



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

Fecha de Elaboración: Marzo 17 de 2021
Fecha de Recibo en Contratación: _____

Regional: Risaralda
Centro de Formación: Centro Atención Sector Agropecuario

Objeto Preliminar:
Compra de equipos para el proyecto SENNOVA Dotación equipos para la transformación agroindustrial del cacao en el taller de lácteos en las instalaciones del SENA Regional Risaralda, para la vigencia 2021.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

Mediante la ejecución del proyecto “Dotación de equipos para la transformación agroindustrial del cacao en el taller de lácteos ubicado en el SENA Regional Risaralda” con código SGPS 8217 de la convocatoria SENNOVA vigencia 2021, se busca proveer de nuevos equipos al ambiente de formación conocido como “taller de lácteos” ubicado en el SENA Regional Risaralda, para agro industrialización del cacao, permitiendo de esta manera la cualificación continua del talento humano requerido por el sector agroindustrial de la región, mediante la formación específica en programas de formación de nivel tecnológico, técnico y cursos complementarios, a fines a los sectores de confitería, chocolatería y repostería.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Ficha Técnica):

ITEM	NOMBRE ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
1	PLUMA DE MUESTREO	PLUMA DE MUESTREO DE 11/4”X 50CM, en acero inoxidable. Pieza de acero cónica y acanalada, compacta en el extremo correspondiente al vértice, y el otro provisto de un mango, perforado totalmente y por donde se desliza la mercadería para su observación.	Unidad	1
2	TOSTADORA DE CACAO – LABORATORIO	Máquina para el proceso de tostado de granos cacao, de manejo sencillo. Cuenta con una batea de enfriamiento y un ventilador centrífugo para el enfriamiento rápido del cacao tostado. Cámara especial con doble aislamiento térmico de material refractario. Ciclón extractor de humos. Cuadro de maniobras y sensores. Panel eléctrico completo para control de las máquinas. Capacidad de 100 g – 300 g de tambor, Termómetro para lectura de temperatura. Con unidad de enfriamiento. Encendido automático con chispero eléctrico, Cámara de tostado	Unidad	1



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

		<p>en acero inoxidable. Combustible a gas.</p> <p><u>Datos técnicos</u> Modelo: LAB. Capacidad: 2 kg/BATCH Capacidad minima:500 g/BATCH Dimensiones: 1100mm x 800mm x 900mm Peso: 160 kg Combustible: gas propano Consumo glp: 5,000 BTU/hora Quemador: acero inoxidable Sistema de carga y descarga: manual Material: planchas acero INOX 304-grado alimenticio</p> <p><u>Características eléctricas</u> voltaje: monofasico 220 V+ línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 0.5 kW Potencia amperios: 2.5 A Motores: 4 motores Reductor: 040, ratio 60/1 Sistema de seguridad:selenoide eléctrico Presión de trabajo:0-60 m/bar Control de temperatura:digital Volumen de aire de enfriamiento:100 m³/h</p>		
3	DESCASCARILLADOR-TRITURADOR ROMPEDOR DE GRANOS	<p>Máquina para el proceso de descascarillado de granos de cacao tostado. Quiebre del grano tostado en 2 rodillos dentados en INOX 304. Sistema de zaranda tubular, con succión de aire secuencial por tamaño. Vibración con regulación automática. Valor de eficiencia al 85%. Salida independiente de NIBS y cascarrilla. Moto reductor 040, ratio 100 a 1, Motor de 0.18 hp, 220V/ 50-60 Hz.</p> <p><u>Datos técnicos</u> Modelo: Lab. Capacidad:5 kg Dimensiones: 1200mm x 400mm x 1000mm Peso:70kg. Sistema de carga y descarga:Manual Material: Planchas acero INOX 304-grado alimenticio</p> <p><u>Características eléctricas</u> Voltaje: Monofasico 220 V + línea tierra Frecuencia:50-60 Hz Potencia requerida: 0.5 kW Potencia amperios:2.5 A Motores: 2 motores Reductor: 040, ratio 100/1 Protección de motores: Reley térmico</p>	Unidad	1



