ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 1 "BAÑO MARÍA DE 5 AZAFATES ELÉCTRICO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Baño maría 5 azafates, Eléctrico	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	800 mm a 900 mm x 1800 mm a 1900 mm x 800 mm a 900 mm
CORRIENTE	A 220 V bifásico + N

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	5 insertos	
Funcionamiento	Eléctrico	A 220 V bifásico + N
Operación Equipo	Eléctrico	Con tomas de seguridad suministradas por el oferente para la conexión del equipo, como la de pared.
Corriente	220 V + N	Para cada una de las unidades

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Consideradas por el oferente	Se deben entregar las tomas de pared y del equipo. (ver accesorios)
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del baño maría.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo y estructura	Acero inoxidable AISI-304 (Calibre 18)	Módulo caliente autoservicio con capacidad para 5 recipientes enteros GN1/1. (GN: norma internacional Gastronorm) (Incluir recipientes GN 1/1 con tapas) acorde a ficha técnica para este elemento. Contará con iluminación dirigida hacia los azafates o recipientes GN 1, los cuales estarán ubicados en la parte inferior o debajo de la plataforma de apoyo que se encuentra en la parte superior del baño maría. Estos luminarios cumplirán con las normas de seguridad para su instalación y adecuación en el equipo. No se instalará el deslizador de bandejas de la parte frontal del equipo. Cada inserto para bandejas GN tendrá una división en acero inoxidable de 0.5 cm mínimo entre cada inserto. Cuba o tanque para agua en acero inoxidable, con sistema de llenado y vaciado (manual o automático, los cuales se manipularán desde la parte inferior de la tina o tanque. Los grifos o llaves serán acero inoxidable y no deben generar ningún tipo de riesgo al manipulador en el momento de su uso. Contará con lector digital térmico configurable a grados Fahrenheit ó Centígrados, que permita controlar la temperatura del agua	Acero Inoxidable, el de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perillas de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador, las uniones por soldaduras, pegues, y demás deberán estar completamente pulidas y brilladas, sin notarse a la vista estos detalles.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		contenida en la tina o cuba del equipo. La cuba debe tener un aislante térmico que evite el sobrecalentamiento de la lámina y el mesón del baño maría, evitando accidentes térmicos al manipulador ya sea en lana de fibra de vidrio aislante o en espuma de poliuretano de alta densidad. El fondo de la tina no debe superar en más de 7 cm desde el fondo hasta la base o fondo de los azafates o bandejas GN, para así lograr eficiencia en el calentamiento rápido del baño maría. Contará con patas tubulares en acero graduables para su nivelación. Las resistencias deben ser mixtas, para funcionamiento a 220v, y su instalación estará en el fondo de la tina o cuba. Para el cambio o ajuste será de fácil remoción y no presentará vistas de soldadura en los soportes que afecten el ase o limpieza de la tina generando riesgos al manipulador.	
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerada resistente a temperaturas	Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, Medio, Alto) o distinción de color térmico o en su defecto con indicador térmico en alto relieve. Se garantizará la temperatura del agua almacenada en la tina hasta 75°C y en elevación de temperatura eficiente. La totalidad del baño maría es en acero inoxidable AISI 304.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica generando riesgos de seguridad al manipulador.
Lector Digital de Temperatura		Se deberá contemplar un lector digital, que haga la lectura térmica del agua almacenada en la cuba o tina del baño maría y de fácil distinción al operador.	Totalmente digital y que permita al operador hacer la lectura entre grados Centígrados y Fahrenheit

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Azafates o Bandejas GN 1/1 en acero inoxidable con su respectiva tapa en acero con asa o manija tipo muesca con hendidura en la parte superior.	32.5 x 53	En acero inoxidable AISI 304 – color mate no brillante, sin ningún tipo de soldadura, a una sola pieza. Las cantidades adicionales corresponden a 10 unidades fuera de los (5) cinco, solicitados en el equipo. (especificaciones técnicas de los azafates se encuentran en la ficha)	10
Toma Eléctrica		Toma eléctrica industrial con protección IP65, Tetrafilar	1

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 2 "BASCULA DIGITAL CON LECTOR DE PIE"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Bascula digital con lector de pie	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	500 a 900 mm x 600 a 750 mm x 600 a 750 mm
CORRIENTE	A 110 V
CAPACIDAD	Hasta 500kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Funcionamiento	Eléctrico y batería recargable	La batería del equipo le debe dar una autonomía eléctrica hasta por 5 horas continuas de uso. Esta condición debe ser certificada por el proveedor especificando la capacidad de la batería en mAh (ficha técnica de la batería) en relación con el consumo del equipo en amperios.
Operación Equipo	Operación manual	El teclado debe ser en alto relieve digital de fácil operación, el lector podrá seleccionar el tipo de color de las letras y números del panel.
Corriente	110 voltios	La toma podrá ser tripolar, o de toma normal para Latinoamérica

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad de peso, consumo eléctrico, si lo utiliza, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Placa Base del equipo	Lámina en acero inoxidable 304 calibre 16	La placa o lamina base de la báscula, que es donde se colocan los productos u carga a pesar, debe ser en acero AISI 304 inoxidable calibre 16, completamente rígida y que soporte la carga a colocar, para su peso. Esta no se deformará, oxidará, o generará riesgos al hacer uso de esta por parte del manipulador, lo anterior en cuanto a cortes, rasguños. Y demás.
Certificaciones	Se entregará certificado de metrología para el equipo en cumplimiento con los estándares de la ONAC	El equipo se podrá calibrar y cumplir con las normas y estándares técnicos de la ONAC.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación, limpieza y desinfección y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
BASCULA	Construcción de acero robusta.	Báscula industrial tipo pedestal. Su estructura puede ser en acero, hierro o metal de aleación con hierro fundido. La tapa de pesaje debe ser en acero inoxidable 304 calibre 16 que tiene contacto directamente con las materias primas. Estructura Metálica Resistente a la Humedad. Con un Moderno encapsulado de Protección a la Celda de Carga. Las básculas pueden ser configuradas para tener una capacidad mínima desde 0.5 kg hasta 500 kg. Deberá tener entre 6 y 10 teclas en el panel frontal que facilitan su operación y les dan rápido acceso a las funciones más usadas, entre las cuales, se encuentra la conversión de unidades entre kilogramos y libras. Con display LCD retro iluminado y puerto serial RS-232 que le permitirá conectarlo a equipos periféricos como computadores e impresoras para fácil manejo de datos. Contará con patas que se permitan ajustar a las condiciones de nivel del piso de forma	De alta calidad que no genere ningún tipo de riesgo en la manipulación de este, en la operación. Los acabados y materiales de construcción garantizaran la durabilidad y el uso de los equipos.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		fácil, estas deberán ser en acero inoxidable o plástico resinado de alta calidad garantizando la no oxidación del piso.	

