZONA CALIENTE 4 GN 1/1** Cubierta fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 16, con borde frontal redondeado. Mueble, piso, laterales y entrepaño en lámina de acero inoxidable 430 calibre 18. Deslizador de bandejas. Tanque para agua con calentamiento a gas natural con 6 quemadores, blindadas y selladas, controladas por un termostato. Flotador para medir el nivel del agua. Vidrios templados protectores arriba y en frente. Incluye 4 azafates GN 1/1 en acero inoxidable, con tapa en acero inoxidable. Zona lisa para dispensador de bebidas. Largo: 2.00 / Ancho: 0.76 / Altura 0.85 m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
8	**HORNO IND. COMBINADO GAS GLP** . Horno combinado de 10 bandejas dimensiones de 84X85X106, El horno cuenta con funciones como: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; memoria para recetas y autolavado. Este equipo genera vapor con el exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera. Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación. Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara. Controles de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%. Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad. Drenaje que facilita la higienización. Uso eficiente de la energía. Estructura en acero inoxidable. Tamaño de las bandejas: 53 x 32.5 cm. Consumo máximo de gas: 1,87kg/h 1,79 m3/h. Potencia térmica: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN). Frecuencia: 60HZ. Potencia: 0.675 kw. Voltaje 2 AC 220 V 50/60 Hz Capacidad 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN INCLUYE KIT DE CONEXION AGUA Referencia: 6070.464 Contiene conexión al punto de partida de tipo 61-202 que consta de 2 m de manguera de abastecimiento de agua con racor de conexion 1.9 cm y desague DN50. Aplica para los modelos XS desde 61-202 INCLUYE PASTILLAS DE DETERGENTE CANECA X 100 UND PAQUETE DE PASTILLAS PARA DETERGENTES, Modelo: 56.00.210 , Recipiente con 100 unidades. Pastillas de Lavado y Abrillantado. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud óptimamente adaptadas a las necesidades de conservación de los aparatos satisfaciendo las más altas exigencias en materia de calidad. PASTILLAS DECALCIFICADORAS X 150 UND PAQUETE DE INCLUYE PASTILLAS PARA DETERGENTES x 150 Un. Modelo: 56.00.562. Pastillas Descalcificadoras Abrillantadoras “Care” para SelfCooking Center® con CareControl. El descalcificante especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo su propia formación. Máxima seguridad laboral, garantizada en todo momento, sin costosos equipos desendurecedores ni dispendiosa descalcificación. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud. Nota: El horno combinado deberá ser entregado con las bandejas, parrillas o elementos básicos de cocción necesarios para su funcionamiento operativo inmediato, de acuerdo con la capacidad y configuración propia del equipo ofertado. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
9	**BASE PARA HORNO COMBI** Referencia:Fabricada en perfiles de acero inoxidable tipo 430 calibre 18 y 20, con escabiladero para azafates enteros, Dimensiones: frente 0.792 ancho 0.632 altura 0.715 Compatible con las referencias de los Hornos SCC 61G/101G	Unidad	1

10	**PLANCHA INDUSTRIAL DE LUJO** PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO Trabajo Pesado Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
11	**ESTUFA INDUSTRIAL DE LUJO 6 PUESTOS** ESTUFA A GAS DE PISO , cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2
12	**FREIDOR DE ALTO DESEMPEÑO 37 L. EMPOTRABLE** Capacidad: 75 Libras / 37 litros de aceite, tanque fabricado en acero inoxidable calibre 16 tipo 304 y calibre 18 tipo 304, mueble fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas de diámetro, con bases niveladoras, presenta dos ruedas en la parte de atrás que facilitan su manipulación, espaldar y ducto para desfogue de gas quemado fabricados en lámina galvanizada calibre 18 (Desmontable), el tanque presenta un diseño especial para permitir un rápido intercambio de calor con difusores en los tubos interiores, cuatro quemadores controlados por medio de una válvula de seguridad con sistema de paso, piloto con termopila, regulador de presión, y un termostato de 200 a 400 ºF, presenta termostato límite de seguridad a 232 ºC, incluye dos canastillas cromadas importadas, consumo: 120.000, BTU/hr, dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.78 / Altura 1.05 mts. Peso: 62.3 Kg. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
13	**TRAMPA PARA GRASAS. DE CONEXIÓN EMPOTRABLE A POCETA** TRAMPA PARA GRASAS GRANDE Referencia: TG8048, Las trampas se entregan empacadas en cajas de cartón, lo cual las protege y disminuye los costos de transporte. Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente : 80 cm, Fondo : 48 cm, Altura : 37 cm, Peso : 30 kg EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	7
14	**ESCABILADERO PARA AZAFATES DE 18 NIVELES** Estructura en tubo cuadrado de acero inoxidable De 1 pulgada, contiene pestañas en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 para 18 niveles, capacidad para almacenar 36 Azafates, presenta ruedas de 5 pulgadas de diámetro (Dos con freno y dos sin freno) para trabajo semipesado.Incluye 18 bandejas Dimensiones: Frente 0.58 m / Fondo 0.68 m / Altura: 1.70 m	Unidad	1
15	**REFRIGERADOR VERTICAL 3PTAS INOX** Vertical enfriadora de 65 pies puertas en vidrio ,Interior y exterior en acero brillante 430, dimensiones exteriores 1.95 frente x 2.15 Alto x 76 Fondo , iluminacion LED, rango de temperatura 2°c a 8°c , entrepaños o parrillas cantidad 15. Fabricación Ecológica libre de CFC | Aislamiento con inyección automática de espuma de poliuretano. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2
16	**CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 44P INOX** Vertical Congelacion No frost 44 pies ,Interior en acero brillante y exterior Satinado , dimensiones exteriores 1,30 Frente x 2,15 Alto x 80 Fondo , rango de temperatura (-)15°c a (-) 22°c EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2
17	**ESTACION SANDWICH Y ENSALADAS 2 PTAS** Referencia: TSSU48. Marco de la construcción en AISI 304 acero inoxidable, Refrigerante libre de CFC.	Unidad	1

