

**ADENDA 1
PROCESO 2016-0218**

OBJETO: ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL FORTALECIMIENTO DE MICROEMPRESARIOS DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

- 1. Se modifica de la sección 2 Instrucciones a los Licitantes - HOJA DE DATOS el numeral HdD n° 14 , quedando así:**

HdD, n°	Ref. a instrucciones	Datos	Instrucciones/Requisitos específicos
14	F.37	Garantía de Ejecución	Garantía de cumplimiento por el importe de 10% sobre el valor total del contrato con una vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) meses más. Dicha garantía será una póliza de seguros otorgada por entidades aceptables para el PNUD y en formato para entidades particulares

- 2. Se modifica de la sección 2 Instrucciones a los Licitantes - HOJA DE DATOS los numerales HdD n° 21 y HdD n° 24, quedando así:**

HdD, n°	Ref. a instrucciones	Datos	Instrucciones/Requisitos específicos
21	C.21 D.24	Fecha límite de presentación	Las propuestas deberán entregarse a más tardar el día 16 de Mayo de 2016 a las 10:00 horas (hora colombiana (GMT-5))
24	D.23.1 c)	Fecha, hora y lugar de apertura de las Ofertas	Fecha: 16 de Mayo de 2016 Hora: 10:15 horas (hora colombiana (GMT-5)) Lugar: Avenida 82 No 10 – 62 – Piso 3

- 3. Se modifica la Sección 3a: Lista de Requisitos y Especificaciones Técnicas , quedando así:**

4. Sección 3a: Lista de Requisitos y Especificaciones Técnicas

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
Cocinas 4 puestos con plancha para asar.	8	Cocina industrial cuatro puestos (dos grandes y dos medianos) con plancha asadora, parrillas en fundición de hierro, plancha en platina de hierro, quemadores indeformables en hierro de alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Potencia de 98.000 BTU/Hora, a gas. Dimensiones aproximadas: 108x88x87 Cm./ 49x33 Cm. la plancha asadora.
Estufa industrial 4 puestos sencilla.	11	Estufa Industrial 4 puestos, Fabricada en acero 430 calibre 20, parrilla en hierro, estructura en ángulo de 1/2" o tubo. 4 Quemadores industriales en aluminio fundido o hierro fundido de alto rendimiento. Bandeja y canal recoge grasas. Parrilla en varilla cuadrada de mínimo 10 mm con pintura. Válvulas de seguridad para el gas. Patas niveladoras. Capacidad: 4 Fogones.

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
Licuadoras industriales con capacidad de 2 litros.	11	Licuadora Industrial 2 litros; Vaso en policarbonato. Alto rendimiento. Dos velocidades. Botón pulsador. Cuchillas en acero inoxidable indeformable. Recomendada para 25 - 50 licuados por día. Capacidad: 2 Litros. Potencia: 3/4 Hp, 560 Wh, Voltaje 110 V. Dimensiones: alto 52 cm, ancho 20 cm y fondo 22 cm. Vaso removible.
Hornos Micro hondas.	10	Horno Microonda de uso comercial. Trabajo pesado. Descongelamiento automático. Entre 5 y 10 botones programables para diferentes opciones (tiempos). Memoria anti fallos de luz. Mueble en acero inoxidable o aleación. Capacidad: 0.8 pie cúbico. Potencia: 1.000 Wh, 110 V. Dimensiones internas: 33 x 33 x 20 cm. Dimensiones externas: 51 x 36 x 30 cm.
Ollas a presión de 6 litros.	5	Olla a presión Universal en acero inoxidable o aluminio de 6 litros. Con sistemas de seguridad: (Sistema abre fácil, Ventana de seguridad, válvula de seguridad, válvula reguladora de presión)
Hornos para pizza.	2	Horno para Pizza con termostato de seguridad. Mueble en acero inoxidable con aislamiento térmico. Encendido electrónico, Potencia: 90.000 BTU/h. A gas. Dimensiones: Internas 103 x 90 x 18 cm. Externas 132 x 101 x 53 cm, que incluya mesa soporte con dimensiones: 68 x 101 x 97 cm.
Mojadora para panadería.	1	Mojadora para panadería con capacidad de una arroba, estructura robusta en lámina Hr con capa de pintura electrostática, olla en acero inoxidable antiácido RF304 calibre 16 polea de 3 canales y tres correas entre motor y gancho, gancho en acero inoxidable, motor trifásico de 1,5/2,4 KW. Voltaje 220V 3 fases. Dos velocidades.
Cafeteras tipo restaurante.	10	Cafetera Restaurante, cafetera percoladora. No necesita filtros de papel. Mantiene el café en la temperatura adecuada sin recalentarlo. Fabricada en aluminio. Filtro en plástico de alta resistencia. Capacidad: 100 pocillos.
Mesones en acero inoxidable con lavaplatos Industrial.	10	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos Industrial, Línea modular. Salpicadero de 10 cm. Patas en tubo de acero inoxidable con nivelador., con grifería y sifón. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 69 x 87 cm. El largo puede oscilar entre 150 y 170 cm. El Lavaplatos puede tener 50 x 50 x 30 cm, 55 x 50 x 30 cm o 50 x 45 x 30 cm. Con poceta y mezclador.
Mesas en acero inoxidable M 700.	13	Mesa en acero inoxidable M 700, mesa en acero inoxidable con entrepaño. Con salpicadero de 10 cm. Patas en tubo de acero inoxidable con nivelador. Dimensiones: 150 x 69 x 87cm.
Dispensadores de bebidas.	3	Dispensador de Bebidas; dispensa bebidas frías. Gabinete en acero inoxidable. Recipiente en policarbonato. Regulación automática de temperatura. Palas agitadoras. Capacidad: 1 tanque de 16 Litros. Potencia: 210 Wh, 110 V. Dimensiones: 20 x 46 x 65 cm.
Sanducheras Industriales.	4	Sanduchera Industrial, Mueble en acero inoxidable. Planchas estriadas en fundición de hierro. Control automático de temperatura. Luz piloto de "encendido" y "listo". Recolector de grasas. Dimensiones: 45 x 40 x 24 cm. Potencia: 1.800 Wh., 110 V.
Freidora de mesa.	1	Freidora de mesa. Con un tanque, dos canastillas sencillas y una

