



Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital, del Servicio Nacional de aprendizaje - SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre-cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto de **“Contratar la compra de bandejas y elementos para cuatro (4) hornos marca UNOX BAKER TOP modelo XBC 6156 ubicados en talleres de cocina del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, ubicado en la Cra. 30 No. 15 - 53.”**

Se solicita registrar sus pre-cotizaciones a los siguientes contactos:

Correo: contratacioncnhta2@sena.edu.co

Dirección radicación correspondencia: Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 No. 15-53 piso 2 Bogotá
Grupo de Apoyo Administrativo


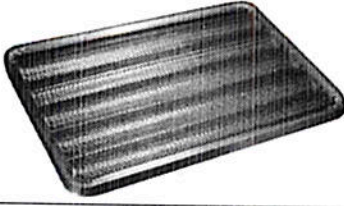
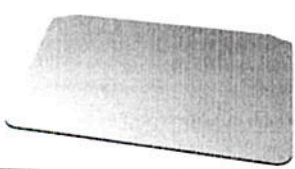
Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su pre-cotización digitalizada por medio de correo electrónico.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 16 de julio de 2014, hasta las 3:00 p.m.

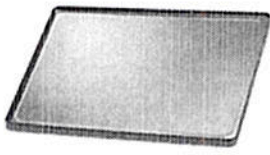
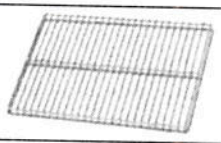

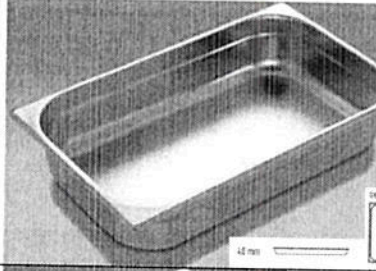
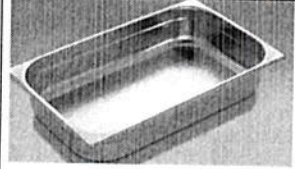

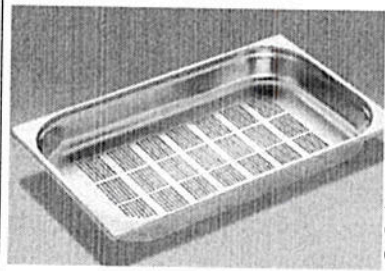
Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

DESCRIPCION DE LAS CONDICIONES TECNICAS Y ESENCIALES:

| ITEM | PRODUCTO | | FICHA TECNICA | CANT |
|------|---|---|--|------|
| 1 | ROTOR KLEAN KIT SISTEMA AUTOLAVADO SERIE 5 XBC/XVC |  | MODELO: XC-405 Sistema de limpieza para Hornos Chef Top y Baker Top Con 3 programas de limpieza y 1 programa intermedio • Limpieza automática • Apagado Automático • Ahorro de tiempo • Control directamente del horno • Limpieza de alto nivel • Por rotación del sistema llega a todas partes de la cámara de cocción. | 4 |
| 2 | LATA LISA PERFORADA EN ALUMINIO |  | 600x400x15 mm. PERFORADA EN ALUMINIO 600x400x15 mm. | 24 |
| 3 | LATA FAKIRO 60 x 40 CM ALUMINIO |  | - Especial para pizza y productos de queso. - Diseño patentado por Unox aumenta absorción de calor. - Hornea pizza fresca en 3-4 minutos. - Tamaño (cm.): 60 largo x 40 ancho. - Superficie lisa e inferior con pivotes y varillas en acero. - En ALUMINIO de gran espesor para mayor calor | 8 |