	Termostato electrónico y display digital LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura, Juntas magnéticas puede ser sustituido sin necesidad de herramientas. Parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Descongelación automática y evaporación automática del agua de condensación. Capacidad inferior: 12 pies cúbicos (340 L). Temperatura de operación: de 0 a 5 ºC. Incluye 12 azafates 1/6 GN por 6.5 cm de profundidad y una tabla de polietileno. Dimensiones: Frente 1.225 / Fondo 0.770 / Altura 1.08 mts. Voltaje: 110V/60Hz. UNIDAD: 1/2HP, MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, Consumo wattios: 990W, Corriente: 3.7 AMP, Toma eléctrico: 3X15, altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO		
18	**HORNO A GAS DOS CÁMARAS ELECTROMECÁNICO** Referencia: THP-24C (RFL-24C). Horno a gas de 2 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30- 300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para dos bandejas de 60x40 cm debe incluir regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia: 120W(45000Btu/h). Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.90 / Altura 1.40 mts. Peso:250Kg. Incluye 4 rodachines. EL EQUIPO INCLUYE 10 BANDEJAS EN ACERO ALUMINIZADO 60*40*2.5 cm Bandeja fabricada en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas. Dimensiones: 60 * 40 * 2.5 cm. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
19	**CARRO MANTENEDOR DE ALIMENTOS EMPOTRABLE** Carro mantenedor de alimentos de 10 niveles (20 GN 1/1 de 6,5 cms. de profundidad). Incluye termostato y termómetro. Base anti-golpes para transporte seguro. Base con ruedas de alta resistencia, 2 con freno. Manillas de acero en ambos costados para un cómodo transporte. Temperatura homogénea gracias a sus ventiladores. Incluye cerradura de seguridad. Switch de prendido y apagado. Incluye repisas	Unidad	1
20	**Licuadora volcable** Sistema basculante. Vaso en acero inoxidable. Una velocidad. Industrial. Capacidad: 15 Lt. Dimensiones: 30 x 50 x 108 cm. Empotrable a piso	Unidad	1
21	**BASCULA DE PISO** BASCULA DE RECIBO 300KG/600LB Báscula electrónica con capacidad de 300 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sinajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Indicador en ABS Bateria interna recargable Dimension plataforma: 60 x 60 cm Display: LED Sistema de Tara para disminuir recipientes	Unidad	1
22	**SALAMANDRA A GAS EMPOTRABLE** Salamandra a gas de 6 quemadores, estos separados en dos grupos de 3 quemadores, obteniendo una perilla reguladora por grupo. Está fabricada en acero inoxidable 430, es un equipo robusto con un diseño atractivo, tiene una potencia calorífica total de 48000 BTU, lo que quiere decir que cada quemador representa 8000 BTU. El tubo de conexión al punto de gas es de ¾". Este equipo cuenta con 1 una bandeja recolectora de residuos en la parte inferior, una base con una parrilla la cual puede ubicarse en 6 niveles diferentes, esto para acercar el alimento hacia los quemadores o alejarlo. Además incluye un soporte para que el equipo sea instalado en la pared. Dimensiones: Frente: 97.5 cm Fondo: 66 cm Alto: 51cm EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1
23	**BALANZA ELECTRONICA 40KG** Referencia: PCR40. Funciona con batería (200 hr de trabajo, 8 hr de recarga) ó con corriente. Construida en acero inoxidable. Funciones de caja registradora. Pantalla de display de cuarzo de alta resolución, genera más confianza debido al display para vista del cliente. Capacidad 40 Kg. División mínima 5 gr de 0 - 8 kg / 10 gr de 8 - 40 kg. Memorias: 100. Corriente eléctrica 110 voltios - 60 hz. Adaptador a corriente eléctrica incluído, batería recargable. Plato de 29 x 35 cms. Precio Kg / máximo 999.99. Totala a pagar / máx.	Unidad	1