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
		doble. Control automático de temperatura, luz piloto, temporizador. Fabricada en acero inoxidable. Capacidad: 5 Litros de aceite. Potencia. 1.800 Wh, 110 V. Dimensiones. 31 x 43 x 29 cm.
Freidoras a gas.	4	Freidora a gas con 1 tanque y dos canastillas, control automático de temperatura, válvula de seguridad, termostato limitador de alta temperatura, descargue para el aceite. Tanque de alta resistencia en acero inoxidable, capacidad 28 litros de aceite y 28 libras de fritura x hora. Dimensiones aproximadas 39 x 79 x 116 cm, potencia 120,000 BTU/h a gas.
Carros para comidas rápidas.	3	Carro para comidas rápidas, fabricado en acero inoxidable calibre 20 y forro calibre 24, con freidor, vaporizador y plancha para barbacoa. Con bodeguita.
Vitrinas verticales panorámicas para panadería	3	Vitrina vertical panorámica para panadería; estructura en tubo de pulgada y media calibre 18, protegida en pintura electroestática. Vidrio en sus tres costados (frente y laterales) vidrio crudo 9mm. Dos puertas con bisagra tipo nevera en vidrio 9mm., pintada en laca o pintura electroestática y vidrio 8 mm (3 entrepaños, 4 espacios). Luz led. Bodega para almacenamiento en la parte inferior. Vidrio de 0.8mm en sus tres costados, (frente y laterales), puertas en vidrio de 0.8mm, base en tubería de hierro cal.18, forrado en lámina de acero inoxidable, luz LED (ahorrador), entrepaños en vidrio de 0.6mm. Dimensiones: 1.90x1.80x0.60 metros, (alto, largo, ancho).
Escabiladero para panadería con latas	1	Escabiladero para panadería con latas. Escabiladero de trabajo de 10 a 12 latas, en hierro, Dimensiones: 0,55 x 0,66 x 1,90 m. Materiales: tubo cuadrado de hierro, de 1". Soportes: 11 soportes para bandejas, en varilla de hierro de 9 mm. Presenta: un entrepaño inferior, en hierro calibre 20. Número de ruedas: 4.
Horno para panadería de 3 cámaras	1	Horno para panadería de 3 cámaras; medidas internas de la cámara aproximada: 50x70x23 Cms, bandejas de 45 x 65 cm, quemadores de techo y piso controlados individualmente por termostatos analógicos que indican la temperatura interna de cada cámara, especial para asar productos que contienen queso, asado parejo sin voltear las latas, apropiada para trabajar con gas propano o gas natural, presión de trabajo: 0.5 psi, voltaje de 110 V o 220 V, fácil encendido electrónico, puertas con visor de vidrio templado, puertas y frente contruidos totalmente en acero inoxidable calidad 304, iluminación interna para verificar producción, que contenga temporizador con alarma audible, luces piloto que indiquen energía eléctrica presente y el funcionamiento de los quemadores, con sistema de seguridad con sensores de llama que impidan explosiones por error humano, compacto y robusto, que no necesite campana extractora, de bajo consumo de gas gracias a su buen aislamiento.
Cocina de 6 puestos con plancha y horno.	1	Cocina industrial seis puestos (Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos). Una plancha asadora. Horno con termostato de seguridad. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Dimensiones: 158 x 88 x 87 cm. Potencia: 172.000 BTU/h. A gas.
Licuadora industrial con capacidad de 10 Lt.	1	Licuadora industrial de 10 Lts. Vaso en acero inoxidable abatible o volcable 1 velocidad. Fabricada en acero inoxidable. Cuchillas en acero inoxidable Acoples metálicos. Capacidad: 10 Lt. Potencia:

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
		3/4 Hp, 560 Wh, 110 V. Dimensiones aproximadas: 20 x 75 cm. Hay que tener en cuenta que el vaso se debe poder retirar para tareas de aseo y mantenimiento
Mesas en acero inoxidable tipo isla.	14	u) Mesa De Trabajo Tipo Isla En Acero Inoxidable Cal. 18 Y 20 Con Entrepañó Y Regatones Niveladores. Medidas: Largo 1,90 X Ancho 0.70 X Alto 0.90 Mt.
Menajes de ollas para restaurante	6	Menaje de ollas para restaurante, 1 Caldero en aluminio profesional con capacidad de 50 Lts. 1 Olla alta en aluminio profesional con capacidad de 20 Lts. 1 Caldero en aluminio fundido Altura: 15cm Diámetro: 50cm Capacidad: 25.Lts. 1 Caldero en aluminio con capacidad de 10 Lts. 1 Sartén recto antiadherente anodizado duro con tapa de vidrio. Diámetro 30cm, Altura 6cm, Capacidad 4Lts.
Batidora industrial.	1	Batidora Industrial, Uso comercial, recipiente en acero inoxidable entre 7 a 10 litros y entre 5 a 12 velocidades. 3 aditamentos mezcladores: Batidor Globo, Plano y Gancho. Capacidad: 8 Lt. Potencia: 1.3 Hp, 110 V. Dimensiones: 25 x 35 x 40 cm. Brazo del batidor inclinable, tazón removible. Tazón y accesorios en acero inoxidable.
Cavas térmicas plásticas de 25 litros.	6	Cava térmica plástica portátil de 25 a 28 litros. Plástico de alto rendimiento súper fuerte. La base elevada para minimizar el contacto con el suelo. Cierre de tapa híbrido compuesto de plástico de alto rendimiento y acero inoxidable o solo plástico de alto rendimiento. Bisagras reforzadas de plástico de alto rendimiento. Tornillos y correa de la tapa de acero inoxidable resistentes a la corrosión. Asas plegables tres puntos de agarre, con tornillo pasado, refuerzo interior y tapón de desagüe. Grosor Térmico: entre 30 y 40 mm Capacidad: 25 a 28 Litros Medidas Exteriores aprox: Largo: 47 cms x Ancho: 34 cms x Alto: 43 cms.
Cavas plásticas de 70 Lt.	2	Cavas Térmicas en plástico para conservación y transporte de alimentos. Plástico de alto rendimiento súper fuerte. La base elevada para minimizar el contacto con el suelo, cierre de tapa híbrido compuesto de plástico de alto rendimiento y acero inoxidable o solo plástico de alto rendimiento, bisagras reforzadas de plástico de alto rendimiento, tornillos y correa de la tapa de acero inoxidable resistentes a la corrosión, asas plegables tres puntos de agarre, con tornillo pasado, refuerzo interior y tapón de desagüe, grosor Térmico: entre 30 y 40 mm, capacidad: 70 Litros, medidas exteriores aprox: Largo: 74 cms x Ancho: 41 cms x Alto: 43 Cms.
Triciclos de carga.	2	Triciclo de carga todo metálico, el piso es en lámina alfajor, con tubería en control, pintura electrostática, relación de cuadrante, capacidad de 450 kilos, peso aproximado del triciclo es de 55 kilos, llanta de moto, aro de moto y radio de carga, freno contra pedal, rodamientos en balineras, articulado de dirección en la mitad, pintura electrostática, guardabarros metálicos o plásticos, con protector de cadena para el pantalón, Medidas de cajón: 65 de ancho, por 85 de largo.
Cantinas en aluminio para leche.	9	Cantinas de 40 litros en aluminio para leche.
Marmitas en acero inoxidable de 60 lts.	3	Marmita en acero inoxidable 18/10 AISI 304 y 316 con Tapa abatible y compensada. Quemadores en acero inoxidable con válvula de seguridad magnética completa. Botón de encendido y parada junto con termopar piloto y termostato. Grifo de llenado