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Membrana siliconada o protector plástico para el lector o pantalla.	Acordes al equipo ofertado, este debe cubrir y proteger de caídas o derrames de líquidos en la pantalla o lector digital	Ajuste perfecto a la pantalla que estará empotrada o colocada en la parte superior del pedestal.	1

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 3 "ESTUFA INDUSTRIAL ENANA 1 FOGON"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa industrial enana	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	550 mm a 650 mm x 700 mm a 800 mm x 700 mm y 800 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad Calorífica del Equipo	Entre 70.000 y 85.000 BTU /h	
Funcionamiento	Gas natural	Equipo calibrado en su combustión, con llama homogénea.
Operación Equipo	A gas natural	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Certificaciones	Potencia de los quemadores del equipo en BTU /h	Se debe entregar la certificación de potencia de cada uno de los quemadores y de la totalidad del equipo.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo y Estructura	Acero inoxidable austenítico (no magnético) AISI 304 en su totalidad, piso, cuerpo en calibre 18.	Estufa de un (1) fogón con quemadores para uso industrial. Fabricada en acero inoxidable austenítico (no magnético) AISI 304, acabado satinado calibre 18. Parrilla removible en acero o hierro fundido, en la totalidad de su estructura formando una base fija como soporte de todo tipo de olla o sartén de gran tamaño y capacidad. Entre 50 x 50 cm a 70 x 70 cm. Deflector de calor para mayor rendimiento. Válvula de mando desde el tablero frontal. Bandeja recolectora de grasa en acero inoxidable totalmente removible en calibre 18 Cuerpo en acero inoxidable en su totalidad. Patas reforzadas en acero inoxidable con niveladores de piso en rosca acerada, su estructura deberá ser de alta resistencia para ollas de alta capacidad. = o <95 Litros. Certificación de potencia de los quemadores. Sistema de perforaciones en la lámina lateral de la estufa para enfriamiento y ventilación de la estufa en su interior, que garanticen la recirculación de aire.	Acero Inoxidable, de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perillas de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador.
Quemadores industriales de alto rendimiento	En hierro fundido o acero inoxidable.	Quemadores en hierro fundido o acero inoxidable, tubular de alta eficiencia de dos (2) a tres (3) quemadores que generen entre **70.000 a 85.000 Btu/h**, en su totalidad de alta eficiencia. De	Acabados totalmente resistentes, y que no generen ningún tipo de riesgo por emisiones de gas, o por defecto de

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		fácil remoción para su mantenimiento y ajuste.	fabricación que genere riesgo al manipulador.
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, medio, alto) o en su defecto distinción de color térmico. Resistentes para Uso Industrial. Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica generando riesgos de seguridad al manipulador.
Parrilla Superior Reforzada	Hierro Fundido dos piezas	Parrilla en hierro fundido color oscuro tipo estrella sin agujeros o perforaciones en fundición completa, que cubra la totalidad de la estufa o fogón y que permita soportar el peso de grandes ollas y sartenes. De fácil remoción para su limpieza y mantenimiento. Debe soportar altas temperaturas sin presentar malformaciones en la estructura o en su diseño.	Los acabados deben ser uniformes en la estructura, y que cubran al ensamblarse la gran totalidad de la parte superior de la estufa.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Manguera de Instalación - Tipo Industrial de alta calidad		Se debe suministrar la manguera flexometálica, para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, se debe incluir los acoples necesarios para conexión al equipo y a la red de gas. Lo anterior debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1
Regulador de presión		Se debe suministrar regulador de presión de tercera etapa, de 20mbar a 25mbar. Debe incluir los acoples necesarios para conexión a la manguera flexometálica y a la red de gas.	1

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 4 "ESTUFA INDUSTRIAL 4 FOGONES"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa industrial de 4 fogones	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	550 mm a 650 mm x 900 mm a 1200 mm x 900 mm a 1200 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad Calorífica del Equipo	Entre 160.000 y 200.000 BTU /h	
Funcionamiento	Gas natural	Equipo calibrado en su combustión, con llama homogénea.
Operación Equipo	A gas natural	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Certificaciones	Potencia de los quemadores del equipo en BTU /h	Se debe entregar la certificación de potencia del equipo de cada uno de los fogones y de la totalidad del equipo.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo y Estructura	Acero inoxidable austenítico (no magnético) AISI 304 en su totalidad, piso, cuerpo en calibre 18.	Estufa de cuatro (4) fogones o quemadores para uso industrial Fabricada en acero inoxidable austenítico (no magnético) AISI 304, acabado satinado (4) quemadores en hierro fundido tipo estrella de alta eficiencia, parrillas en hierro fundido de 35 x 35 cms o de 45 x 45 cm, para soportar ollas o calderos industriales. Control de temperatura independiente por medio de válvula y piloto. Bandeja recolectora de grasa o líquido, de fácil manipulación y que permita extraer las parrillas y quemadores con gran facilidad para realizar una óptima limpieza. La potencia del equipo debe estar entre el rango de **160.000** ó **200.000 BTU/h** Sistema de perforación en láminas laterales para ventilación y oxigenación del equipo. Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA. Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 4” a 6”.	Acero Inoxidable, de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perillas de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para el manipulador.
Quemadores industriales de alto rendimiento	En hierro fundido o acero inoxidable.	Quemadores en hierro fundido acero inoxidable, para gas natural, potencia entre 40000 y 50000 BTU en cada fogón, que garanticen la totalidad de la potencia del equipo.	Acabados totalmente resistentes, y que no generen ningún tipo de riesgo por emisiones de gas.
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, medio, alto) o en su defecto distinción de color térmico. Resistentes para Uso Industrial. Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.
Parrillas Superiores Reforzadas	Hierro Fundido una sola pieza	Parrillas en hierro fundido color oscuro tipo estrella sin agujeros o perforaciones sino en fundición completa, que permita soportar el	Los acabados deben ser uniformes en la estructura, y que cubran al ensamblarse

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		peso de grandes ollas y sartenes. De fácil remoción para su limpieza y mantenimiento. Debe soportar altas temperaturas sin presentar malformaciones en la estructura o en su diseño.	la gran totalidad de la parte superior de la estufa.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Manguera de Instalación - Tipo Industrial de alta calidad		Se debe suministrar la manguera flexometálica, para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, se debe incluir los acoples necesarios para conexión al equipo y a la red de gas. Lo anterior debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1
Regulador de presión		Se debe suministrar regulador de presión de tercera etapa, de 20mbar a 25mbar. Debe incluir los acoples necesarios para conexión a la manguera flexometálica y a la red de gas.	1

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 5 "GRAMERA DIGITAL"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Gramera Digital	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	100 mm a 150 mm x 300 mm a 350 mm x 300 mm a 350 mm
CAPACIDAD	0,01 a 5 kg de Pesaje

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Funcionamiento	Eléctrico y batería recargable	La batería del equipo le debe dar una autonomía eléctrica hasta por 3 horas continuas de uso. Esta condición debe ser certificada por el proveedor especificando la capacidad de la batería en mAh (ficha técnica de la batería) en relación con el consumo del equipo en amperios.
Operación Equipo	Operación manual	El teclado debe ser digital de fácil operación.
Corriente	110 voltios	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad de peso, consumo eléctrico, No. de contrato y datos de contacto del proveedor.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Placa Base del equipo	Lámina en acero inoxidable AISI 304	La placa o lamina base de la báscula, que es donde se colocan los productos o carga a pesar, debe ser en acero AISI 304 inoxidable, completamente rígida y que soporte la carga a colocar, para su peso. Esta no se deformará, oxidará, o generará riesgos al hacer uso de esta por parte del manipulador, lo anterior en cuanto a cortes, rasguños. Y demás.
Certificaciones	Se entregará certificado de metrología para el equipo en cumplimiento con los estándares de la ONAC	El equipo se podrá calibrar y cumplir con las normas y estándares técnicos de la ONAC.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación, limpieza y desinfección y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
BASCULA	Descritos en las especificaciones	Gramera digital de alta resistencia para trabajo industrial, Su estructura puede ser en plástico preformado, con partes en acero inoxidable para la plataforma de pesaje. La base de pesaje debe ser en acero inoxidable AISI-304 que tiene contacto directamente con las materias primas. Estructura Metálica Resistente a la Humedad. Con un Moderno encapsulado de Protección a la Celda de Carga, como de la pantalla digital. Gramera con peso hasta 5 kilogramos. División de 0,1 g Escala de verificación de 0,1 g Unidades de lectura en gramos, libras, kilos y conteo. Display de 6 dígitos LED. Teclado en alto relieve. Con protector siliconado para evitar la humedad. Tara 100%, sustractiva Alimentación eléctrica de 110 v / 60 hz con adaptador, incluirá batería recargable para autonomía hasta de 3 horas. Calibración y ajuste por teclado, certificado de metrología ONAC. Opcionales puertos de comunicación serial. Patas en goma antideslizante y base resistente a la humedad.	De alta calidad que no genere ningún tipo de riesgo en la manipulación de este, en la operación. Los acabados y materiales de construcción deben ser de alta calidad para garantizar la durabilidad y el uso de los equipos.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Membrana siliconada o protector plástico	NA	Acordes al equipo ofertado, este debe cubrir y proteger de caídas o derrames de líquidos en la pantalla o lector digital	1