	9999.99. Temp de operación -10 a 40 °C. Temp. alamcenaje -20 a 50 °C. Peso neto 11.5 Kg, peso con empaque 13.5 Kg. Dimensiones: Frente 0.354 / Fondo 0.36 / Altura 0.142 mts. Peso: 13.5 kg neto. (Contiene fuente de poder a 110 V para cargar la batería y plato removible)		
24	**EMPACADORA AL VACÍO** EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.400 / Altura 0.440 mts. Peso: 71 kg	Unidad	1
25	**BATIDORA 10 L** BATIDORA 10L Referencia: WB10GF. Batidora de 10 cuartos de galón (9.5 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (148, 244 y 480 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad máxima de harina: 5 lbs. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 10qt de acero inoxidable, pala mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 0.6 KW. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.470 / Fondo 0.450 / Altura 0.60 mts. Peso: 58 Kg.	Unidad	1
26	**PROCESADOR DE VEGETALES 300 KG/h** PROCESADOR DE VEGETALES 8 DISCOS Referencia: HLC-300. Procesador de vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo 0.57 / Altura 0.51 mts. 2 Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 HP-3500 Btu/h. Cons	Unidad	1
27	**MOLINO PARA CARNES** Referencia: HM-22. Molino para carne. Fabricado en acero inoxidable y aluminio, simple y fácil de usar. Interruptor a prueba de agua y parada de emergencia. Diseño único y robusto. Potente motor de 1.5 HP. Cabeza de corte estándar # 22. Transmisión directa de engranaje. Motor eficiente. Swiche de arranque y reversa. Tamaño compacto y construcción sin costuras. Bandeja alimentadora remobible. Pies de goma. Incluye una cuchilla de corte de acero inoxidable, una placa de corte de acero inoxidable y un empujador de alimentos de plástico. Capacidad aprox: 270 Kg/h. Dimensiones: Frente 0.45 / Fondo 0.60 / Altura 26.5 cm. Voltaje: 110V. Potencia 1.1 kW (1.5 HP). Peso: 22.5 Kg.	Unidad	1
28	**DISPENSADOR DE JUGOS 2 TANQUES 38L** Marca: CRATHCO Referencia: D25-4 . Dispensador de bebidas de dos tanques. Capacidad Total: 10 Galones. Cubierta, frente y fondo en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Laterales y recipiente de goteo en resina lexan color beige, tanques y tapas en resina lexan transparente. Válvula dosificadora en acero inoxidable con empaque oring intercambiable. Sello del tanque con la cubierta con un empaque siliconado para mayor hermeticidad. Capacidad de cada tanque: 5 Galones. Dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.38 / Altura 0.69 mts. Características eléctricas: Unidad refrigeradora de 1/5 de H.P - sistema hermético. Monofásico: 110 V polo a tierra, consumo: 632 W, toma eléctrico: 3x15, corriente: 5.5 Amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.50m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2
29	**LICUADORA COMERCIAL** Vaso transparente en policarbonato libre de BPA. Tritura hielo. Alto rendimiento. Panel digital. Dos velocidades y pulso. Timer. Cuchillas en acero inoxidable. Capacidad: 1.4 Lt., 48 Oz. Dimensiones: 19 x 45 cm. Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto.	Unidad	4

30	**Tajadora de carne.** Cuerpo construido en aluminio. Hoja de disco en acero inoxidable. Disco de 25 cm de diámetro. Puede cortar carnes frías, jamón. Protector de seguridad que impide que la mano se acerque a la cuchilla. Este producto no es apto para cortar carnes congeladas. Dimensiones: Frente 0.52 / Fondo 0.375 / Altura 0.46 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 180W. Peso: 16 Kg.	Unidad	1
31	**Peladora de papas** Cuerpo, base y tapa en acero inoxidable. Disco abrasivo de alta resistencia. Puerta de descargue con seguro. Necesita conexión hidráulica y desagüe. Capacidad: 150 kg/h. / Hasta 10 kg por ciclo.	Unidad	1