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

4	MOLINO TRITURADOR	<p>Máquina para el proceso de molienda primaria de los NIBS de cacao, para obtener licor de cacao o pasta de cacao. 140μ a 200μ. Carcasa en acero INOX 304. platos concéntricos con pines fundidos en acero INOX AISI 316. Estructura de soporte en INOX 304. Totalmente desmontable para una limpieza rápida. Regulador de velocidad electrónico. 2 motores en alta de 1hp FRAME 80. 220 V/ 50- 60 Hz</p> <p><u>Datos técnicos</u> Modelo: Lab. Capacidad: 3 k /h Capacidad mínima: 500 g Dimensiones: 800mm x 500mm x 900mm Peso: 40 kg Sistema de carga: Manual Material: Planchas acero INOX 304- grado alimenticio</p> <p><u>Características eléctricas</u> Voltaje: Monofásico 220 V + línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 2 kW. Potencia amperios: 9 A Motores: 2 motores Protección de motores: Reley térmico</p>	Unidad	
5	MEZCLADOR, REFINADOR DE BILLAS	<p>Mezclador, refinador de billas Máquina para el proceso de refinado de licor de cacao, proceso que se logra mediante billas de 6.3mm. Sistema de pre calentado mediante resistencia. De fácil manejo para carga y descarga. En INOX 304, de 1 - 3kg Bach de 1 para licor, bach de 8horas par mezclas. Regulador de velocidad electrónico. Moto reductor 040, ratio 7.5 a 1. Motor de 0.5 hp, FRAME 71, 220 V/ 50-60 Hz</p> <p><u>Datos técnicos</u> Modelo: Lab Capacidad: 3kg /h Capacidad minima:1kg/h Dimensiones: 550mm x 300mm x 550mm Peso:50kg. Material: Acero INOX 304 grado alimenticio.</p> <p><u>Características eléctricas</u> Voltaje: Monofásico 220v. + línea tierra Frecuencia:50-60 Hz Potencia requerida: 0.5 kW Potencia amperios: 2.5 A</p>	Unidad	1



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

		Motores: 1 motor Reductor: 040, ratio 7,5/1 Control de temperatura: Pirómetro digital programable Potencia resistencia: 400 W Protección de motores: Reley térmico Sistema de control de motores: Variador de velocidad		
6	CONCHADOR DE CACAO	Máquina para el proceso de conchado, ideal para mejorar el sabor del chocolate. De doble rodillo de NYLON independientes, con regulación de presión independiente. En Acero Inoxidable AISI 304. De 1 kg. Bandeja en INOX 304 grado alimenticio, con regulación de presión Independiente. Control de temperatura digital, resistencia de 1000 W. Volcador con pistón para fácil descarga. 1HP. 220V/ 50-60 Hz. <u>Datos técnicos</u> Modelo: Lab. Capacidad: 3kg/batch Capacidad mínima: 500 g/batch Dimensiones: 600mm x 400mm x 600mm Peso: 30kg Material: Acero INOX 304 grado alimenticio. Rodillos: Nylon <u>Características eléctricas</u> Voltaje: Monofásico 220 V + línea tierra Frecuencia: 50-60 Hz Potencia requerida: 120 W Potencia amperios: 2.5 A Motores: 1 motor Reductor: K90, ratio 60/1 Control de temperatura Pirómetro digital programable Potencia resistencia: 500 W	Unidad	1
7	TEMPERADORA DE CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none">• Material: Acero inoxidable.• Termostato: Voltaje digital: 110 V.• Potencia: 1 kW• Capacidad: 26.5 lb máx./tanque• Calentamiento uniforme: el tubo de calentamiento tipo M para asegurar una calefacción más rápida y uniforme.	Unidad	1

PLAZO DEL CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato será de tres meses, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

PRESUPUESTO DISPONIBLE: El presupuesto disponible por la entidad para este proceso, es de DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$248.155.000) INCLUIDO IVA.