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
		de agua fría y caliente. Válvula de drenaje. Capacidad 60 litros. Potencia 19500 W. Dimensiones Aprox. 850x900x900 mm.
Estufas en acero inoxidable de 2 puestos	3	Estufa en acero Inoxidable 2 puestos, Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430 Calibre 18 y 20. 2 Quemadores industriales en aluminio fundido. Bandeja y canal recoge grasas. Parrilla en varilla cuadrada de 10 mm. Válvulas de seguridad para el gas. Patas niveladoras. Capacidades: 2 Fogones. Dimensión: Frente: 120 cm Fondo: 70 cm Alto: 55 o 90 cm.
Moldes de acero inoxidable de 2.500 Gr.	15	Moldes para quesos en acero inoxidable de 2.500 Grs.
Moldes de acero inoxidable de 500 Gr.	20	Moldes para quesos en acero inoxidable de 500 Grs.
Paila de cortado de 80 Lts en acero inoxidable.	1	Paila de cortado en acero inoxidable para 80 litros.
Tanque plástico de 250 litros.	1	Tanque para almacenamiento de agua potable con capacidad de 250 litros.
Tajador para quesos y jamones	1	Tajadora automática para queso y jamón + Depositador de separadores. Completa construcción en acero inoxidable; teclado de membrana con protección industrial a prueba de agua; Sistema de alimentación de producto que garantiza una fijación rápida y óptima del producto a lo largo de todo el carro, incluso hasta la última rodaja; Motor de 180 vatios te permite cortar jamones y quesos con facilidad. El cuerpo de acero inoxidable pulido y cuchilla rotativa de acero inoxidable facilitan la limpieza. El golpeador de tajada fabricado en acero especial inoxidable de larga duración; Recubrimiento especial para cortes limpios de productos ligeramente pegajosos o cremosos. Hasta 110 tajadas por minuto en cualquier presentación [Apilado, escalonado o circular. El control de grosor con medidas ajustable para lograr rebanadas finas o extra gruesas, grosores de tajada variable desde 0,5 hasta 10 mm. Depósito automático de separador en cada tajada. Conexión eléctrica: 110 a 120 Volts. Base inclinada que permita rebanar de manera más fácil, precisa, con estilo comercial. Plataforma de alimentos extensible soporta alimentos extra grandes. Interruptor con bloqueo de seguridad para prevenir que la cuchilla comience a funcionar accidentalmente.
Balanzas electrónicas liquidadoras.	2	Balanza electrónica liquidadora, de 7 a 12 memorias, sensibilidad un Gr., capacidad 30 Kgr. Display LED de alto brillo, bandeja en acero inoxidable, medidas del plato 28 cm x 23 cm o de 22 cm x30 cm, batería recargable.
Vitrina exhibidora caliente.	1	Vitrina exhibidora en caliente, en acero inoxidable, panorámica, de dos o tres segmentos (pisos) ajustables, para exhibición de comidas preparadas con bandejas. Medidas aprox: 60x50x40 Cm. Puertas traseras corredizas. Termostato ajustable con humidificador interno.
Horno industrial a gas	1	Horno industrial a gas, control automático de temperatura, parrilla graduable en dos posiciones, termostato de seguridad, mueble en acero Inoxidable, con aislamiento térmico, encendido eléctrico. Mesa incluida con dos entrepaños. Potencia de 30.000 BTU/h. a gas. Dimensiones aprox. 100 x 80 x 156 Cm.
Tina para procesamiento de lácteos.	1	Tina para procesamiento de lácteos de 250 lts para cuajado. Equipo que permite efectuar diversas operaciones tales como

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
		pasteurización de la leche, cuaje de quesos y maduración de yogurt. Construida en acero inoxidable tipo 304, es una unidad compacta con tapa; posee una capacidad de 200 a 250 litros y cuenta con dos hornillas de gas propano, contiene una chaqueta de aceite o agua, 4 patas en tubo de 2 pulgadas reforzadas. Con salida de 1 ½, manómetro, válvula de seguridad.
Tanque o tina de recibo de 250 litros en acero inoxidable.	1	Tanque o tina de recibo de 250 litros, Un tanque de recibo de 250 litros en acero inoxidable AISI 304 2B con salida de 1 ½ pulgadas.
Escabiladero en acero para quesos.	1	Escabiladero vertical para quesos en acero inoxidable, de 8 a 10 compartimentos y bandejas. Medidas aprox. 1 metro de fondo X 0.50 cm de ancho y 2 metros de alto. Construido en acero inoxidable AISI tipo 304. Angulo de 1 ½ y rodachinas con freno.
Tanque plástico de 1.000 Lt.	1	Tanque plástico 1000 litros. Tanque plástico para almacenamiento de agua potable con capacidad de 1000 Lts. con tapa.
Vajilla para alimentos preparados en restaurante.	1	Vajilla para alimentos preparados en restaurante. Vajilla redonda línea económica, no necesariamente blanca, de 20 puestos: Juegos de platos y cubiertos en acero inoxidable económicos deben incluir cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo para servir alimentos preparados en restaurante.
Peladora de papas industrial.	1	Peladora de papas industrial con motor de 1/2hp que trabaja a 110v pela más de 15 libras en 2-3min dependiendo el producto. Con entrada para agua, Medidas aproximadas de: alto de 70 cm y ancho radio de 35 cm. Material en acero inoxidable y piezas como tapa en resina. Pelado por abrasión, desgastando la superficie del producto por rozamiento. Capacidad de operación: 5 a 6 kg y rendimiento de 120 - 150 kg/hora. Cuadro de mandos con pulsador de arranque, y parada. Sistema de seguridad en tapa y en puerta de salida.
Mesa en acero inoxidable con repisa.	1	Mesa de acero inoxidable con repisa calibre 20 con salpicadero de 10 cm patas en tubo en acero inoxidable con nivelador, dimensiones 150 x 69 v 87 Cm.
Congeladores Horizontales.	16	Congelador Horizontal. Congelador horizontal, capacidad de 300 Ltrs. Control de temperatura mecánico, con función de congelar y refrigerar, función de apagado disponible, patas niveladoras incorporadas, cerradura de seguridad, Medidas: Alto 85 Cm., Ancho 112 cm. y profundidad 70 Cm.
Neveras Verticales.	19	Nevera Vertical. Nevera vertical Tipo No Frost Capacidad 397 Lt., Dimensiones Aprox. 61 x 170 x 69 cm (Ancho x Alto x Fondo), Control de Temperatura interno en acero inoxidable o aleación.
Vitrinas refrigeradoras.	8	Vitrina refrigeradora. vitrina exhibidora refrigeradora en acero inoxidable para carnes, medidas 1,60 de frente, 1,20 de alto, 86 de profundidad, vidrio plano, tres entrepaños en acero, tres espacios de exhibición y bodeguita. Temperatura -2°C. a -5 °C., entrepaños en acero inoxidable y/o en vidrio. Laterales en vidrio. Puertas corredizas y/o batientes con cierre hermético, evitando la fuga del frío. Iluminación con tubos fluorescentes. Mesón en acero inoxidable. Sistema de frío por aire forzado. Refrigerante ecológico.
Refrigeradores nevecones.	3	Refrigerador Nevecon de 615 Lt. Refrigerador Nevecón doble puerta con capacidad: 615 Litros Brutos / 549 Litros Netos, Dispensador de hielo y agua y purificador interno. En acero o aleación.