SEGUNDO. Modificar el "Análisis de mercado" por consiguiente, el nuevo valor promedio del proceso será de **QUINIENTOS CINCO MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y UN MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS CON SIETE CENTAVOS (505.761.212,07)**

Se anexa en nuevo análisis de mercado:

No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL ITEM CON IVA
1	**CAMPANA EXTRACTORA 6 m** Fabricada en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 304 2B, presenta banco de filtro tipo laberinto, removibles y lavables seco en perfiles de aluminio, bandeja recolectora de grasas en lamina de acero inoxidable, iluminación por medio de lámparas tipo tortuga, accionadas por interruptor de codillo, terminado satinado fino. Medidas: 6 m largo x 110 ancho x 60 alto EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	17.606.420	35.212.839
2	**EXTRACTOR TIPO HONGO 38"** Extractor tipo hongo Colvensa de 38 pulgadas con motor de 7.5 HP TRIFÁSICO Rotor centrífugo en aluminio reforzado con aleta recta atrasada autolimpiante Transmisión mecánica por correas y poleas a 650 RPM Poleas en hierro doble canal tipo A correas dobles dentadas refrigeradas Eje en acero 4140 Chumaceras FAG Soportes antivibratorios Cierres de fácil apertura para acceso al motor Carcasa aerodinámica en aluminio preformado EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	20.373.760	40.747.520
3	**DUCTOS SALIDA DE GASES Y VAPORES DE COCCIÓN** Fabricados en lámina galva lumen steel calibre 18". Ductos de forma cuadrada o rectangular de acuerdo a cálculos. Ductos sellados con soldadura y silicona de alta temperatura Tramos unidos con tornillos y sellados con silicona de alta temperatura. Una ventana de mantenimiento. Valor por metro lineal. Las curvas y transiciones se cuentan como un metro. Las especificaciones técnicas correspondientes al Ítem No. 3. Ductos salida de gases y vapores de cocción se complementan indicando que: Cada ducto se proyecta con una dimensión equivalente a 18 pulgadas, correspondiente a 45 cm x 45 cm, en lámina galvanizada calibre 18. Los ductos deberán ser de tipo cuadrado o rectangular, conforme a los requerimientos del sistema y condiciones de instalación.	Unidad	15	623.637	9.354.550

	Para efectos de medición y pago, cada tramo se contabilizará por metro lineal, incluyendo dentro de esta medición las curvas, codos y transiciones, las cuales serán consideradas como un (1) metro lineal cada una. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO				
4	**ESTRUCTURA DE SOPORTE Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR:** Fabricada en hierro con acabado en pintura. Escaleras de acceso al extractor en el mismo material. Pasamanos de seguridad. Piso en lámina corrugada. Sistema de bisagra para levantar el extractor para su mantenimiento interior. La estructura va fijada a la estructura del techo. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	13.286.103	13.286.103
6	**LAVAMANOS PEDESTAL Y VALVULA AUTOMATICA** Referencia: LE2P Equipo con mueble fabricado en lámina de acero inoxidable calibre 20 tipo 304, flujo de agua activado con el pie, por medio de válvula de presión (con retardo) con pulsador de bronce cromada, presenta grifo importado en bronce cromado con forma de cuello de cisne, pozuelo con salpicadero a la pared, fabricado en lámina calibre 18 tipo 304, con rejilla de desagüe plastica de 2" de diámetro, tapa frontal removible lo que facilita su instalación y mantenimiento, Dimensiones : Frente : 45 cm, Fondo : 45 cm, Altura : 85 cm, Peso : 10 kg, Debe incluir tubería hidráulica y drenaje. Se debe suministrar con dos mangueras flexo metálicas en acero inoxidable para su instalación EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	2.984.306	5.968.612
7	**AUTOSERVICIO ZONA CALIENTE 4 GN 1/1** Cubierta fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 16, con borde frontal redondeado. Mueble, piso, laterales y entrepaño en lámina de acero inoxidable 430 calibre 18. Deslizador de bandejas. Tanque para agua con calentamiento a gas natural con 6 quemadores, blindadas y selladas, controladas por un termostato. Flotador para medir el nivel del agua. Vidrios templados protectores arriba y en frente. Incluye 4 azafates GN 1/1 en acero inoxidable, con tapa en acero inoxidable. Zona lisa para dispensador de bebidas. Largo: 2.00 / Ancho: 0.76 / Altura 0.85 m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	22.205.733	22.205.733
8	**HORNO IND. COMBINADO GAS GLP** . Horno combinado de 10 bandejas dimensiones de 84X85X106, El horno cuenta con funciones como: Vapor Combinado; Aire caliente; Cocinar en el vapor; regenerar; Vapor manual; Extractor de vapor; Cocción por Sonda / Tiempo; enfriar; memoria para recetas y autolavado. Este equipo genera vapor con el exclusivo sistema Steam Power: Tecnologia que transforma la cámara del horno en caldera. Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación. Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara. Controles de la temperatura de 30°C hasta 260°C. Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%. Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad. Drenaje que facilita la higienización. Uso eficiente de la energía. Estructura en acero inoxidable. Tamaño de las bandejas: 53 x 32.5 cm. Consumo máximo de gas: 1,87kg/h 1,79 m3/h. Potencia térmica: 29.790 kcal/h (LP) / 23.180 kcal/h (GN). Frecuencia: 60HZ. Potencia: 0.675 kw. Voltaje 2 AC 220 V 50/60 Hz Capacidad 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN INCLUYE KIT DE CONEXION AGUA Referencia: 6070.464 Contiene conexión al punto de partida de tipo 61-202 que consta de 2 m de manguera de abastecimiento de agua con	Unidad	1	84.924.894	84.924.894

	racor de conexion 1.9 cm y desague DN50. Aplica para los modelos XS desde 61-202 INCLUYE PASTILLAS DE DETERGENTE CANECA X 100 UND PAQUETE DE PASTILLAS PARA DETERGENTES, Modelo: 56.00.210 , Recipiente con 100 unidades. Pastillas de Lavado y Abrillantado. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud óptimamente adaptadas a las necesidades de conservación de los aparatos satisfaciendo las más altas exigencias en materia de calidad. PASTILLAS DECALCIFICADORAS X 150 UND PAQUETE DE INCLUYE PASTILLAS PARA DETERGENTES x 150 Un. Modelo: 56.00.562. Pastillas Descalcificadoras Abrillantadoras “Care” para SelfCooking Center® con CareControl. El descalcificante especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo su propia formación. Máxima seguridad laboral, garantizada en todo momento, sin costosos equipos desendurecedores ni dispendiosa descalcificación. Limpieza, higiene, brillo y protección de la salud. Nota: El horno combinado deberá ser entregado con las bandejas, parrillas o elementos básicos de cocción necesarios para su funcionamiento operativo inmediato, de acuerdo con la capacidad y configuración propia del equipo ofertado. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO				
9	**BASE PARA HORNO COMBI** Referencia:Fabricada en perfiles de acero inoxidable tipo 430 calibre 18 y 20, con escabiladero para azafates enteros, Dimensiones: frente 0.792 ancho 0.632 altura 0.715 Compatible con las referencias de los Hornos SCC 61G/101G	Unidad	1	4.190.983	4.190.983
10	**PLANCHA INDUSTRIAL DE LUJO** PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO Trabajo Pesado Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores en acero inoxidable tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/h cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula que permite graduar la potencia de la llama de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente : 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94 cm, Peso : Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	6.764.180	6.764.180
11	**ESTUFA INDUSTRIAL DE LUJO 6 PUESTOS** ESTUFA A GAS DE PISO , cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, el piso presenta refuerzo en acero galvanizado calibre 18 que permite un almacenamiento abierto, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 6 quemadores abiertos de 32.000 BTU/h cada uno, con parrillas sencillas en hierro fundido de 30.5 x 30.5 cm, las válvulas permiten graduar la potencia de la llama de los quemadores de manera independiente, configuración para gas natural o gas propano, Dimensiones : Frente: 91 cm, Fondo : 76 cm, Altura : 94	Unidad	2	6.276.780	12.553.560