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 6 "HORNO COMBI A GAS 20 BANDEJAS GN 1/1"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Horno combi a gas 20 bandejas GN 1/1	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	1800 mm a 1900 mm x 800 mm a 900 mm x 800 mm a 900 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	20 bandejas GN-1/1.	
Funcionamiento	Gas Natural	Para producción de alimentos
Operación Equipo	Eléctrico	220 voltios en la conexión
Corriente	Bifásica	Con neutro
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Toma eléctrica industrial con protección IP65, Pentafilar	
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
		con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
EQUIPO	Acero inoxidable	Panel de Control para su funcionamiento mediante pantalla “touch control” con pictogramas alusivos a las preparaciones al igual poder crear hologramas personalizados a las preparaciones o recetas. Tipo de cocción: Vapor, Vapor húmedo, vapor seco, (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (desde 300º hasta 270ºC) y en calor seco hasta 400°C Opción de precalentamiento de la cámara de manera eficiente. Gestión de programas de cocción "prestablecidos por el equipo ya sea por programación o en memoria de la maquina” Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Con programas de auto lavado programado y/o operado por el usuario. Re-termalización de alimentos de forma eficiente, así como la recuperación de calor eficiente del equipo Cámara de cocción acerada, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras. y de fácil limpieza. Iluminación halógena de la cámara de cocción con acristalamiento vitrocerámico resistente a cambios térmicos y golpes. Bastidores colgantes extraíbles, orientables, con guía adicional para el colector de grasa Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. Sistema de enfriamiento de cámara. Control programable de turbinas Generador de Vapor Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Para control de cocciones en temperaturas varias para diferentes tipos de cocciones controladas Trazabilidad de producción en la cocción de alimentos (HACCP) Control de detección de errores de funcionamiento de la máquina. Manguera de lavado del equipo ya sea dentro de la maquina o de inclusión externa, (retráctil) Puerta con protecciones de doble o triple cristal resistente a temperaturas altas, con control de cierre de la máquina. Porta carro bandejero con brazo de movilidad ya sea externo	El equipo debe ser en acero inoxidable, con puertas reforzadas dobles o triples en vidrio de alta resistencia, Con Monitor pantalla táctil, anti reflectante con símbolos intuitivos para fácil operación, legible y que garantice una legibilidad óptima en diferentes maneras de colocación. Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles). Bloqueo de programa. Poder elegir opciones de idioma, y configurado en español para el uso en Colombia por defecto.

		o sujeto al bandejero Programador de recetas estándar para el equipo, ya sea por bluetooth o carga de memoria extraíble. Programación de preparación de alimentos temporizados y monitoreado vía Bluetooth desde APP. Sensores sonoros en cumplimientos de términos de cocción o de reportes de máquina Compatible con bandejas Gastronorm 1/1 con las medidas de 53 cm x 32,5 cm normalizado en la norma ES-631. Con medidas en variación de profundidades, que van desde 5 mm para las bandejas, hasta 20 cm para las cubetas más hondas. Equipo de configuración electrónica y de funcionamiento a gas natural única y exclusivamente. Disposición y representación de repuestos en Colombia.	

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Bandeja GN 1/1	5.5 cm de profundidad	Perforada para cocción al vapor	15
Bandeja GN 1/1	14 cm de profundidad	Perforada para cocción al vapor	10
Bandeja Asados	32.5 x 53.0	Antiadherente para asados y panadería	15
Bandejas GN 1/1	6.5 cm de profundidad	No perforadas lizas	20
Canastillas	32.5 x 53.0	De 2.5 cm de profundidad para frituras.	5
Productos para el lavado	NA	Se suministrará los productos químicos necesarios para el lavado y desinfección del equipo correspondiente a sesenta (60) días de uso regular, las cuales estarán incluidas en el costo del equipo. Se deberá entregar las fichas técnicas de los químicos usados.	NA
Toma Eléctrica		Toma eléctrica industrial con protección IP65, Pentafilar	1
Manguera de Instalación - Tipo Industrial de alta calidad		Se debe suministrar la manguera flexometálica, para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, se debe incluir los acoples necesarios para conexión al equipo y a la red de gas. Lo anterior debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1
Regulador de presión		Se debe suministrar regulador de presión de tercera etapa, de 20mbar a 25mbar. Debe incluir los acoples necesarios para conexión a la manguera flexometálica y a la red de gas.	1

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 7 "LICUADORA INDUSTRIAL 25 LITROS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Licuadora Industrial 25 Litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2) y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	1200 mm a 1400 mm x 300 mm a 600 mm x 300 mm a 600 mm
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	25L	
Funcionamiento	Eléctrico a 110 v	Toma estándar 3 x 15
Operación Equipo	Eléctrico a 110 v	
Corriente	110 voltios	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad de peso, consumo eléctrico, No. de contrato y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Toma estándar 3 x 15	Toma tripolar
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación, limpieza y desinfección y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Equipo	Acero inoxidable AISI 304 Calibre 18	Licuadora Industrial tipo basculante anti-ácido, referencia 304, calibre 18. En vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lámina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. Además, se puede emplear como homogeneizador de algunas mezclas. Vaso con capacidad para 25 litros. Construida en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia. Incluyendo soporte y base de motor. Recipiente cónico y con tapa en plástico siliconado para obtener mejor turbulencia y ayudar a la homogenización del producto. Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado. El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con mínimo 3 posiciones que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este. El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo. Permitir el proceso de licuado en temperaturas hasta de 85ºC.	Liso, de alta calidad que no genere ningún tipo de riesgo en la manipulación de este, en la operación. Los acabados y materiales de construcción deben ser de alta calidad para garantizar la durabilidad y el uso del equipo.
Motor	Mixto	Motor eléctrico de 2 HP bobinado 100% en cobre; con carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico.	Motor con empaquetadura sellada, resistente a fluidos.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuchillas	Acero inoxidable	Cuchilla de doble acción en platina de acero inoxidable e indeformable.	Completamente pulido
Vaso	Acero Inoxidable 304 Tipo Alimenticio calibre 18	Vaso completamente en acero calibre 18 puede ser de forma tubular semicónico, o terminación cuadra, con tapa en plástico siliconado, la cual contara con una tapa concéntrica para el adicionamiento de ingredientes.	Completamente hermético, resistente a temperaturas de productos refrigerados y hasta los 85º