NOTA: ADJUNTAR COMO MINIMO DOS COTIZACIONES O LISTADO DE PRECIOS HISTORICOS O BASES DE DATOS DE TODOS LO ITEMS.

DOCUMENTACIÓN Y/O REQUISITOS ADICIONALES PARA SOLICITAR EN EL PROCESO:

Para cada uno de los equipos que se compren se requiere la ficha técnica en la cual se evidencien las especificaciones técnicas solicitadas por la entidad, así como el manual de operación o manual de usuario en español.

¿SE ENCUENTRA INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES 2020?:

SI: X NO: , No. de Resolución. **Pendiente por salir** Línea 66_9121_262

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
244	66101601	66_9121_240 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
245	66101710	66_9121_241 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
246	66101705	66_9121_242 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
247	66101705	66_9121_243 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
248	66101705	66_9121_244 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
249	66101705	66_9121_245 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
250	66101504	66_9121_246 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
251	66101501	66_9121_247 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
252	66101505	66_9121_248 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
253	66101712	66_9121_249 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	35009700	35009700	0	
254	66101601	66_9121_250 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
255	66101601	66_9121_251 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
256	66101505	66_9121_252 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
257	66101504	66_9121_253 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
258	66101706	66_9121_254 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE C	1	1	330	0	CCE-05	1	42011640	42011640	0	
259	53102710	66_9121_255 Compra implementos para Danzas ,Dep	2	3	2	1	CCE-10	1	35547000	35547000	0	
260	80111621	66_9121_256 Prestar los servicios profesionales para	2	2	11	1	CCE-05	1	47300000	47300000	0	
261	80111621	66_9121_257 Prestar los servicios profesionales en el	2	2	5	1	CCE-05	1	20000000	20000000	0	
262	10122100	66_9121_258 Compra de materiales para el proyecto	3	4	2	1	CCE-10	1	12645000	12645000	0	
263	41114408	66_9121_259 Adquirir materiales y equipos para la eje	3	4	2	1	CCE-10	1	4523900	4523900	0	
264	83101503	66_9121_260 Realizar análisis fisicoquímicos y microbi	3	3	3	1	CCE-10	0	1768000	1768000	0	
265	15009514	66_9121_261 Arrendamiento de espacios como bodeg	3	3	10	1	CCE-05	1	27803050	27803050	0	
266	41104000	66_9121_262 Realizar la compra de equipos para el pr	5	5	4	1	CCE-07	0	248155000	248155000	0	
267												

INTEGRANTES DEL COMITÉ EVALUADOR Y SUPREVISOR DEL CONTRATO:

Nombre	Componente a Evaluar
Beatriz Eugenia Grisales Rendón- Instructora	Componente técnico y Económico
Wilman Hernán Correa Lopera- instructor	
Lorena Gallego Gil	Componente financiero y organizacional
Daniel Felipe Gutiérrez León	Componente Jurídico
Gustavo Adolfo Silva Londoño	Componente de SST
Paola Andrea Murillo	Componente Ambiental

Firmas:

BEATRIZ EUGENIA GRISALES RENDON
Instructora Contratista

GERMÁN ANDRÉS SÁNCHEZ SÁNCHEZ
Subdirector (E)



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
SOLICITUD DE CONTRATACIÓN DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

CARLOS FERNANDO CARDONA LANCHEROS
Coordinador Académico
Supervisor del Contrato

¿SOLICITUD DE CONTRATACIÓN APROBADA?: SI: ☒ NO: ☐ FECHA: _____

OBSERVACIONES: _____

FECHA DE ASIGNACIÓN DE PROCESO:
FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA ASIGNADO:
Recibí: