**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**
**ANEXO 9 FORMATO FICHA TÉCNICA**

[Fecha]
Señores
**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
Bogotá, D.C.

Ref.: Proceso No. SI-CLD-CPA-00001-2021

OBJETO DEL CONTRATO: ADQUIRIR EQUIPOS Y MAQUINARIA INDUSTRIAL PARA EL PROYECTO SENNOVA SGPS 8444 DE FORTALECIMIENTO TÉCNICO PRODUCTIVO DE LA LÍNEA CÁRNICA DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS

## 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR.

| ITEM | CODIGO UNSPSC | NOMBRE DEL ELEMENTO | DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO SOLICTADO | CANTIDAD |
|---|---|---|---|---|
| **1** | 23181502 | MOLINO DE CARNE | Rendimiento nominal 280 kg/h. Fabricado con materiales que cumplen las actuales normas sanitarias (decretos 1500 y 3075) y las certificaciones UL, NSF y CSA. Reductor con piñones de acero y reversa. Sensor de seguridad. Engranes en acero con dientes helicoidales, lubricados por medio de aceite, protector para el cabezal del molino, sistema desmontable fácil y rápido para limpieza rápida y efectiva; la estructura, el cabezal, el sin fin, los discos y la tuerca construidos en acero inoxidable, botón de parada de emergencia, con accesorios de corte N. 22. Potencia 2 HP, tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 39x70xH53 cm, peso 40 kg. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Incluir cuchilla de repuesto para cada disco y discos de salida de corte de 3-3,5 mm, 4-4,5 mm, 8mm, 12-13 mm de diámetro y disco precortador. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |
| **2** | 24131901 | PRODUCTOR DE HIELO EN CUBO | Productor de hielo en cubos. Modelo con unidad autocontenida y de bajo-mostrador. Acabado exterior en acero inoxidable. Cubo de 40x35x39 mm. Producción 40-46 kg/día y depósito de 25 kg de capacidad. Gas refrigerante R404A. Certificaciones UL y NSF. Filtro de agua incluido. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 50x60xH95 cm, peso neto 52 k. Fabricar hielo | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | en forma de cubo, alta superficie de intercambiador de calor, conexión de entrada de agua de 3/4 de pulgada. Fabricado en acero inoxidable 304 y/o materiales higiénicos sanitarios aprobados FDA. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |
| **3** | 23181507 | LICUADORA DE TRABAJO PESADO | Rendimiento de hasta 60 ciclos/día. Vaso FOURSIDE fabricado en policarbonato con capacidad de 2,2 lt, cuchillas diseñadas especialmente para triturar hielo. Control digital con 3 ciclos programables. Motor de alta potencia con pico de 3 HP (2,2 kW). Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 18x21xH38 cm, peso 4 | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | kg.Tapa hermética. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **4** | 41111507 | BALANZA DIGITAL | Balanza de mesa, sólo peso sin impresora. Capacidad 15 kg, precisión 1 g, cero y tara, batería con autonomía de 8 horas, display con retroiluminación. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 28x31xH11 cm, peso 3 kg. Resistente e higiénica, patas autonivelantes, incluir el cargador para la batería. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **5** | 41111509 | BASCULA DE PISO | Báscula sólo peso de piso, estructura en acero inoxidable, carga máxima 300 kg, precisión 50 g. Cubierta en acero inoxidable de 60x60 cm, indicador electrónico con conexión RS232 y batería. Protección IP67. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 60x60xH20 cm, peso 30 kg. Modulo electrónico con soporte a la plataforma para lectura fácil y exacta, de fácil limpieza y desinfección, patas regulables a altura. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |
| **6** | 48101523 | HORNO SECADOR / AHUMADOR | Horno de secado y ahumado, fabricado totalmente en acero inoxidable calidad AISI 304, estabiladero externo de 10 | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | niveles, tablero de controles para control digital de temperatura, temporizador y control de secado o ahumado, válvula de encendido, dimensiones Cámara frente 80 cm, altura 160 cm y fondo 90 cm. Voltaje 110/60 Hz. Incluir accesorios como bandejas, ganchos y varillas en acero inoxidable, patas niveladoras y los demás necesarios para su correcto funcionamiento. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |
| **7** | 23181510 | AMARRADORA MANUAL | Amarradora de todo tipo de embutidos, de operación manual y corte de hilo automático con opción de deshabilitar. Fabricada en acero inoxidable 304 y/o nylon | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | de alta resistencia, diámetro máximo del embutido entre 35 y 50 mm, incluye abrazaderas para fijación en mesa de trabajo. Dim 37x62xH30 cm, peso 12 kg. Cubierta de fácil mantenimiento y limpieza, capacidad de mínimo 30 amarres por minuto, permitir la longitud final del producto de 3 a 23 cm. Incluir Kit de repuesto (cuchillas, resortes, cono de hilo). El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **8** | 23181507 | CUTTER | Fabricado en acero inoxidable 304, capacidad de 15 lt. 3 HP de potencia, dos velocidades, 220 voltios y 3 fases. Accesorios: cuchillas y tuercas en acero inoxidable, llaves de ajuste de las cuchillas, cubierta de fácil mantenimiento y limpieza, botón de parada de emergencia. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |
| **9** | 23151903 | EMPACADORA AL VACIO | EMPACADORA AL VACIO 2B 220V/60/2F 16M3 Empacadora al vacío, modelo de mesa con sistema de campana.<br>Cámara en acero inoxidable AISI 304 con doble barra de sellado de 42 cm con pistones. Control digital | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | programable con vacío para líquidos. Bomba de 16 m3/h. Potencia 1,1 kW, tensión 220 Volt, 60 Hz, 2 fases. Dim 52x60xH52 cm, peso 60 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10** | 23181511 | FORMADORA DE HAMBURGUESAS MANUAL | Formadora de hamburguesas, fabricada en acero inoxidable, operación manual, diámetro de la hamburguesa 13 cm. Dim 23x27xH31 cm, peso 7 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11** | 23191001 | MEZCLADORA | Mezcladora de productos alimenticios. Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de la tolva 100 lt (75 kg), tolva volcable, tapa acrílica con microswitch de seguridad. Potencia 3 HP, tensión 220 Volt, 60 Hz, 3 fases. Dim 115x64xH114 cm, peso 140 kg. Con ejes y mezcladores de aspas extraíbles e incluidos. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12** | 23181501 | EMBUTIDORA HIDRAHULICA | Embutidora hidráulica. Capacidad 25 litros. Fabricada en acero inoxidable. Incluye embudos o boquillas de 10, 12,15, 20, 24, 30 y 43 mm de diámetro. Potencia 0,7 HP (0,52 kW), tensión 220 Volt, 60 Hz, 3 fases. Dim 64x48xH100 cm, peso 100 kg. Boquilla de salida centrada con ajuste rápido, accionamiento de pedal o rodillera, control de presión de embutido por regulación hidráulica, pistón y tapa desmontable, construidos en acero inoxidable, cuerpo rectificado para mejor ajuste de pistón, chasis cerrado para alojar el equipo hidráulico, compuesto por depósito de aceite, motor eléctrico, bomba hidráulica a paletas, válvula de cuatro vías, válvula reguladora de caudal, válvula reguladora de presión y cilindro hidráulico doble efecto. Soporte antivuelco incluido. Construida en su totalidad en acero inoxidable 304 calibre al 16; estructura en acero inoxidable. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13** | 23181510 | CLIPADORA MANUAL | Clipadora manual. Operación manual para tripa natural o artificial. Diseñada para ganchos de aluminio de 5x10mm o 5x20mm. Fabricada en acero inoxidable 304. Base con chupas para mejorar el desempeño. Incluye juego de 1000 clips de aluminio para selle de fundas. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |
| **14** | 48101509 | FREIDORA A GAS | Freidora a gas, 1 tanque de 18 lt de capacidad. Tanque y estructura fabricados en acero inoxidable con láminas laterales y posterior en acero galvanizado. Cumple las normas NSF y UL de higiene y seguridad. Válvula de drenaje de aceite de 4" de diámetro. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Incluye dos canastillas niqueladas. Válvula de gas tipo milivoltios con temperatura regulable entre 90 y 200 °C (200 y 400 °F) con termostato de seguridad. 3 quemadores con intercambiadores tubulares. Potencia gas 90.000 Btu/h. Dim 40x77xH115 cm, peso 60 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |
| **15** | 24131607 | ABATIDOR DE TEMPERATURA | Abatidor de temperatura 12 bandejas. Fabricado en acero inoxidable. Control digital con ciclos de abatimiento y ultracongelación, tiempo de ciclo y temperatura de sonda. Incluye sonda calefactada. Capacidad en abatimiento 25 kg, capacidad en | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ultracongelación 16 kg. Potencia 2 kW, tensión 220 Volt, 60 Hz, 2 fases. Dim 79x80xH180 cm, peso 149 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **16** | 24131501 | REFRIGERADOR INDUSTRIAL | Refrigerador vertical de 1 puerta ciega con capacidad de 581lt con división de 3 niveles. Temperatura de 0°c / 5°c controlada por indicador digital para mayor precisión. Certificación Energy Star que constata su bajo consumo de energía. Fabricación interna y externa en acero inoxidable 304. Iluminación interior con luz LED. Gas refrigerante r134a. 110 voltios - 60 hz - 1 fase. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 2 |
| **17** | 24131602 | CONGELADOR INDUSTRIAL | Congelador de 2 puertas ciegas, con capacidad de 1266lt con división de 3 niveles. Temperatura de -15°c / -23°c controlada por indicador digital para mayor | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | precisión. Certificación Energy Star que constata su bajo consumo de energía. Fabricación interna y externa en acero inoxidable. Iluminación interior con luz LED. Gas refrigerante r134a. 110 voltios - 60 hz - 1 fase. Dim 137x79xH210 cm, peso 183 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |
| **18** | 23181506 | HIDROLAVADORA ELECTRICA | Hidrolavadora Eléctrica 1600psi 1800w 6,5lt/min. Dim: 87x33x28cm (altoxanchoxlargo). 110v. Incluye pistola de alta presión, boquilla turbo, dispositivo de enrollado de manguera, manguera de alta presión de 8 m, filtro de agua integrado, conector para mangueras de | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | riego a 3/4 de pulgada, boquilla turbo de chorro concentrado, gancho para cables, bomba axial de tres émbolos, depósito de detergente, lanza pulverizadora con regulación de presión, doble asa de transporte. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **19** | 23181506 | LAVAMANOS DE ACCION NO MANUAL DE UN PUESTO | CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10. CUBETA DE Ø 360X130 MM. GRIFO CAÑO GIRATORIO Y PULSADOR DE PIE. medidas 40 cm x 44 cm x 85 cm. Peso: 16 kg. Con válvula de suministro de agua de acción de pedal y válvula de bola de bronce de 1/2 pulgada. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 2 |
| **20** | 23181703 | ESTUFA INDUSTRIAL DE SOBREPONER | Estufa industria a gas natural l de sobrepones, 2 fogones, con bandeja recogedora de derrames, parrilla en hierro fundido, desarmable de fácil limpieza. Estructura fabricada en acero inoxidable 304 calibre 14 al 18. Cumple las normas NSF y UL de higiene y | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | seguridad. Rejillas de hierro fundido de 30x30 cm. Potencia gas 50.000 Btu/h. Dim 30x74xH33 cm, peso 25 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **21** | 56111905 | BASE INOXIDABLE PARA ESTUFA | BASE EN ACERO INOXIDABLE PARA ESTUFA DE SOBREPONER 310X765X610MM. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **22** | 23181507 | LICUADORA DE INMERSION | Licuadora de inmersión. Mango de sujeción en ABS. Cuchilla, protector y tubo en acero inoxidable. Modelo para grandes cocinas, indicado para triturar preparaciones de hasta 50 lt. Longitud del tubo 350 mm. Velocidad variable de 1.500 a 9.000 rpm. Potencia 0,44 kW, tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 12x12xH72 cm, peso 6 kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **23** | 23181604 | SIERRA PARA CARNE | Sierra para corte de carne con hueso o carne congelada. Modelo de piso para uso intermitente (hasta 2 canales diarias). Fabricada con materiales que cumplen las actuales normas sanitarias (decretos 1500 y 3075). Altura de corte 31 cm. Longitud de la cinta 98". Diámetro del volante 30 cm. Interruptor alemán con protección IP54. Potencia 2 HP, tensión 220 Volt, 60 Hz, 2 fases. Dim 80x96xH170 cm, peso 120 kg. Sistema para ajuste de la hora de corte, bandeja recolectora de residuos y esquirlas, facilidad de cambio de la cinta de sierra, carro o bandeja deslizable para el movimiento de corte con mayor seguridad, con cubre dedos o pestaña de agarre, regulador del espesor de corte, botón de parada de seguridad, sistema de frenado al abrir pa puerta del sistema de cuchillas. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **24** | 56111902 | BANCO DE TRABAJO INOXIDABLE | Banco de trabajo en acero inoxidable calibre 18, Ref. 316 con medidas de 2 mts. De ancho X 80 cms. De fondo, X 90 cms. De altura. Con entrepaño y patas regulables en altura en acero inoxidable calibre14 al 18. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 3 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **25** | 56111902 | BANCO DE TRABAJO INOXIDABLE CON DOS POCETAS | Banco de trabajo con 2 pocetas hondas al lado izquierdo y 2 entrepaños en acero inoxidable 316 calibre 14 a 18. con medidas de 2 mts. De ancho X 70 cms. De fondo y 90 cms. De altura, con patas regulables en altura en acero inoxidable calibre 18, grifería de pedal y sifón, elaborados con materiales que cumplan la normatividad alimentaria colombiana. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **26** | 56111904 | ORGANIZADOR VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE | Organizador vertical en acero inoxidable 304 o 316 calibre 14 al 18, con medidas de 2.10 mts. De altura X 1.10 mts de ancho y 40 cms. De fondo. Con 6 entrepaños equidistantes. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 3 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **27** | 40101701 | AIRE ACONDICIONADO MINI SPLIT | Aire Minisplit 36,000 Btu Inverter R410a 220v/1ph invertir. Capacidad de refrigeración 36000 BTU. Tipo de aire acondicionado Mini split. Lugares de colocación De pared, tipo de climatización Frío, SEER 16. Con control remoto Sí. Unidad Interna Dim 802x189xH297 mm Peso 8,2 kg. Unidad Externa 770x300xH555mm Peso 29 Kg. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **28** | 23181511 | FORMADORA DE HAMBURGUESAS AUTOMATICA | FORMADORA DE HAMBURGUESAS Producción por hora: 1.800 hamburguesas o 3.600 albóndigas, con variador de velocidad, chasis en acero inoxidable, plato dosificador en polietileno alimentario, con una operación sencilla se puede cambiar el plato dosificador y producir con otras formas y medidas, micro de seguridad en tapa y plato dosificador, fácil desmontaje para limpieza, alimentación eléctrica monofásica, maniobra en baja tensión (24 v). Dim 410 x 540 x 710, peso 75 kg. Con Platos incluidos: Hamburguesas redondas: 65 / 100 / 115 / 130 mm. de diámetro, Hamburguesas ovaladas: 110x80 mm. de diámetro, Albóndigas: 22 / 32 / 40 mm. de diámetro, Croquetas: 50x25 mm. Canelones: 70x25 mm. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura y características técnicas. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años. Se debe ofrecer una inducción | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sobre el manejo y mantenimiento preventivo, entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección. | |