	cm, Peso : 70 kg, Potencia Total: 192.000 BTU/h. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO				
12	**FREIDOR DE ALTO DESEMPEÑO 37 L. EMPOTRABLE** Capacidad: 75 Libras / 37 litros de aceite, tanque fabricado en acero inoxidable calibre 16 tipo 304 y calibre 18 tipo 304, mueble fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas de diámetro, con bases niveladoras, presenta dos ruedas en la parte de atrás que facilitan su manipulación, espaldar y ducto para desfogue de gas quemado fabricados en lámina galvanizada calibre 18 (Desmontable), el tanque presenta un diseño especial para permitir un rápido intercambio de calor con difusores en los tubos interiores, cuatro quemadores controlados por medio de una válvula de seguridad con sistema de paso, piloto con termopila, regulador de presión, y un termostato de 200 a 400 ºF, presenta termostato límite de seguridad a 232 ºC, incluye dos canastillas cromadas importadas, consumo: 120.000, BTU/hr, dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.78 / Altura 1.05 mts. Peso: 62.3 Kg. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	6.684.847	6.684.847
13	**TRAMPA PARA GRASAS. DE CONEXIÓN EMPOTRABLE A POCETA** TRAMPA PARA GRASAS GRANDE Referencia: TG8048, Las trampas se entregan empacadas en cajas de cartón, lo cual las protege y disminuye los costos de transporte. Equipos fabricados totalmente en lámina de acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 304, patas en acero inoxidable con tornillos para nivelar, tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión. Incluye una bandeja perforada de acero inoxidable removible, para retener los sólidos y permitir el retiro de las grasas retenidas. Dimensiones: Frente : 80 cm, Fondo : 48 cm, Altura : 37 cm, Peso : 30 kg EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	7	2.857.327	20.001.287
14	**ESCABILADERO PARA AZAFATES DE 18 NIVELES** Estructura en tubo cuadrado de acero inoxidable De 1 pulgada, contiene pestañas en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 para 18 niveles, capacidad para almacenar 36 Azafates, presenta ruedas de 5 pulgadas de diámetro (Dos con freno y dos sin freno) para trabajo semipesado.Incluye 18 bandejas Dimensiones: Frente 0.58 m / Fondo 0.68 m / Altura: 1.70 m	Unidad	1	2.160.712	2.160.712
15	**REFRIGERADOR VERTICAL 3PTAS INOX** Vertical enfriadora de 65 pies puertas en vidrio ,Interior y exterior en acero brillante 430, dimensiones exteriores 1.95 frente x 2.15 Alto x 76 Fondo , iluminacion LED, rango de temperatura 2°c a 8°c , entrepaños o parrillas cantidad 15. Fabricación Ecológica libre de CFC | Aislamiento con inyección automática de espuma de poliuretano. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	24.098.872	48.197.745
16	**CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 44P INOX** Vertical Congelacion No frost 44 pies ,Interior en acero brillante y exterior Satinado , dimensiones exteriores 1,30 Frente x 2,15 Alto x 80 Fondo , rango de temperatura (-)15°c a (-) 22°c EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2	20.651.324	41.302.649
17	**ESTACION SANDWICH Y ENSALADAS 2 PTAS** Referencia: TSSU48. Marco de la construcción en AISI 304 acero inoxidable, Refrigerante libre de CFC. Termostato electrónico y display digital LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura, Juntas magnéticas puede ser sustituido sin necesidad de herramientas. Parte inferior con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Descongelación automática y evaporación automática del agua de condensación. Capacidad inferior: 12 pies cúbicos (340 L). Temperatura de operación: de 0 a 5 ºC. Incluye 12 azafates 1/6 GN por 6.5 cm de profundidad y una tabla de polietileno. Dimensiones: Frente 1.225 / Fondo 0.770 / Altura 1.08 mts. Voltaje: 110V/60Hz. UNIDAD: 1/2HP, MONOFÁSICO: 110 V - POLO A TIERRA, Consumo wattios: 990W, Corriente: 3.7 AMP, Toma eléctrico: 3X15, altura de piso para punto	Unidad	1	30.086.227	30.086.227

	eléctrico: 0.90 M. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO				
18	**HORNO A GAS DOS CÁMARAS ELECTROMECÁNICO** Referencia: THP-24C (RFL-24C). Horno a gas de 2 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30- 300°C), temporizador (0-60 min), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para dos bandejas de 60x40 cm debe incluir regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia: 120W(45000Btu/h). Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.90 / Altura 1.40 mts. Peso:250Kg. Incluye 4 rodachines. EL EQUIPO INCLUYE 10 BANDEJAS EN ACERO ALUMINIZADO 60*40*2.5 cm Bandeja fabricada en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas. Dimensiones: 60 * 40 * 2.5 cm. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	16.881.651	16.881.651
19	**CARRO MANTENEDOR DE ALIMENTOS EMPOTRABLE** Carro mantenedor de alimentos de 10 niveles (20 GN 1/1 de 6,5 cms. de profundidad). Incluye termostato y termómetro. Base anti-golpes para transporte seguro. Base con ruedas de alta resistencia, 2 con freno. Manillas de acero en ambos costados para un cómodo transporte. Temperatura homogénea gracias a sus ventiladores. Incluye cerradura de seguridad. Switch de prendido y apagado. Incluye repisas	Unidad	1	14.997.697	14.997.697
20	**Licuadora volcable** Sistema basculante. Vaso en acero inoxidable. Una velocidad. Industrial. Capacidad: 15 Lt. Dimensiones: 30 x 50 x 108 cm. Empotrable a piso	Unidad	1	5.235.257	5.235.257
21	**BASCULA DE PISO** BASCULA DE RECIBO 300KG/600LB Báscula electrónica con capacidad de 300 kg, incrementa la rapidez y exactitud de sus pesadas a diferencia de las básculas mecánicas, lo que permite agilizar sus procesos, de fácil manejo y sinajustes evitando errores de interpretación o lectura incrementando su productividad. Indicador en ABS Bateria interna recargable Dimension plataforma: 60 x 60 cm Display: LED Sistema de Tara para disminuir recipientes	Unidad	1	2.001.296	2.001.296
22	**SALAMANDRA A GAS EMPOTRABLE** Salamandra a gas de 6 quemadores, estos separados en dos grupos de 3 quemadores, obteniendo una perilla reguladora por grupo. Está fabricada en acero inoxidable 430, es un equipo robusto con un diseño atractivo, tiene una potencia calorífica total de 48000 BTU, lo que quiere decir que cada quemador representa 8000 BTU. El tubo de conexión al punto de gas es de ¾". Este equipo cuenta con 1 una bandeja recolectora de residuos en la parte inferior, una base con una parrilla la cual puede ubicarse en 6 niveles diferentes, esto para acercar el alimento hacia los quemadores o alejarlo. Además incluye un soporte para que el equipo sea instalado en la pared. Dimensiones: Frente: 97.5 cm Fondo: 66 cm Alto: 51cm EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	1	7.950.092	7.950.092
23	**BALANZA ELECTRONICA 40KG** Referencia: PCR40. Funciona con batería (200 hr de trabajo, 8 hr de recarga) ó con corriente. Construida en acero inoxidable. Funciones de caja registradora. Pantalla de display de cuarzo de alta resolución, genera más confianza debido al display para vista del cliente. Capacidad 40 Kg. División mínima 5 gr de 0 - 8 kg /	Unidad	1	5.748.081	5.748.081

	10 gr de 8 - 40 kg. Memorias: 100. Corriente eléctrica 110 voltios - 60 hz. Adaptador a corriente eléctrica incluído, batería recargable. Plato de 29 x 35 cms. Precio Kg / máximo 999.99. Totala a pagar / máx. 9999.99. Temp de operación -10 a 40 °C. Temp. alamcenaje -20 a 50 °C. Peso neto 11.5 Kg, peso con empaque 13.5 Kg. Dimensiones: Frente 0.354 / Fondo 0.36 / Altura 0.142 mts. Peso: 13.5 kg neto. (Contiene fuente de poder a 110 V para cargar la batería y plato removible)				
24	**EMPACADORA AL VACÍO** EMPACADORA AL VACIO 2 BARRAS 900W 110V Empacadora al vacío con dos barras. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. capacidad de la bomba: 20 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 400 mm. ancho del sello: 10 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.455 / Fondo: 0.440 / Altura 0.075 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.400 / Altura 0.440 mts. Peso: 71 kg	Unidad	1	10.449.556	10.449.556
25	**BATIDORA 10 L** BATIDORA 10L Referencia: WB10GF. Batidora de 10 cuartos de galón (9.5 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (148, 244 y 480 RPM), transmisión de engranajes. Capacidad máxima de harina: 5 lbs. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 10qt de acero inoxidable, pala mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 0.6 KW. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.470 / Fondo 0.450 / Altura 0.60 mts. Peso: 58 Kg.	Unidad	1	4.301.966	4.301.966
26	**PROCESADOR DE VEGETALES 300 KG/h** PROCESADOR DE VEGETALES 8 DISCOS Referencia: HLC-300. Procesador de vegetales. Cuerpo fabricado en fundición de aluminio tratado con antioxidante anódico. Dotado con un dispositivo de seguridad. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. Incluye: Ocho discos (cuatro discos tajadores y cuatro discos ralladores) - 1 Disco Rallador 3 mm - 1 Disco Rallador 4 mm - 1 Disco Rallador 7 mm - 1 disco tajador de 2.5 mm - 1 disco tajador de 4 mm, y 1 disco desplazador. Certificaciones: CE-ETL. Cuenta con dos bocas para suministrar los diferentes vegetales y frutas, uno amplio para productos grandes y uno cilíndrico. Velocidad de la maquina: 1400 rpm. Velocidad del disco: 270 rpm. Capacidad aproximadamente: 300 KG/H. Voltaje: 110V - polo a tierra. Potencia: 3/4 HP-550W. Consumo: 5 Amperios. Toma eléctrico: 3X15. Dimensiones: Frente 0.23 / Fondo 0.57 / Altura 0.51 mts. 2 Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 HP-3500 Btu/h. Cons	Unidad	1	8.978.969	8.978.969
27	**MOLINO PARA CARNES** Referencia: HM-22. Molino para carne. Fabricado en acero inoxidable y aluminio, simple y fácil de usar. Interruptor a prueba de agua y parada de emergencia. Diseño único y robusto. Potente motor de 1.5 HP. Cabeza de corte estándar # 22. Transmisión directa de engranaje. Motor eficiente. Swiche de arranque y reversa. Tamaño compacto y construcción sin costuras. Bandeja alimentadora remobible. Pies de goma. Incluye una cuchilla de corte de acero inoxidable, una placa de corte de acero inoxidable y un empujador de alimentos de plástico. Capacidad aprox: 270 Kg/h. Dimensiones: Frente 0.45 / Fondo 0.60 / Altura 26.5 cm. Voltaje: 110V. Potencia 1.1 kW (1.5 HP). Peso: 22.5 Kg.	Unidad	1	5.299.621	5.299.621
28	**DISPENSADOR DE JUGOS 2 TANQUES 38L** Marca: CRATHCO Referencia: D25-4 . Dispensador de bebidas de dos tanques. Capacidad Total: 10 Galones. Cubierta, frente y fondo en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Laterales y recipiente de goteo en resina	Unidad	2	9.041.015	18.082.029