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
Nevera vertical panorámica.	1	Nevera vertical panorámica. Nevera vertical panorámica de 17 a 21 Pies ³ , una puerta batiente en vidrio exhibidora. Mueble en lámina galvanizada. Pintura epóxica termo endurecida. Parrillas para almacenamiento. Luz interior. Opera de 1 a 5°C. Capacidad: 46. Potencia: 1/2 Hp, 110 V. Dimensiones: 134 x 79 x 201 cm.
Amarradora de embutidos.	1	Amarradora de embutidos. Amarradora de embutidos fabricada en acero inoxidable 304 calibre 12 equipo de operación manual que realiza el atado y corte del hilo a medida que se pasa el producto de manera automática, con sistema de corte automático del hilo para hacer atados continuos, para elaborar chorizos, butifarra, salchichas, morcilla o cualquier tipo de embutido hasta 40 milímetros de grueso, embutidos en cualquier tipo de tripa sea natural o sintética, engranajes fabricados en acero inoxidable o teflón, con 1 kit de corte, aceite lubricante grado alimentos. 1 bobina de hilo.
Embutidora.	1	Embutidora Manual de 10 Litros.
Empacadora al vacío de mesa.	2	Empacadora al vacío de mesa. 4 reglas de sellado de 40 cm de una cámara de empaque de 40 cm x 35 x 20 cm, bomba de 40 m3, 110 voltios, para trabajo continuo, con marcado de fecha de vencimiento y nombre del producto, totalmente en acero inoxidable. Incluyendo kit de repuestos (aceite, resistencias, cintas de sellado, kit de marcación) Sellado lateral.
Molino de carne industrial.	3	Molino de carne industrial. Molino industrial para Carne. Motor: 1, 5 o 2 Hp. Tensión: 110V. Capacidad de producción de 200 kg/h. en acero inoxidable.
Mezcladoras de carnes y alimentos.	2	Mezclador de carnes y alimentos. Construcción robusta en acero inoxidable 304. Tanque abatible que permite una descarga rápida del producto. Paletas extraíbles que permite una fácil limpieza. Para mezclar todo tipo de producto como cábano, chorizo, mortadela, salchicha y cervecero. También sirve para masajear jamón, presalar carne, etc. Sistema de inversos de giro para proceso de mezclado en dos direcciones. Capacidad 40 Lts o 30 Kg. Motor de 1 a 2 HP.
Selladora para foil en vasos plásticos.	2	Selladora para foil en vasos plásticos. Semi automática. Capacidad de producción 300-500 vasos/día. Velocidad de sellado 10 seg. Rodillo del plástico gira automáticamente. Equipada con foto celdas para controlar el uso del plástico. Cuerpo construido en acero inoxidable. Temperatura ajustable para diferentes vasos de papel 180° y plástico 200°. Vasos de cartón 7 onzas. Vaso plástico de 9, 12, 14 y 16 onzas. Diámetro de vasos: 69-73-81-87. Consumo de plástico por vaso: 0.85 gr. Dimensiones: Alto 52,5cm - Ancho 35,5cm - Fondo 32,5cm. Peso: 30kg. Potencia: 350w. Voltaje: 110v. Garantía 12 meses.
Máquina Llenadora de mesa.	2	Máquina Llenadora dosificadora de mesa. Tipo de operación: Semiautomática, Rango de llenado: 200 – 1.000 cc/100 – 500cc, Alimentación: Tolva de alimentación, Tipo de producto: Líquidos viscosos y cremas. Rendimiento: 12 – 18 dosis/min, Potencia requerida Neumática 5.7 cfm -90 psi (Compresor incluido), Eléctrica 110V, 1Ph, 60HZ, Dimensiones: 110 X 55 X 160 cm. Precisión1%, Peso45 kg.
Molino para condimentos.	1	Molino para condimentos. Molino pulverizador para condimentos, especias productos deshidratados, azúcar impalpable, harinas integrales, etc. Sistema de molienda auto refrigerada, especialmente diseñado para productos secos, en los que se

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
		requiere preservar sabor y aroma. Capacidad de 100 Kgr/Hora. Construido en acero inoxidable.
Máquinas para obleas.	14	Máquina obleas entre 16 y 17 cm con repuestos de resistencia 6: La máquina para fabricar Obleas, tipo semi industrial de dos moldes. Fabricada en aluminio fundido o en acero inoxidable . Tiene la capacidad de sacar 2 oblea / 4 minutos, con base para fijar a una superficie plana. Con resistencias en la parte superior y en la parte inferior. Moldes con diámetro entre 16 y 17 cm en círculo. Mangos de agarre fabricados en material aislante de temperatura. 110 Vol.
Procesador de alimentos.	1	Procesador de alimentos para trabajo pesado, uso industrial con discos de corte incluidos para cortes en rodajas, julianas, cubos, rallar y dehilar. Potencia 1/2 hp, 375 wh, 110 vol. dimensiones aproximadas 25 x 44 x 59 cm en aluminio y acero inoxidable.
Vitrina exhibidora de 420 Lts.	1	Vitrina exhibidora 420 litros. Vitrina exhibidora en acero inoxidable y vidrio templado para productos de restaurante y/o panadería con tres entrepaños. Capacidad 420 litros. Las vitrinas son tipo mostrador 1.80 metros de ancho y 90 alto
Maquinas Planas Industriales.	36	Máquina industrial plana con motor CLUTCH, Una aguja área de costura iluminada, palanca de retroceso, con opción de adaptar accesorios, lubricación automática, velocidad de 3000 ppm y 3.450 rpm.
Máquinas planas industriales 20 U.	7	Máquina 20 U, lubricación automática, costura recta y zig-zac, alta velocidad hasta 5500 ppm, ancho de puntada ajustable, largo de puntada y ajuste sencillo, sistema de arrastre simple con retroceso, debanador de bobina integrado, incluido mueble y motor de CLUTCH.
Máquinas Collarín	25	Máquina Collarín, tres agujas con opción de trabajar con 1 o 2 o las 3 agujas. Puntada de cadeneta y recubridor. Largo de puntada de 3 y 6 milímetros, dial de ajuste de longitud de la puntada, velocidad de costura de 5000 ppm, con motor CLUTCH, 3.450 rpm aproximadamente, 110 Vol., con mueble y accesorios.
Máquinas Fileteadoras con puntada de seguridad.	34	Fileteadora de dos agujas, lubricación automática, de corte y costura de los bordes, puntada de seguridad, velocidad máxima de 6000 puntadas por minuto, ancho de filete 4 mm., largo de puntada 0.5 a 3.6 mm., con motor.
Máquina plana dos agujas.	4	Máquina de coser Plana Dos Agujas esqualizable, con motor de CLUTCH para 110 Vol. Incluido Mueble, errajes, accesorios.
Máquinas ojaladoras industriales.	3	Máquina Ojaladoras Industriales, con mueble, accesorios y motor a 110 Vol.
Máquinas botonadoras.	2	Máquina botonadora con mueble, motor y accesorios, motor a 110 Vol.
Mesas de corte.	18	Mesa de corte de 2x 1,80 x 0.80 Mts. En lámina melaminica y base en metal calibre 12.
Máquina cortadora de tela circular.	13	Máquina cortadora circular de tela 4", Ref: RC100, capacidad de corte 35 capas de tela, 110 Vol. Incluye cuchillas de repuesto, herramientas, escobillas y afilador. Peso aproximado de 3 Kgr. Bajo nivel de ruido
Planchas industriales.	15	Plancha industrial para todo tipo de ropa, con tanque de agua por gravedad, 110 Vol. Base de teflón, tanque de tres Lts, manguera de 1 Mt.
Máquinas bordadoras.	5	Bordadora Electrónica: con 70 diseños de bordado, 67 puntadas incorporadas con 98 funciones de puntadas, 120 combinaciones