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

1. El proveedor debe entregar instalado y en perfecto funcionamiento los equipos en el Centro Pecuario y Agroempresarial de la Dorada Caldas, sede principal.
2. La garantía exigida es de 2 años a partir de la puesta en marcha del equipo, contra defectos de manufactura, instalación y características técnicas.
3. El proveedor debe garantizar el soporte técnico y mantenimiento preventivo mínimo por el periodo de la garantía.
4. El proveedor debe ofrecer la venta de repuestos y demás accesorios para el funcionamiento durante un periodo mínimo de cinco años.
5. Se debe ofrecer una inducción sobre el manejo y mantenimiento preventivo de los equipos.
6. Entrega de manuales originales de instalación, operación y mantenimiento en idioma español de todos los equipos.
7. Entrega de protocolos de limpieza y desinfección de cada uno de los equipos.

8. Los equipos deben ser transportados embalados en materiales que protejan el dispositivo y amigables con el medio ambiente.
9. Los residuos de los embalajes deben ser retirados del centro de formación por el proveedor.
10. La instalación de los equipos se deberá realizar en el lugar indicado por el experto técnico del centro de formación.

**Nota 1**: Frente a las cantidades requeridas: El Centro Pecuario y Agroempresarial del Sena Regional Caldas, se reserva la posibilidad de modificar, aumentar o disminuir las cantidades de los bienes y servicios solicitados en las fichas técnicas debido a que los grupos de formación varían según la demanda que exista en el momento y los requerimientos de la formación.

**Nota 2:** El transporte y logística de los bienes para su entrega e instalación, así como su devolución si es el caso, correrá por cuenta del contratista que resulte adjudicatario del contrato, así como manifiestos de aduana, importaciones etc.

_____, actuando en calidad de _____ (persona natural oferente, o el representante legal, o apoderado), de _____ (nombre del proponente o del integrante del consorcio o unión **temporal**), certifico que se cumplirá con todas las especificaciones técnicas requeridas para la ejecución del contrato.

Atentamente,
Firma Representante Legal del Proponente o del Proponente Persona Natural
Nombre:
Cargo:
Documento de Identidad
Correo Electrónico