	lexan color beige, tanques y tapas en resina lexan transparente. Válvula dosificadora en acero inoxidable con empaque oring intercambiable. Sello del tanque con la cubierta con un empaque siliconado para mayor hermeticidad. Capacidad de cada tanque: 5 Galones. Dimensiones: Frente 0.44 / Fondo 0.38 / Altura 0.69 mts. Características eléctricas: Unidad refrigeradora de 1/5 de H.P - sistema hermético. Monofásico: 110 V polo a tierra, consumo: 632 W, toma eléctrico: 3x15, corriente: 5.5 Amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.50m. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO				
29	**LICUADORA COMERCIAL** Vaso transparente en policarbonato libre de BPA. Tritura hielo. Alto rendimiento. Panel digital. Dos velocidades y pulso. Timer. Cuchillas en acero inoxidable. Capacidad: 1.4 Lt., 48 Oz. Dimensiones: 19 x 45 cm. Potencia: 2 H. P., 1.500 Wh., 110 V. Velocidad: Hasta 24.000 R.P.M. en alto.	Unidad	4	1.607.624	6.430.496
30	**Tajadora de carne.** Cuerpo construido en aluminio. Hoja de disco en acero inoxidable. Disco de 25 cm de diámetro. Puede cortar carnes frías, jamón. Protector de seguridad que impide que la mano se acerque a la cuchilla. Este producto no es apto para cortar carnes congeladas. Dimensiones: Frente 0.52 / Fondo 0.375 / Altura 0.46 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 180W. Peso: 16 Kg.	Unidad	1	3.686.758	3.686.758
31	**Peladora de papas** Cuerpo, base y tapa en acero inoxidable. Disco abrasivo de alta resistencia. Puerta de descargue con seguro. Necesita conexión hidráulica y desagüe. Capacidad: 150 kg/h. / Hasta 10 kg por ciclo.	Unidad	1	12.075.301	12.075.301
				PROMEDIO TOTAL	**505.761.212,07**

TERCERO. Eliminar en la plataforma SECOP II, en el "Cuestionario" el ítem No. 5, el cual es el siguiente.

No.	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
5	**CAJA DE SUMINISTRO DE AIRE** 5x15". Turbina de aleta múltiple. Motor de 2 HP 220 v trifásico. Transmisión con poleas y correas. Compartimento para filtros de aire. Caudal: 6.000 CFM Acople para ducto. Soporte para instalación. EL EQUIPO DEBE QUEDAR INSTALADO	Unidad	2

CUARTA. Publicar documentos soporte con la información actualizada, como lo son:

- Formato Oferta Económica
- Requerimientos técnicos – ajustado
- Análisis de mercado - ajustado

Agradecemos su atención y los invitamos a continuar atentos al desarrollo del proceso a través de los medios oficiales dispuestos por la Entidad.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA, UNA VEZ LEÍDO Y ACEPTADO POR QUIENES EN ELLA INTERVINIERON, A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

Proyecto: Miguel Andres Jaimes Quintero – Apoyo a compras CAB

Revisión: Nelly Lorena Londoño Calderón – Abogada Contratación CAB

Requerimientos Técnicos: Edison Steve Rodriguez Forero – Coordinador académico