Artículos que deben suministrarse	Cantidad	Descripción/especificaciones de los bienes
		de patrones de marco, de 5 a 10 fuentes de letras para bordar, para conectar al computador y hacer actualizaciones e importar / digitalizar con facilidad diseños de bordado directamente del computador. Sistema de enhebrado de aguja automático y la pantalla LCD táctil con iluminación, sistema de devanado de bobina y botón de cortador de hilo incorporado, con accesorios. 98 funciones de puntadas, Guía de referencia en pantalla, bobina de inserción Quick-Se y Cortador de hilo mediante pulsador incorporado, área grande de bordado de 10cm x 10cm, área de trabajo iluminada con LED, estilos de ojal incorporados, ancho de la puntada hasta 7 mm, largo de la puntada hasta 5 mm. 70 Patrones decorativos, 10 Patrones de marco, 12 figuras, Rotación del bordado 1, 10, o 90 grados. Compatible con PE-Design/PED Basic, Actualizaciones de software memoria de diseño (costura/bordado), Capacidad de actualización USB, con mesa y accesorios.
Máquinas estampadoras en caliente.	3	Máquina estampadora en caliente 60 X 40: Hacen transfer y sirven para estampar apliques en diferentes materiales, los apliques pueden ser, estampado liso, pedrería, puff, plásticos, sirven también para fusionar. Medida 50 x 40 cm La temperatura se gradúa de acuerdo al material normalmente es de 180 a 185 grados el tiempo también depende de la calidad del estampado normalmente de 5 a 7 segundos, Las máquinas tienen cronometro de tiempo y de temperatura al graduarse estos cronómetros ella informa que ya termino el tiempo con un sonido Trabaja con luz de 110V.
Máquina cerradora.	1	Máquina cerradora, Industrial de 2 y 3 agujas cañonera de brazo, usada en cierre lateral de jeans pesado, bermudas, camperas, etc. las catracas ayudan el transporte del material en el momento de la costura. Se puede usar 1, 2 o 3 agujas. velocidad 3600 rpm. punto cadena 03 agujas, 06 hilos distancia entre agujas 6,4mm motor de alta velocidad. Observaciones: jk-t9280 cañonera industrial de 2 y 3 agujas cañonera de brazo jack jk-t9280-73-p agujas c/ brazo; pesada c/ puller; velocidad de 3600 ppm y distancia de aguja 4.2 mm. Máquina ametralladora 3 agujas para cerrar laterales en jeans y ropa de trabajo con puller motor de 3/4.
Máquina remachadora eléctrica.	1	Máquina Remachadora mecánica accionada por motor de rotación continua especial para colocar botones, remaches, botones de presión, (troqueles opcionales) acompañado de sistema de doble protección. Con sistema de seguridad para operario.

LUGARES Y DISTRIBUCIÓN DE ENTREGA DE LOS MATERIALES

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
ARAUCA	1	1	Estufa industrial 4 puestos
		1	Licuadora industrial 2 litros.
		1	Horno microonda
		1	Nevera Vertical
		1	Cafetera restaurante
ARAUCA	2	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar

Lugar de entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
		1	Licudadora industrial 2 litros.
		1	Horno micro onda
		1	Sanduchera industrial
		1	Horno para pizza
		1	Mesa en acero inoxidable M 700
		1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos
		1	Nevera Vertical
		1	Vitrina refrigeradora Panorámica
		1	Congelador Horizontal
		1	Cafetera restaurante
ARAUCA	3	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar
		1	Licudadora industrial 2 litros.
		1	Horno micro onda
		1	Sanduchera industrial
		1	Horno para pizza
		1	Mesa en acero inoxidable M 700
		1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos
		1	Nevera Vertical
		1	Vitrina refrigeradora panorámica
		1	Congelador Horizontal
ARAUCA	4	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar.
		1	Licudadora Industrial 2 lts.
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
ARAUCA	5	1	Mesa en acero inoxidable tipo isla.
		1	Cocina 4 puestos con plancha para asar.
		1	Licudadora Industrial 2 lts.
		1	Olla a presión de 6 Lts.
		1	Horno Microondas.
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
1	Cafetera.		
ARAUCA	6	1	Estufa industrial 4 puestos.
		2	Mesa en acero inoxidable tipo isla.
		1	Molino de Carne Industrial
		1	Empacadora al Vacío de mesa
		1	Embutidora de Chorizos
		1	Amarradora de Embutidos
		1	Congelador Horizontal
		1	Mezcladora de carnes y alimentos
ARAUCA	7	1	Estufa industrial 4 puestos.
		1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos Industrial.
		1	Menaje (ollas).
		1	Vitrina Refrigeradora Panorámica
		1	Nevera Vertical
		1	Mesa en acero inoxidable tipo isla.
ARAUCA	8	1	Estufa industrial 4 puestos.
		1	Mesa en acero inoxidable M 700.
		1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
			Industrial.
		1	Nevera Vertical
		1	Menaje (ollas).
ARAUCA	9	1	Cocina 6 puestos con plancha y horno.
		1	Mesa en acero inoxidable M 700.
		1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos Industrial.
		1	Licuidora industrial 2 lts.
		1	Menaje (ollas).
		1	Sanduchera industrial.
		1	Horno microondas.
		1	Congelador Horizontal
		1	Vitrina Refrigeradora Panorámica
		1	Cafetera.
		1	Dispensador de bebidas.
ARAUCA	10	14	Máquina obleas
		1	Mesa en acero inoxidable M 700.
		1	Batidora industrial.
ARAUCA	11	1	Estufa industrial 4 puestos.
		2	Mesa en acero inoxidable M 700.
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
		2	Cavas plásticas de 25 litros.
		1	Triciclo de Carga.
ARAUCA	12	2	Mesa en acero inoxidable tipo isla.
		3	Cantinas en aluminio para leche.
		1	Marmita de 60 litros.
		1	Selladora para Foil vasos plásticos
		1	Maquina Llenadora de Mesa
		1	Refrigerador Nevecon de 615 lts
		2	Cavas plásticas de 25 litros.
ARAUCA	13	1	Licuidora industrial 10 litros.
		1	Empacadora al Vacío
ARAUCA	14	1	Horno Microondas
		1	Sanduchera industrial
		1	Licuidora industrial 2 Lt
		1	Estufa Industrial 4 puestos
		1	Mesa en acero inoxidable M 700
		1	Refrigerador Nevecon
		1	Olla a presión de 6 Lt
		1	Cafetera restaurante
ARAUCA	15	1	Maquina Plana Industrial
		1	Maquina plana industrial 20 U
		1	Maquina collarín
		1	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad.
		1	Mesa de Corte
		1	plancha industrial
		1	Maquina cortadora de telas circular
ARAUCA	16	1	Maquina plana industrial

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
		1	Maquina collarín.
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Maquina bordadora
ARAUCA	17	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
ARAUCA	18	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Maquina collarín.
ARAUCA	19	1	Maquina ojaladora industrial
		1	Maquina botonadora
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Maquina cortadora de telas circular
		1	Maquina Plana Industrial
		1	Maquina termofijadora en caliente
ARAUCA	20	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín.
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de corte
ARAUCA	21	1	Maquina Plana dos Agujas
		1	Maquina collarín.
		1	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de corte
		1	Plancha industrial
		1	Maquina Cortadora de tela 1 circular
ARAUCA	22	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín.
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
ARAUCA	23	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
ARAUCA	24	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
ARAUCA	25	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
ARAUCA	26	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
ARAUCA	27	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de Corte
ARAUCA	28	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de Corte
		1	Plancha industrial
ARAUCA	29	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de Corte
		1	Plancha industrial
ARAUCA	30	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de Corte
		1	Plancha industrial
		1	Maquina bordadora
ARAUCA	31	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de Corte
		1	Plancha industrial
		1	Maquina Cortadora de tela circular
ARAUCA	32	1	Maquina plana industrial
ARAUQUITA	1	2	Mesa en acero inoxidable tipo isla
		3	Cantinas en aluminio para leche
		1	Refrigerador Nevecon
		1	Marmita en acero inoxidable 60 lts
		1	Selladora para Foil de vasos plásticos
		1	Maquina llenadora de Mesa
		2	Cavas plásticas de 70 litros
ARAUQUITA	2	1	Tanque de recepción de 250 litros
		1	Marmita en acero inoxidable 60 lts
		2	Mesas en acero inoxidable tipo isla
		1	Tina de cuajado en acero inoxidable
		3	Cantinas en aluminio para leche
		15	Moldes en acero inoxidable de 2500 gramos.
		20	Moldes en acero inoxidable de 500 gr.
		1	Paila de cortado de 80 litro en acero
		1	Tanque plástico de 250 litros
		1	Estufa en acero inoxidable de 2 puestos
		1	Escabiladero para quesos
		1	tajador para quesos y jamón

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
		1	Congelador Horizontal
		1	Bascula electrónica de 30 kg
ARAUQUITA	3	1	Carro para comida rápida
		1	Freidora a gas
		1	Mesa en acero inoxidable tipo isla
		1	Nevera Vertical
		1	Vitrina Exhibidora caliente
ARAUQUITA	4	1	Estufa en acero inoxidable de 2 puestos
ARAUQUITA	5	2	Mesa en acero inoxidable tipo isla
		1	Estufa en acero inoxidable de 2 puestos
		1	Horno industrial a gas m-405
ARAUQUITA	6	6	Maquina Plana Industrial
		1	Maquina collarín
		2	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad.
		1	Maquina plana industrial 20 U
		1	plancha industrial
		2	Maquina planas dos agujas
		1	Maquina cortadora circular
		1	Maquina cerradora
		1	Maquina termofijadora en caliente
		1	Maquina botonadora
		1	Remachadora
		1	Maquina bordadora
ARAUQUITA	7	1	Mesa de corte
		1	Maquina cortadora circular
		1	Maquina fileteadora industrial
		1	Maquina plana industrial
		1	Maquina Collarín
ARAUQUITA	8	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina Cortadora circular
		1	Plancha industrial
TAME	1	1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos.
		1	carro para comidas rápidas
		1	Estufa industrial 4 puestos
		1	Molino para Carnes Industrial
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
		1	vitrina exhibidora 420 litros
TAME	2	1	Mesa en acero inoxidable tipo isla
		1	Mesón en acero Inoxidable con Lavaplatos
		1	Vitrina Refrigeradora Panorámica
		1	Molino de Carne industrial
		1	Mezcladora de carnes y alimentos
		1	Molino para condimentos
TAME	3	1	Estufa industrial 4 puestos
		1	Nevera Vertical
		1	Vitrina Refrigeradora Panorámica
		1	Mesa en acero inoxidable m 700
		1	Mesón en acero inoxidable con Lavaplatos
		1	Menaje (ollas)

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
TAME	4	1	Estufa industrial 4 puestos
		1	Mesa en acero inoxidable m 700
		1	Triciclo de Carga
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
		2	Cavas de plástica de 25 litros en fibra de vidrio
TAME	5	1	Estufa industrial 4 puestos
		1	Mesa en acero inoxidable m 700
		1	Nevera Vertical
		1	Mesón en acero inoxidable con Lavaplatos
		1	Menaje (ollas)
TAME	6	1	Estufa industrial 4 puestos
		1	Tanque plástico 1000 lts
		1	Congelador Horizontal
		1	Nevera Vertical
		1	Menaje de ollas
		1	Báscula electrónica de 30 kg
		1	Vajilla de 20 puestos.
TAME	7	1	Pelador de papas industrial
		1	Mesa en acero inoxidable con repisa y entrepaño
		1	Procesador de Alimentos
		1	Congelador Horizontal
		1	Mesón en acero inoxidable con lavaplatos
		1	Freidora a Gas
TAME	8	1	Maquina Ojaladora industrial.
		1	Maquina Plana Industrial
		1	Fileteadoras industrial.
		1	Maquina Collarín
		1	Plancha industrial
TAME	9	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	mesa de corte
		1	Plancha Industrial
		1	Maquina Cortadora de tela 1 circular
		1	Maquina Ojaladora
		1	Maquina Bordadora
TANE	10	1	Maquina plana 2 agujas
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	mesa de corte
		1	Maquina collarín
TAME	11	1	Maquina plana industrial 20 U
		1	Maquina collarín.
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	mesa de corte
		1	Plancha
		1	Maquina Cortadora de tela 1 circular
TAME	12	1	Maquina plana industrial