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 8 "MANTENEDOR DE ALIMENTOS 12 BANDEJAS GN1/1"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Mantenedor de alimentos 12 bandejas GN 1/1	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	850 mm a 950 mm x 900 mm a 1200 mm a 800 mm a 970 mm
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	Entre 10 a 12 Bandejas GN 1/1 de 20,5L/Bandeja	
Funcionamiento	Eléctrico	110 voltios
Operación Equipo	Eléctrico	
Corriente	110 voltios	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Estándar 3 x 15	Toma tripolar con cable acorde al consumo del equipo, que evite calentamientos o fallas energéticas en el mismo.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo	Acero inoxidable austenítico (no magnético) AISI 304 calibre 18.	Mantenedor térmico de alimentos en diseño vertical de (2) dos cuerpos con puertas independientes. Construido en acero inoxidable antiácidos referencia 304. Rieles o deslizadores para bandejas Gastronorm (GN) 1/1 en acero inoxidable, estos serán tipo “L” o en “U” sin ningún tipo de soldadura a la vista, completamente pulidas, que permitan un deslizamiento de las bandejas de manera normal, sin atrancamientos o forzamiento. Cada cuerpo podrá almacenar 5 o 6 contenedores o bandejas GN 1/1 de 20.5 litros. Puertas con bisagras en acero inoxidable, cada puerta contará con aislante térmico de alta resistencia que permita el selle hermético de la cámara tipo nevera, que soporte altas temperaturas. Sistema de calentamiento eléctrico con termostato para control térmico, calentamiento de la cámara por vapor o por calor no radiante Garantizara el mantenimiento de temperaturas promedio entre 65°C y 75°C. El equipo debe contar con protección para la humedad tanto en las conexiones eléctricas, como en los controles. La base del carro deberá tener ruedas industriales giratorias en goma elástica con capacidad de carga de mínimo 120Kg cada una (aproximadamente 8cm de diámetro), con frenos en dos (2) de ellas que garanticen la no movilidad del carro térmico.	El equipo debe estar terminado en acero inoxidable, soportado en ruedas de goma compactas de larga durabilidad, con puertas de cierres herméticos, que permitan la concentración de calor uniforme en la recamara.
Entrepaños	Acero Inoxidable 304	Al tener entrepaños deben estar elaborados totalmente en acero inoxidable, que permitan la circulación de aire caliente o calor térmico entre la cámara y de fácil remoción o abatimiento, pueden ser elaborados tipo rejilla, o perforado, o en su defecto en rieles tipo “U” que garanticen la estabilidad y peso de cada una de las bandejas	Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		GN 1/1 (25Kg aproximadamente c/u). El número de estos debe ser acorde a los rieles o entrepaños que dispone el equipo. Diseñados para el almacenamiento en contenedores de acero tipo azafate GN 1/1 de 20.5 litros.	
Controles de Temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Control térmico graduable, puede ser digital o análogo. Preferiblemente ubicado en la parte superior del equipo, o en su defecto, protegido de la humedad y/o condensación de vapores.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.
Manijas	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Resistentes para Uso Industrial.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Bandejas o Azafates GN 1/1 de 20.5 litros	32.5 x 53 cm	En acero inoxidable completamente liso sin ningún tipo de bisel o relieve al contorno de este, que impida el libre deslizamiento en los entrepaños. Estos deberán venir con la respectiva tapa para el cubrimiento de la totalidad de la bandeja elaborado en acero inoxidable AISI 304 sin ningún tipo de soldadura, la tapa deberá tener una hendidura en parte superior donde se dispondrá de una manija o asa al mismo nivel de la tapa.	12

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 9 "MÁQUINA LAVAVAJILLA DE CAPOTA EN TREN DE LAVADO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Máquina Lavavajilla de capota en tren de lavado.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	1950 mm a 2000 mm x 600 mm a 650 mm y 2050 mm con mesones x 680 mm y 740 mm
CORRIENTE	220V trifásico

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	Entre 1600 a 1620 piezas x hora o 60 cestas/hora	
Funcionamiento	ELECTRICO	220 Trifásico
Operación Equipo	ELECTRICO	Eléctrico
Corriente	220 Trifásica	NA
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Se hará entrega de la toma tanto macho como hembra para la conexión del equipo, y se	Estas tomas cumplirán con los estándares de seguridad para la protección del equipo y de los usuarios, de cualquier tipo de riesgo eléctrico con la máquina.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
	instalaran para su correcto funcionamiento.	
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Equipo	Acero inoxidable AISI 304	Lavavajillas de capota, construido en acero inoxidable AISI-304 con una capacidad de lavado promedio entre 1500 a 2000 piezas o 60 cestas por hora dependiendo de los tiempos o ciclos de lavado con que cuenta el equipo. Los ciclos de lavado promedio deben de estar entre 40, 55, y 180 Segundos debe tener sistema de lavado y aclarado, los aspersores superior e inferior, en acero y resinados polimerizados con bombas independientes para llenado y vaciado. Acero inoxidable AISI-304 en su totalidad exterior. Bandejas-filtros en la cuba de lavado. Preferiblemente que cuente con (2) o más bombas de lavado de 0.58 Kw. Con capacidad de 350 Lts x minuto, en promedio. La cuba puede ser redondeada o cubiforme para facilitar la limpieza y el desagüe. Las resistencias serán recubiertas en acero inoxidable en la cuba de lavado o que no generen ningún tipo de riesgo eléctrico al manipulador, la capacidad de la cuba estará entre los 35 y los 40 litros. El control termostático de las temperaturas (lavado, 62 ºC,y 70°C y en aclarado, hasta 85 ºC). Las maquinas no debe generar ruidos altos en el área específica a un máximo de 75 db Termostato de seguridad. Para apertura de la capota contará con un sistema de seguridad que interrumpa el proceso de lavado. Los químicos que utilizar deberán dispensarse en dosificadores independientes e incorporados a la máquina para su aprovechamiento. Contará con bomba de aclarado y drenaje independientes. Los lectores de temperatura y de procesos de lavado deben de ser digitales en pantalla tipo LCD o LED, de fácil lectura para el operador de la	Completamente de calidad, sin ningún tipo de soldaduras a la vista y en su totalidad pulido. En el control de temperatura debe ser visible al usuario y debe ser programable entre grados centígrados y Fahrenheit.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		máquina. Adicionalmente contar con la bomba de entrada de agua y salida o drenaje de la cuba. Programa para autolimpieza del equipo, y componentes de fácil remoción para el lavado de los filtros y demás componentes que hacen parte del proceso.	
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 y/o 306L	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables, para nivelar la maquina estabilizando su peso y buen funcionamiento.	
Cuba	Acero Inoxidable 304 y/o 304L	Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero, y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo balancín directo desde la tapa, la capacidad de la cuba estará entre los 35 y los 39 litros para reducir los vaciados entre procesos de lavado para la máquina.	
Mesón	Acero AISI 304	Del tren de lavado hacen parte dos mesones antes y después de la maquina lava –vajillas estos mesones debe estar al nivel de la entrada de las canastillas en la máquina de lavado y enganchados para el arrastre de las canastillas. La medida de los mesones corresponde a un ancho entre 60 y 75 cm y un fondo igual al de la máquina. Uno de ellos contará con un sumidero o Poceton para el lavado de los recipientes o bandejas, con una profundidad de 35 cm como mínimo. Los grifos del mesón con lavado serán ecualizables tipo jirafa. Para lavado industrial. Los mesones al igual que la maquina son en acero inoxidable AISI 304 con entrepaño para la disposición de canastillas de la máquina	
Control de Temperatura		El Equipo contara con un lector digital (LCD) de temperatura, que indique a que temperatura se encuentra el agua en la cuba o tina de almacenamiento. Su lectura podrá ser en grados centígrados o grados Fahrenheit (°F) Se garantizará la temperatura de la máquina para los procesos de lavado, y será verificable con los lectores térmicos digitales de la máquina.	Control de Temperatura
Canastillas de lavado		Se entregarán junto con el equipo (*) canastillas para lavado de vasos o canastilla sin división, (*) canastillas para lavado de platos o canastilla con división. Y (*) canastillas para el lavado de cubiertos estas estarán dentro del costo de la maquina lavavajillas. Las canastillas tendrán una mediad promedio entre 50 o 55 cm x 50 o 55 cm.	Canastillas de lavado

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Canastillas sin división	De uso de la máquina	Estas canastillas son para el lavado de vasos, o menaje que no necesite posiciones verticales como los platos.	4
Canastillas con División	De uso de la máquina	Estas canastillas contendrán las puntas de división o sujetadores de platos, para ser apilados de forma vertical o en angulaciones de hasta 120°	4
Canastillas para cubiertos	De uso de la máquina	Se suministrarán las bandejas o cestas o canastillas para el lavado de cubiertos en la maquina	4
Jabones, detergentes	NA	Con la máquina de lavado se suministrará los productos químicos avalados y que hacen parte del proceso de lavado y abrillantado, con el fin de garantizar su perfecto funcionamiento. Se suministrará los productos químicos necesarios para el uso del equipo, correspondiente a sesenta (60) días de uso regular, las cuales estarán incluidas en el costo del equipo. Se deberá entregar las fichas técnicas de los químicos usados. Así mismo se recomendarán las marcas alternas de químicos que se pueden utilizar con el equipo.	NA
Toma Eléctrica		Toma eléctrica industrial con protección IP65, Pentafilar	1

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 10 "MARMITA A GAS 250L"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Marmita a Gas de 250L	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	800 mm a 1100 mm x 800mm a 950 mm x 800mm a 1000 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	250L	
Potencia	Entre 28,0 y 32 kW - Gas	Gas Natural
Funcionamiento	A GAS NATURAL	Única y exclusivamente
Operación Equipo	ELECTRICO	Para la operación de controles
Corriente	220 V Bifásica + N	Únicamente para los controles de operación
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Eléctrica de 220v	El oferente suministrara la toma hembra para la conexión de la máquina y poderla operar.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Equipo	Acero inoxidable AISI 304 o superior, de mayor resistencia térmica	MARMITA A GAS, - Construcción en acero inoxidable en su totalidad. Cuba en acero inoxidable especial AISI-304 calibre 12. Capacidad: 250 litros. Calentamiento indirecto a gas mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba. Grupo de quemadores tubulares de acero inoxidable de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Graduación térmica para los quemadores. Quemadores deberán ser de alto rendimiento en acero inoxidable. Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas. Cámara de baño maría con sistema de llenado automático al conectar la máquina o manual si su diseño lo contempla. Presostato para control de presión en la cámara Válvula de seguridad por sobrepresión. Termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara. Manómetro incorporado en la encimera Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2” con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro sin apoyo de fuerza. Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304 Tapa de doble pared en lámina de acero inoxidable referencia AISI-304 calibre 18, auto-equilibrada, mediante bisagra con asa de toma frontal. Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado o pilotos de encendido luminosos o sonoros para identificación del usuario. Protector de chimenea de hierro fundido	Acero Inoxidable, el equipo tipo cilíndrico, con patas de fijación a piso o de empotrado en cabina cuadrada. No debe visualizar las juntas o cortes de la lámina los pulidos serán uniformes, sus acabados serán uniformes y con calidad.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		esmaltado de alta temperatura. Conexiones eléctricas para su operación de control a 220 v bifásica. Se debe garantizar que todas las conexiones eléctricas se encuentren cubiertas de manera que se protejan de la humedad que puedan generar los procesos de limpieza y desinfección del equipo. Control de llenado de la cuba Provisto de un sistema autónomo de generación de vapor de baja presión, el cual realiza la calefacción del recipiente y permite su uso continuo por la recuperación el condensado de los vapores y el control de la temperatura realizado a través de un termostato de regulación manual.	
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 calibre 16 de 2" de diámetro.	Patas con estructura en acero inoxidable 304 certificada. Con niveladores, pueden tener anclaje a piso o graduables. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador.
Tapa	Acero Inoxidable AISI-304 calibre 18	Tapa doble pared, auto-equilibrada, en acero inoxidable abatible y compensada con la cuba, con bisagra en acero, y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, esta debe permitir el cierre superior del recipiente para optimizar el rendimiento térmico durante los procesos de cocción. Debe ser totalmente rígida. Tanto el mecanismo de apertura y cierre de la tapa, como el mango o manija de agarre, deben cumplir con las condiciones de ergonomía para el personal manipulador, sin generar la necesidad de posturas forzadas que representen riesgos. Se debe garantizar que al realizar la apertura de la tapa, esta se mantenga fija en diferentes ángulos de apertura, de manera que no genere riesgos de cierre accidental que pueda causar daños al manipulador.	Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador.
Controles de Temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Control térmico graduable, puede ser digital o análogo. Con base protectora y sistema contra infiltraciones de agua y protección eléctrica.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.
Asas	Acero inoxidable, pueden tener inclusiones en resinas poliméricas.	Resistentes para Uso Industrial. Simétricas al equipo de fácil manipulación, que permitan ergonomía para la apertura y cierre de la tapa por el manipulador.	Terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador ni trasmisión calórica.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Seguridad	NA	Presostato para control de presión en la cámara Válvula de seguridad por sobrepresión. Termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara. Manómetro incorporado en la encimera. Aislamiento térmico que impida la transferencia de calor que pueda generar riesgo para el manipulador.	NA

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Pala o remo en acero inoxidable	122cm de largo pala de 12cm de ancho	La espátula será completamente en Acero Inoxidable AISI 304 de un calibre mayor o igual a 11 tipo rectangular, con las puntas inferiores redondeadas en su totalidad y las puntas superiores redondeadas de acuerdo con el ángulo de 75° que la une al bastón o base, la soldadura debe ser completamente pulida y sellada para que no filtre ningún tipo de líquido hacia el bastón o base del remo. La pala u hoja que la conforma será rígida que no permita la flexibilidad de esta, generando deformación y deterioro de la misma. El bastón de la base será en acero inoxidable en su totalidad, completamente rígido, y herméticamente sellado para que no filtre ningún tipo de líquido. La medida de este es de 103 cm y no será deformable. El diámetro de este estará entre los 2,5 y 3,0 cm de diámetro.	2
Manguera de Instalación - Tipo Industrial de alta calidad		Se debe suministrar la manguera flexometálica, para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, se debe incluir los acoples necesarios para conexión al equipo y a la red de gas. Lo anterior debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1
Regulador de presión		Se debe suministrar regulador de presión de tercera etapa, de 20mbar a 25mbar. Debe incluir los acoples necesarios para conexión a la manguera flexometálica y a la red de gas.	1

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 11 "PELADOR DE TUBERCULOS INDUSTRIAL"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Pelador de tubérculos industrial	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	1000 mm a 1100 mm x 600 mm a 650 mm x 550 mm a 650 mm
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	25Kg	
Funcionamiento	Eléctrico	110 voltios a 60 Hz
Operación Equipo	Eléctrico	
Corriente	110 voltios / 60 Hz	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a consumo eléctrico si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Toma estándar 3 x 15	Toma tripolar
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación, limpieza y desinfección y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Equipo	Acero inoxidable AISI 304 calibre 18 antiácido especial para alimentos	Máquina pelador de papas, zanahorias o tubérculos. Para uso y trabajo industrial en cocinas. Disco girante con forma perfilada, la faja abrasiva interna permite distribuir de manera uniforme la acción de mondadura sobre toda la superficie de las papas o zanahorias, siguiendo su irregularidad, sin reducir sus dimensiones. Los desperdicios se evacuan instantáneamente, por la acción de un chorro de agua continuo. Disco recubierto de carburo de silicio de larga duración, fácil desarmado para su respectiva limpieza. Árbol de transmisión montado en acero inoxidable sobre cojines permanentemente lubricados y protegidos de manera segura evitando la entrada de agua. Motor de 0.75 hp 3600 rpm. Protector del swith en silicona que evite el ingreso de agua al interruptor.	Acero Inoxidable AISI 304, el cilindro está recubierto por la faja abrasiva del equipo totalmente en acero inoxidable que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador la manija de vaciado debe ser ergonómica y de fácil manipulación al operador.
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 calibre 16	Disco y cubierta interior abrasivas, reloj ajustable 0.5-4 min, doble banda en V, construcción en acero inoxidable, disco en carburo de silicio. Motor 0.75 hp, Capacidad 50 lb en 1-10 min. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Mangueras	De 5 metros.	La manguera debe cumplir con las especificaciones de la máquina, garantizando una constante de suministro de agua en el proceso del pelado de tubérculos, no debe presentar fugas de agua y se debe proveer acoples necesarios para para la conexión de la manguera al equipo y a la rede de suministro de agua, así como, llave o registro de paso, de conexión a la red hidráulica.	**1**

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 12 "PROCESADOR DE ALIMENTOS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Procesador de alimentos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	430mm a 450 mm x 230 mm a 260 mm x 560 mm a 590 mm
DIAMETRO DE BOCA REDONDA	52 mm
DIAMETRO DE BOCA BOLNDA	71 c 146 mm
POTENCIA	0,25 CV
DIAMETRO DE DISCOS	203 mm
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	Entre 250 y 300 Kg / hora	
Funcionamiento	Eléctrico	A 110 V
Operación Equipo	Manual – Eléctrica	Con interruptores de seguridad de apertura de tapa.
Corriente	110 V	
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto a capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
		kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Estándar 3 x 15	Toma tripolar
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo	Las partes en contacto con el alimento, así como el Bloque del motor, deben ser totalmente en Acero inoxidable AISI-304. El resto del equipo puede tener partes en aluminio anodizado.	Procesador - Cortador de Verduras y Vegetales multi-usos. Equipo que facilita el corte de legumbres y tubérculos en diferentes tipos de corte en vegetales como referencia (cubos. Julianas, cabellos, lunas, etc.) Motor industrial de uso intensivo, alta velocidad, gran eficiencia y potencia de 515 a 700 Wh, que permita un funcionamiento silencioso y sin vibraciones. Doble protección eléctrica: Protector magnético e interruptor por apertura Protector siliconado para el interruptor eléctrico. 2 bocas de alimentación (cilíndrica y oblonga) para adaptarse a los diferentes vegetales, con medidas de 52 mm. Para la cilíndrica Adaptabilidad de discos diferentes para realizar todos los tipos de cortes, estos deben estar elaborados en acero inoxidable EASI 304 grado alimentario, Bolillo o punzón polimérico rígido en resina para ayudar a introducir vegetales en la boquilla cilíndrica. Voltaje 110 vac.	No deben generar ningún tipo de riesgo al manipulador, la manija de vaciado debe ser ergonómica y de fácil manipulación al operador
Equipo y base	Acero Inoxidable AISI-304	Contactor de encendido de equipo con recubrimiento en silicona que evita contacto con líquidos, o humedad en manos del operador. Sistema de seguridad que interrumpa el funcionamiento de la maquina al encontrarse	

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		abierta la máquina. De fácil acceso para el intercambio de discos. Que cuente con un sistema de seguridad magnético en caso de encontrase abierta la tapa protectora de discos. De fácil limpieza, y protección del motor con recubrimiento y sellado de la unidad para evitar contactos con líquidos.	
Base y/o Patas	Acero Inoxidable AISI-304	Patas en acero inoxidable. Con niveladores graduables. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Cuchilla para rebanar	3 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para rebanar	5 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para rebanar	10 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para deshilar	3 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para deshilar	5 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla Rebanar ondulado	2 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla Rebanar ondulado	4 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para Juliana	3 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para Juliana	7 mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla para rallar	4mm	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla cubicadora	10”	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2
Cuchilla cubicadora	12”	Cuchillas sobre disco de acero inoxidable	2

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 13 "SARTEN BASCULANTE A GAS 150L"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Sartén Basculante a gas 150L	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	850 mm a 950 mm x 900 mm a 1200 mm x 800 mm a 970 mm
CORRIENTE	220 V Bifásica + N

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	150L	
Potencia	Entre 30 y 35 Kw	Gas Natural
Funcionamiento	GAS NATURAL	
Operación Equipo	ELECTRICO	Para la operación de controles
Corriente	220 V Bifásica + N	Únicamente para los controles de operación
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, número de serie, descripción en cuanto capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Eléctrica de 220v	El oferente suministrara la toma hembra para la conexión de la máquina y poderla operar.
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
EQUIPO	Acero inoxidable AISI-304 o superior, antiácido especial para alimentos, de mayor resistencia térmica	Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable El exterior del equipo no reflejará soldaduras ni uniones abultadas, cortes y uniones de los equipos deben ser tipo robotizadas y de corte laser, que denote la calidad del equipo. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, calibre 16, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304 Cuba de acero inoxidable AISI-304 calibre 12, soldado externamente Grifo distribuidor de gran capacidad colocado en el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija entrante. Calefacción uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Conexiones eléctricas para su operación de control a 220 V bifásica. Se debe garantizar que todas las conexiones eléctricas se encuentren cubiertas de manera que se protejan de la humedad que puedan generar los procesos de limpieza y desinfección del equipos. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C. Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Paneles de mando, y chimeneas elaboradas en acero inoxidable, Mecanismo de volcamiento manual, resistente termoeléctrico. con fondo que permita el encause de los líquidos para su descarga.	Acero Inoxidable AISI 304, la cuba del equipo es rectangular, las azas de la cuba deben ser totalmente en acero inoxidable simétricas al equipo de fácil manipulación, con terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador.
Base y/o Patas	Acero Inoxidable AISI-304, calibre 16 de 2 “ de diámetro.	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables.	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
			manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.
Tapa	Acero Inoxidable AISI-304 calibre 16	Tapa en acero inoxidable auto-equilibrada, abatible y compensada con la cuba, con bisagra en acero y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, con cortes laser robotizados que garanticen un ajuste perfecto a la cuba. Tanto el mecanismo de apertura y cierre de la tapa, como el mango o manija de agarre, deben cumplir con las condiciones de ergonomía para el personal manipulador, sin generar la necesidad de posturas forzadas que representen riesgos. Se debe garantizar que al realizar la apertura de la tapa, esta se mantenga fija en diferentes ángulos de apertura, de manera que no genere riesgos de cierre accidental que pueda causar daños al manipulador.	Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador.
Controles de Temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Control térmico graduable, puede ser digital o análogo. Con base protectora y sistema contra infiltraciones de agua y protección eléctrica.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.
Asas	Acero inoxidable, pueden tener inclusiones en resinas poliméricas.	Resistentes para Uso Industrial. Simétricas al equipo de fácil manipulación, que permitan ergonomía para la apertura y cierre de la tapa por el manipulador.	Terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador ni trasmisión calórica.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Manguera de Instalación - Tipo Industrial de alta calidad		Se debe suministrar la manguera flexometálica, para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, se debe incluir los acoples necesarios para conexión al equipo y a la red de gas. Lo anterior debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1
Regulador de presión		Se debe suministrar regulador de presión de tercera etapa, de 20mbar a 25mbar. Debe incluir los acoples necesarios para conexión a la manguera flexometálica y a la red de gas.	1

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 14 "SARTEN BASCULANTE A GAS 80L"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Sartén basculante a gas 80 L	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	850 mm a 950 mm x 800 mm a 1200 mm x 800 a 970 mm
CORRIENTE	220 V Bifásica + N

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Capacidad del Equipo	80L	
Potencia	Entre 25 Y 30 Kw	Gas Natural
Funcionamiento	GAS NATURAL	
Operación Equipo	ELECTRICO	Para la operación de controles
Corriente	220 V Bifásica + N	Únicamente para los controles de operación
Plaqueta de Equipo	Metálica, en alto relieve remachada al equipo.	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.
Toma de Conexión	Eléctrica de 220v	El oferente suministrara la toma hembra para la conexión de la máquina y poderla operar.
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
	salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019).	personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Equipo	Acero inoxidable AISI-304 o superior, antiácido especial para alimentos, de mayor resistencia térmica	Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable El exterior del equipo no reflejará soldaduras ni uniones abultadas, cortes y uniones de los equipos deben ser tipo robotizadas y de corte laser, que denote la calidad del equipo. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304 calibre 16, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304. Cuba de acero inoxidable AISI-304 calibre 12 Grifo distribuidor de gran capacidad colocado en el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija entrante. Calefacción uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección de goma. Conexiones eléctricas para su operación de control a 220 V bifásica. Se debe garantizar que todas las conexiones eléctricas se encuentren cubiertas de manera que se protejan de la humedad que puedan generar los procesos de limpieza y desinfección del equipos. Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C. Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Paneles de mando, y chimeneas elaboradas en acero inoxidable, Mecanismo de volcamiento manual, resistente termoeléctrico.	Acero Inoxidable AISI 304, la cuba del equipo es rectangular, las azas de la cuba deben ser totalmente en acero inoxidable simétricas al equipo de fácil manipulación, con terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador.
Base y/o Patas	Acero Inoxidable AISI-304, calibre 16 de 2 “ de diámetro.	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador.
Tapa	Acero Inoxidable	Tapa en acero inoxidable auto-equilibrada, abatible y compensada con la cuba, con bisagra en acero y mano o manija de agarre simétrica a la	Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
	AISI-304 calibre 16	tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, con cortes laser robotizados que garanticen un ajuste perfecto a la cuba. Tanto el mecanismo de apertura y cierre de la tapa, como el mango o manija de agarre, deben cumplir con las condiciones de ergonomía para el personal manipulador, sin generar la necesidad de posturas forzadas que representen riesgos. Se debe garantizar que al realizar la apertura de la tapa, esta se mantenga fija en diferentes ángulos de apertura, de manera que no genere riesgos de cierre accidental que pueda causar daños al manipulador.	manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador.
Controles de Temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Control térmico graduable, puede ser digital o análogo. Con base protectora y sistema contra infiltraciones de agua y protección eléctrica.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.
Asas	Acero inoxidable, pueden tener inclusiones en resinas poliméricas.	Resistentes para Uso Industrial. Simétricas al equipo de fácil manipulación, que permitan ergonomía para la apertura y cierre de la tapa por el manipulador.	Terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador ni trasmisión calórica.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Manguera de Instalación - Tipo Industrial de alta calidad		Se debe suministrar la manguera flexometálica, para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, se debe incluir los acoples necesarios para conexión al equipo y a la red de gas. Lo anterior debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1
Regulador de presión		Se debe suministrar regulador de presión de tercera etapa, de 20mbar a 25mbar. Debe incluir los acoples necesarios para conexión a la manguera flexometálica y a la red de gas.	1

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 15 "AMASADORA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Amasadora mojadora	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 650x400x 550 mm hasta 1080x540x880 mm
PESO	Desde 50 Kg hasta 85 Kg
CORRIENTE	220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Empleada para mojar, amasar y cilindrar masas para la elaboración de Productos de panificación como: Panes, masas de pizza, entre otros.
Mezclar en forma homogénea y generar texturas flexible y elástica.
Motor con potencia mínima de 1 Hp.
Estructura en acero inoxidable AISI 304.
Artesa giratoria, aspas, espiral y rejilla no removible.
Temporizador digital y mínimo dos (2) velocidades de rotación de la artesa y aspas.
Mezclador y tapazon al mismo tiempo
Temporizador para manejo de los tiempos dentro del proceso de trabajo
Estabilidad en el cuerpo del equipo
Pulsador parada de emergencia
Dimensión del tazón de desde 350mm hasta 500mm

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad del tazón:	Desde 20 lt a 50 lt
Capacidad del amasado:	Desde 6 kg a 40k
Voltaje	110V 60Hz
Potencia:	1.000 W a 1.500 W

Velocidades mínimas RPM:	3
Tazon, aspa y rejilla:	Acero inoxidable 304

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Gancho amasador
Paleta mezcladora
Batidor de varillas

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 16 “BASCULA DIGITAL”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Bascula digital de brazo	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 400x280x560 mm hasta 540x500X870 mm
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
La bascula digital de brazo cuenta con capacidad de lectura óptima, se puede cambiar la inclinación de la pantalla.
La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V.
Los rangos de pesado máximo de 0 g a 50000 g con una capacidad de lectura de la báscula de 0,001 g.
Tara en todos los rangos para realizar varias veces
Memoria para mínimo 99 valores
Calibración externa
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V
Certificación de calibración

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Rango de Taraje:	Desde 0 g a 50000 g
Tiempo de respuesta:	Máximo 3 segundos.
Unidades de medida:	Kg, lb, oz, HL

Funciones:	Función HOLD, indicador sobrecargas
Pantalla:	LCD con dígitos desde 35mm altura, iluminación de fondo de mínimo 6 digitos
Calibración:	Automatica (peso externo)
Temperatura operativa:	Desde 0… + 40°C
Carcasa:	Plastica en ABS
Plataforma base:	Acero inoxidable AISI 304 revestida en plástico
Teclas de funcionamiento:	Táctil
Pata de nivelación:	Si

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Cargador de baterías
Baterías recargables

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 17 "GRAMERA DE 3000 GR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Gramera de exactitud ordinaria con calibración interna, verificable.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 90x250x 150 mm hasta 120x460X460 mm
PESO	Desde 1 Kg hasta 10 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Gramera con plato de pesado redondo o cuadrangular. Ambos platos de pesado deben ser fabricados en acero inoxidable AISI 304.
La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V.
Los rangos de pesado máximo de 3000 g con una capacidad de lectura de 0,001 g.
Tara en todos los rangos para realizar varias veces
Memoria para mínimo 99 valores
Calibración externa
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V
Certificación de calibración

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Rango de Taraje:	Desde 0 a 3000 gr.
Tiempo de respuesta:	Máximo 3 segundos.
Unidades de medida:	Kg, lb, oz, HL
Funciones:	Función HOLD, indicador sobrecargas
Pantalla:	LCD con dígitos desde 35mm altura, iluminación de fondo
Calibración:	Automatica (peso externo)
Temperatura operativa:	Desde 0… + 40°C
Carcasa:	Plastica en ABS
Plato de pesado:	Acero inoxidable AISI 304 removible
Teclas de funcionamiento:	Táctil
Pata de nivelación:	Si

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Cargador de baterías
Baterías recargables
Capota protectora