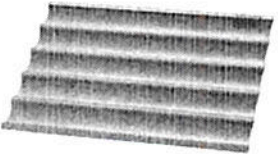


Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

| | | | | |
|----|---|--|---|----|
| 4 | LATA LISA EN ALUMINIO 600x400x15 mm. |  | BANDEJA PARA PANADERIA & PASTERIA Para uso en hornos de panadería. Tamaño (cm.): 60 largo x 40 ancho x 1.5 alto. Superficie lisa con borde 1.5 cm. En ALUMINIO. | 24 |
| 5 | PARRILLA CROMADA DE 60cm X 40cm GRP-405 |  | Parrilla de 60cm x 40 cm para hornos Baker Top | 24 |
| 6 | COMBIFRY AZAFATE 1/1GN (325 x 530 mm) |  | 50 MM DE PROFUNDIDAD 325 X 265 MM 325 X 530 MMAZAFATE COMBI FRY 1/1 GN 32,5 x 53,0 x 6,5 cm. | 12 |
| 7 | AZAFATE LISO 4 CM |  | PROFUNDIDAD 4CM, CAPACIDAD 5 LT, • Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 de gran espesor.\r • Bordes labrados de gran estabilidad y libres de rebabas.\r • Máxima higiene y robustez gracias a los amplios radios interiores.\r • Resistentes a temperaturas entre -40°C y +280% °C diseñados y\r fabricados bajo la norma de estandarización europea EN-631.\r • Dimensiones externas (cm): 53 largo x 32.5 ancho x 4 fondo | 12 |
| 8 | AZAFATE LISO 65 MM |   | PROFUNDIDAD 65 MM, CAPACIDAD 9,0 Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 de gran espesor. Bordes labrados de gran estabilidad y libres de rebabas. Máxima higiene y robustez gracias a los amplios radios interiores. Resistentes a temperaturas entre -40°C y +280% °C diseñados y fabricados bajo la norma de estandarización europea EN-631. | 12 |
| 9 | DETERGENTE & RINSE LIQUIDO PARA HORNOS | | DETERGENTE & RINSE PARA HORNOS Para uso con hornos con sistema de auto lavado RotorKlean. El producto lo dosifica internamente el equipo, de acuerdo al ciclo de lavado seleccionado. | 24 |
| 10 | AZAFATE ACERO INOXIDABLE 65 MM. PERFORADO |  | Las bandejas perforadas además de facilitar el escurrido de alimentos son perfectas para ahorrar energía al guisar, escaldar, cocer o cocinar al vapor ya que acortan los tiempos de cocción y aceleran el enfriamiento. | 12 |



Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

| | | | | |
|----|---|---|---|---|
| 11 | LATA BAGUETTE 5 CANALES ALUMINIO PERF 600 X 400 MM |  | LATA BAGUETERA 5 CANALES ALUMINIO 600 X 400 MM. | 8 |
| 12 | MANGUERA FLEXOMETÁLICA PARA GAS |  | Manguera flexometalica gas 1mt (1 UNIDAD) FLEXO-3/4M-3/4 1.5MT | 4 |
| 13 | CUBETA ACERO INOX C/TAPA PARA SOFTCOOKER |  | CUBETA Y TAPA PARA SOFTCOOKER CUBETA ACERO INOXIDABLE CON TAPA | 2 |
| 14 | BOLSAS PARA COCCIÓN AL VACÍO | | 20X30CM CON CINTA PARA SONDA DE COCCIÓN PAQUETE POR 1000 UNIDADES. | 6 |

Lugar de ejecución: El lugar de ejecución de la presente Contratación será en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, ubicada en la Carrera 30 N° 15-53 en la ciudad de Bogotá.

Plazo de Ejecución El contrato tendrá un plazo de ejecución de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la aprobación de la garantía única

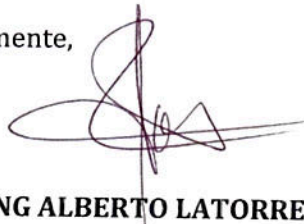
En la pre-cotización se debe tener en cuenta las condiciones específicas y discriminarlos de la siguiente forma:

| ITEM | PRODUCTO | CANT | VR. UNITARIO | IVA | VR. TOTAL |
|------|----------|------|--------------|-----|-----------|
|------|----------|------|--------------|-----|-----------|

Las garantías que se deben tener en cuenta de conformidad con el Capítulo I, Título III del Decreto 1510 de 2013 son:

- ✓ **De Cumplimiento:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y con un término de vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.
- ✓ **De calidad de los bienes:** Este amparo se exige, con el fin de proteger a la entidad en la calidad del BIEN deseado y teniendo en cuenta el grado de complejidad del mismo será equivalente al cincuenta (50%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la póliza.

Cordialmente,



WOLFGANG ALBERTO LATORRE MARTINEZ

Subdirector (E) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Revisó: Candelaria Vallejo Romero
Proyecto: Gina M. Rivera C.