Lugar entrega	de	microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
			1	Plancha Industrial
			1	mesa de corte
TAME		13	1	Maquina plana industrial
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad
			1	Mesa de corte
TAME		14	1	Maquina plana industrial 20 U
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
			1	Maquina Cortadora de tela 1 circular
TAME		15	1	Maquina plana industrial 20 U
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
			1	Maquina Cortadora de tela 1 circular
			1	mesa de corte
			1	Plancha industrial
TAME		16	1	Maquina plana industrial
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad
TAME		17	1	Maquina plana industrial
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina Fileteadora industrial con puntada de seguridad
TAME		18	1	Maquina plana industrial
			1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
TAME		19	1	Maquina plana industrial 20 U
			1	maquina bordadora
TAME		20	1	Maquina plana industrial
			1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
			1	mesa de corte
TAME		21	1	Maquina plana industrial 20 U
			1	Maquina collarín.
			1	Maquina termofijadora en caliente
			1	Maquina fileteadora industrial con puntada de

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
			seguridad
		1	Maquina Cortadora de tela 1 circular
		1	Plancha industrial
		1	mesa de corte
		2	Maquina plana industrial
FORTUL	1	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar
		1	Licudadora industrial 2 litros
		1	Cafetera restaurante
		1	Vitrina vertical panorámica para panadería
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
		1	Horno micro onda
FORTUL	2	1	horno para panadería
		1	Vitrina vertical panorámica panadería
		1	Escabiladero de carro con bandejas
		1	Freidora de mesa.
		1	Mojadora para panadería
		1	Nevera Vertical Panorámica de 17 a 21 pies
		1	Mesa en acero inoxidable M 700
FORTUL	3	1	Maquina plana industrial
		1	Maquina collarín
		1	Maquina fileteadora industrial con puntada de seguridad
		1	Mesa de Corte
		1	Plancha industrial
		1	Maquina Cortadora de tela circular
PUERTO RONDON	1	1	Carro para comidas rápidas
		1	Vitrina Vertical panorámica para panadería
		1	Freidora a gas
		1	Nevera Vertical
		1	Mesa en acero inoxidable M 700
PUERTO RONDON	2	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar
		1	Licudadora industrial 2 litros
		1	Freidora a gas
		1	Horno microonda
		1	Olla a presión 6 litros
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
		1	Cafetera restaurante
PUERTO RONDON	3	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar
		1	Licudadora industrial 2 litros
		1	Dispensador de bebidas
		1	Horno microonda
		1	Olla a presión 6 litros
		1	Nevera Vertical
		1	Congelador Horizontal
		1	Vitrina refrigeradora Panorámica
		1	Cafetera restaurante
PUERTO RONDON	4	1	Cocina 4 puestos con plancha para asar
		1	Licudadora industrial 2 litros
		1	Dispensador de bebidas
		1	Nevera Verical

Lugar entrega	de microempresa	CANTIDAD	Descripción/especificaciones de los bienes
		1	Congelador Horizontal
		1	Vitrina refrigeradora Panorámica
		1	Horno microonda
		1	Olla a presión 6 litros
		1	Cafetera restaurante

5. Se modifica de la Sección 3b: Servicios conexos , lo referente a los Requisitos de instalación y Ámbito de la formación en materia de operación y mantenimiento, quedando así:

Requisitos de instalación	<p>las maquinas que requieren instalación son las siguientes:</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Dispensadores de bebidas</td></tr> <tr><td>Freidoras a gas</td></tr> <tr><td>Horno para panadería de 3 cámaras</td></tr> <tr><td>Marmitas en acero inoxidable de 60 lts</td></tr> <tr><td>Horno industrial a gas</td></tr> <tr><td>Embutidora</td></tr> <tr><td>Selladora para foil en vasos plásticos</td></tr> <tr><td>Máquina Llenadora de mesa</td></tr> <tr><td>Máquinas para obleas</td></tr> <tr><td>Procesador de alimentos</td></tr> <tr><td>Maquinas Planas Industriales</td></tr> <tr><td>Máquinas planas industriales 20 U</td></tr> <tr><td>Máquinas Collarín</td></tr> <tr><td>Máquinas Fileteadoras con puntada de seguridad</td></tr> <tr><td>Máquina plana dos agujas</td></tr> <tr><td>Máquinas ojaladoras industriales</td></tr> <tr><td>Máquinas botonadoras</td></tr> <tr><td>Máquina cortadora de tela circular</td></tr> <tr><td>Planchas industriales</td></tr> <tr><td>Máquinas bordadoras</td></tr> <tr><td>Máquinas estampadoras en caliente</td></tr> <tr><td>Máquina cerradora</td></tr> <tr><td>Máquina remachadora eléctrica</td></tr> </tbody> </table>	Dispensadores de bebidas	Freidoras a gas	Horno para panadería de 3 cámaras	Marmitas en acero inoxidable de 60 lts	Horno industrial a gas	Embutidora	Selladora para foil en vasos plásticos	Máquina Llenadora de mesa	Máquinas para obleas	Procesador de alimentos	Maquinas Planas Industriales	Máquinas planas industriales 20 U	Máquinas Collarín	Máquinas Fileteadoras con puntada de seguridad	Máquina plana dos agujas	Máquinas ojaladoras industriales	Máquinas botonadoras	Máquina cortadora de tela circular	Planchas industriales	Máquinas bordadoras	Máquinas estampadoras en caliente	Máquina cerradora	Máquina remachadora eléctrica
Dispensadores de bebidas																								
Freidoras a gas																								
Horno para panadería de 3 cámaras																								
Marmitas en acero inoxidable de 60 lts																								
Horno industrial a gas																								
Embutidora																								
Selladora para foil en vasos plásticos																								
Máquina Llenadora de mesa																								
Máquinas para obleas																								
Procesador de alimentos																								
Maquinas Planas Industriales																								
Máquinas planas industriales 20 U																								
Máquinas Collarín																								
Máquinas Fileteadoras con puntada de seguridad																								
Máquina plana dos agujas																								
Máquinas ojaladoras industriales																								
Máquinas botonadoras																								
Máquina cortadora de tela circular																								
Planchas industriales																								
Máquinas bordadoras																								
Máquinas estampadoras en caliente																								
Máquina cerradora																								
Máquina remachadora eléctrica																								
Ámbito de la formación en materia de operación y mantenimiento	<p>Todos los equipos requieren un manual de funcionamiento, adicionalmente consideramos importante brindar capacitación en el manejo de los siguientes equipos:</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Dispensadores de bebidas</td></tr> <tr><td>Horno para panadería de 3 cámaras</td></tr> <tr><td>Horno industrial a gas</td></tr> <tr><td>Amarradora de embutidos</td></tr> <tr><td>Embutidora.</td></tr> <tr><td>Empacadora al vacío de mesa.</td></tr> <tr><td>Mezcladoras de carnes y alimentos</td></tr> <tr><td>Selladora para foil en vasos plásticos</td></tr> <tr><td>Máquina Llenadora de mesa</td></tr> <tr><td>Procesador de alimentos</td></tr> <tr><td>Maquinas Planas Industriales</td></tr> <tr><td>Máquinas planas industriales 20 U</td></tr> </tbody> </table>	Dispensadores de bebidas	Horno para panadería de 3 cámaras	Horno industrial a gas	Amarradora de embutidos	Embutidora.	Empacadora al vacío de mesa.	Mezcladoras de carnes y alimentos	Selladora para foil en vasos plásticos	Máquina Llenadora de mesa	Procesador de alimentos	Maquinas Planas Industriales	Máquinas planas industriales 20 U											
Dispensadores de bebidas																								
Horno para panadería de 3 cámaras																								
Horno industrial a gas																								
Amarradora de embutidos																								
Embutidora.																								
Empacadora al vacío de mesa.																								
Mezcladoras de carnes y alimentos																								
Selladora para foil en vasos plásticos																								
Máquina Llenadora de mesa																								
Procesador de alimentos																								
Maquinas Planas Industriales																								
Máquinas planas industriales 20 U																								

	Máquinas Collarín	
	Máquinas Fileteadoras con puntada de seguridad	
	Máquina plana dos agujas	
	Máquinas ojaladoras industriales	
	Máquinas botonadoras	
	Mesas de corte	
	Máquina cortadora de tela circular	
	Planchas industriales	
	Máquinas bordadoras	
	Máquinas estampadoras en caliente	
	Máquina cerradora	
	Máquina remachadora eléctrica	

6. Se modifica de la Sección 6: Formulario de Oferta Técnica, de la SECTION 2 - ÁMBITO DEL SUMINISTRO, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SERVICIOS CONEXOS el numeral 2.1 Ámbito del suministro, quedando así:

2.1 Ámbito del suministro: Rogamos proporcionen una descripción detallada de los bienes a suministrar, indicando claramente la forma en que cumplen con las especificaciones técnicas establecidas en esta IaL (véase cuatro); y describan de qué modo suministrará la organización/empresa los bienes y servicios conexos, teniendo en cuenta la adecuación a las condiciones locales y el medio ambiente del proyecto.

Nº de artículo	Descripción/especificación de bienes	Fuente/fabricante	País de origen	Cantidad	Certif. de calidad/licencia de exportación, ficha técnica, etc. (indíquese lo que proceda y si se adjunta)
1	Estufa industrial 4 puestos con plancha para asar.	indicar	indicar	8	indicar
2	Estufa industrial 4 puestos sencilla.	indicar	indicar	11	indicar
3	Licuada industrial 2 litros.	indicar	indicar	11	indicar
4	Horno microondas.	indicar	indicar	10	indicar
5	Ollas a presión de 6 litros.	indicar	indicar	5	indicar
6	Hornos para pizza.	indicar	indicar	2	indicar
7	Mojadora para panadería	indicar	indicar	1	indicar
8	Cafeteras tipo restaurante	indicar	indicar	10	indicar
9	Mesones en acero inoxidable con lavaplatos Industrial.	indicar	indicar	10	indicar
10	Mesas en acero inoxidable M 700.	indicar	indicar	13	indicar
11	Dispensadores de bebidas.	indicar	indicar	3	indicar
12	Sanducheras Industriales.	indicar	indicar	4	indicar
13	Freidora de mesa.	indicar	indicar	1	indicar
14	Freidoras a gas.	indicar	indicar	4	indicar
15	Carros para comidas rápidas.	indicar	indicar	3	indicar
16	Vitrinas verticales panorámicas para panadería.	indicar	indicar	3	indicar

17	Escabiladero para panadería con latas.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
18	Horno para panadería de 3 cámaras.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
19	Cocina de 6 puestos con plancha y horno.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
20	Licadora industrial con capacidad de 10 Lt.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
21	Mesas en acero inoxidable tipo isla.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	14	<i>indicar</i>
22	Menajes de ollas para restaurante	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	6	<i>indicar</i>
23	Batidora industrial.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
24	Cavas térmicas plásticas de 25 litros.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	6	<i>indicar</i>
25	Cavas plásticas de 70 Lt.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
26	Triciclos de carga.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
27	Cantinas en aluminio para leche.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	9	<i>indicar</i>
28	Marmitas en acero inoxidable de 60 lts.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	3	<i>indicar</i>
29	Estufas en acero inoxidable de 2 puestos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	3	<i>indicar</i>
30	Moldes de acero inoxidable de 2.500 gr.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	15	<i>indicar</i>
31	Moldes de acero inoxidable de 500 gr.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	20	<i>indicar</i>
32	Paila de cortado de 80 Lts en acero inoxidable.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
33	Tanque plástico de 250 litros.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
34	Tajador para quesos y jamón	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
35	Balanzas electrónicas liquidadoras.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
36	Vitrina exhibidora caliente.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
37	Horno industrial a gas.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
38	Tina para procesamiento de lácteos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
39	Tanque o tina de recibo de 250 litros en acero inoxidable	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
40	Escabiladero en acero para quesos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
41	Tanque plástico de 1.000 Lts.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
42	Vajilla para alimentos preparados en restaurante	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
43	Peladora de papas industrial.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
44	Mesa en acero inoxidable con repisa	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
45	Congeladores Horizontales.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	16	<i>indicar</i>
46	Neveras Verticales	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	19	<i>indicar</i>
47	Vitrinas refrigeradoras.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	8	<i>indicar</i>

48	Refrigeradores nevecones.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	3	<i>indicar</i>
49	Nevera vertical panorámica.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
50	Amarradora de embutidos	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
51	Embutidora	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
52	Empacadoras al vacío de mesa	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
53	Molino de carne industrial	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	3	<i>indicar</i>
54	Mezcladoras de carnes y alimentos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
55	Selladora para foil en vasos plásticos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
56	Máquina llenadora dosificadora de mesa.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
57	Molino para condimentos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
58	Máquinas para obleas.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	14	<i>indicar</i>
59	Procesador de alimentos.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
60	Vitrina exhibidora de 420 Lts.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
61	Maquinas Planas Industriales.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	36	<i>indicar</i>
62	Máquinas planas industriales 20 U.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	7	<i>indicar</i>
63	Máquinas Collarín	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	25	<i>indicar</i>
64	Máquinas Fileteadoras con puntada de seguridad.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	34	<i>indicar</i>
65	Máquina plana dos agujas.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	4	<i>indicar</i>
66	Máquinas ojaladoras industriales.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	3	<i>indicar</i>
67	Máquinas botonadoras.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	2	<i>indicar</i>
68	Mesas de corte.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	18	<i>indicar</i>
69	Maquina cortadora de tela circular.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	13	<i>indicar</i>
70	Planchas industriales.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	15	<i>indicar</i>
71	Máquinas bordadoras.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	5	<i>indicar</i>
72	Máquinas estampadoras en caliente.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	3	<i>indicar</i>
73	Máquina cerradora.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>
74	Máquina remachadora eléctrica.	<i>indicar</i>	<i>indicar</i>	1	<i>indicar</i>

7. Se modifica la Sección 7 Formulario de Oferta Financiera (se anexa el documento en Excel) exel
8. LOS DEMÁS ASPECTOS DEL DOCUMENTO DE INVITACION A LICITAR PERMANECEN SIN NINGUNA MODIFICACIÓN.

Bogotá, 2 de Mayo de 2016