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 18 "GRAMERA DE 10000 gr"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Gramera de exactitud ordinaria con calibración interna, verificable.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 90x250x 150 mm hasta 120x460X460 mm
PESO	Desde 1 Kg hasta 15 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Gramera con plato de pesado redondo o cuadrangular. Ambos platos de pesado han sido fabricados en acero inoxidable AISI 304.
La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V.
Los rangos de pesado de 10000 g con una capacidad de lectura de 0,001 g.
Tara en todos los rangos para realizar varias veces
Memoria para mínimo 99 valores
Calibración externa
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V
Certificación de calibración

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Rango de Taraje:	Desde 0 a 10000 gr.
Tiempo de respuesta:	Máximo 3 segundos.
Unidades de medida:	Kg, lb, oz, HL
Funciones:	Función HOLD, indicador sobrecargas
Pantalla:	LCD con dígitos desde 35mm altura, iluminación de fondo
Calibración:	Automatica (peso externo)
Temperatura operativa:	Desde 0… + 40°C
Carcasa:	Plastica en ABS
Plato de pesado:	Acero inoxidable AISI 304 removible
Teclas de funcionamiento:	Táctil
Pata de nivelación:	Si

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Cargador de baterías
Baterías recargables
Capota protectora

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 19 "BATIDORA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Batidora industrial de 10 litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
CORRIENTE	110 V a 60Hz
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 600x370x480 mm hasta 700x420x500 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Las partes con contacto con el alimento en acero inoxidable
Mínimo tres velocidades
El motor debe ser silencioso
Contiene rejilla de seguridad

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Motor:	1 Hp
Potencia:	Desde 450 a 600 w
Velocidades:	Desde 90 a 360 rpm
Capacidad masa liquida:	Desde 5 kg
Capacidad masa viscosa:	Desde 3kg
Pulsador:	Encendido y apagado

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Accesorio de la batidora gancho en acero inoxidable

Accesorio de la batidora globo en acero inoxidable
Accesorio de la batidora paleta en acero inoxidable

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 20 "CUARTO DE CRECIMIENTO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Cuarto de fermentación controlada, hecho en acero inoxidable AISI 304, para el desarrollo de productos de panificación	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1900x600x850 mm hasta 1950x650X1000 mm
PESO	Desde 170 Kg hasta 200 Kg
CORRIENTE	110 V A 220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
La estructura del cuarto de fermentación es en acero inoxidable AISI 304, cuenta con sistema de calefacción eléctrico.
Acometida de corriente eléctrica de 220 V
La acometida de agua con tubería en acero inoxidable es de ½ pulgada

Tiene un tanque inferior de fácil llenado que permite la evaporación del agua y, a su vez, cuenta con un registro para el paso de agua permitiendo administrar la cantidad deseada en el llenado del tanque.
Cuenta con tablero digital para verificar humedad y temperatura dentro de la cabina.
La base del cuarto es móvil y cuenta con una capacidad de doce (12) latas de 45*65 cm.
Tanque inferior de fácil llenado con tapa perforada
Guías elevadoras en acero inoxidable con separación de bandejas entre 10 a 15 cm
Practico registro para paso de agua
Controles eléctricos con tablero

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Mínimo 12 latas
Puerta:	Acero inoxidable con vidrio panorámico Con pestaña interna para evitar el goteo.
Construcción:	Acero inoxidable.
Sistema calefacción:	Eléctrico
Acometida de agua:	Tubería metálica
Tanque de agua:	Desde 7 lt a 9 lt
Termostato:	De 0 a 110 °C
Ruedas;	Con frenos

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Bandejas en acero inoxidable

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 21 "CUTTER"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Cutter para cárnicos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1000x1000x 800 mm hasta 1200x1100x1000 mm
CORRIENTE	220 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Equipo para lograr gran capacidad de absorción en emulsiones, textura homogénea de la masa, aptas para carnes congeladas.
Equipado con controles de seguridad: Freno de las cuchillas al levantar la tapa.
Botón de emergencia. Motores protegidos térmicamente.
Estructura en acero inoxidable AISI 304.
Interruptor para vaciado y lavado de la artesa.
Termómetro digital.
Motor de 2 Hp
Capacidad de artesa de 10 a 20 kg de masa.
Mínimo tres (3) cuchillas que deben ser desarmables y marcadas en su orden en acero inoxidable.
Al levantar la tapa, las cuchillas deben frenarse.
La velocidad de giro de las cuchillas de mínimo 1300 rpm con un sistema de tres (3) velocidades: Alto, medio y bajo.
Debe contar con velocidad de mezcla reversible de 80 y 150 rpm y un giro de artesa mínimo de 10 rpm, a su vez, debe contar con un botón de parada de emergencia.

Protector de hoja en acero inoxidable 304
Regulador de corte en acero inoxidable 304
Tapa del cabezal, panel de control

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Desde 10 lt a 20 lt
Cuchillas:	Mínimo 3
Voltaje	110V 60Hz
Potencia:	1.000 W a 1.500 W
Velocidades mínimas RPM:	3
Tazon, cuchillas:	Acero inoxidable 304
Motor:	2 Hp.
Termómetro:	Si

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Set de llaves para el arme y desarme de cuchillas.
Mínimo juego de seis cuchillas.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 22 "DESPULPADORA INDUSTRIAL"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Despulpadora de fruta industrial	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde1200x700x500 hasta 1500x800x600
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Capacidad Mínima de 200 kilos/hora
Acero inoxidable AISI 304
Encendido con pulsador
Motor 4 HP
Tolva, guarda y tamiz desmontables

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Mínima de 200 kg
Estructura:	Acero inoxidable
RPM:	1750
Pulsador:	Para de emergencia

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Mínimo 3 tamiz de diferentes perforados preferiblemente de: 1, 5 y 7 mm

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 23 "DIVISORA DE MASA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Divisora de masa	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
ESTRUCTURA	Fundición de hierro
PINTURA	Electroestatica

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Divisora de masa de 36 cortes iguales.
Capacidad del plato máximo de 2kg de masa.
Plato en acero inoxidable
Cuchillas en acero inoxidable 304
Taza de corte acero inoxidable
Paila de corte Acero inoxidable
Base en ángulo, hierro pintado de 1"/2

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Fundición de hierro.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Taza de corte en acero inoxidable
Cuchillas de repuesto

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 24 “EMBUTIDORA ELECTRICA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Embutidora eléctrica para carnes	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x300x 500 mm hasta 1000x500x800 mm
PESO	Desde 18 Kg hasta 25 Kg
Corriente	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Embutidora eléctrica para productos cárnicos, en fundas naturales o sintéticas.
Fabricada en acero inoxidable AISI 304
Capacidad mínima de 10 litros,
Pedal dosificador
Velocidad variable
Embolo de acero con válvula de aire
Boquillas de diferentes diámetros, mínimo cinco (5)
Motor 1.8 Hp

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Mínima de 10 lt
Funcionamiento:	Eléctrico
Velocidad:	Variable
Potencia:	1.8 Hp
Embolo:	En acero Inoxidable

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Set de boquillas mínimo cinco (5) de diferentes diámetros preferiblemente 1/2 ", 5/8", 1", 1.5" y 4".

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 25 "EMPACADORA AL VACIO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Empacadora al vacío	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 550x550x550 hasta 650x650x650
PESO	Máximo 80 kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Extrae oxígeno y sella bolsa para alargar la vida útil de los alimentos.
Empaque al vacío para cocinar en baño térmico Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión
Dos barras de sellado de 400mm
Puede hacer varios empaques a la vez
Acepta una bolsa de 400x480mm máximo
Amplia apertura de tapa para mayor comodidad
Tapa transparente y vacuómetro permiten monitorear el proceso
Máximo 180 empaques por hora
Dos barras de sellado
Tiempo de ciclo: 5 a 45 segundos.
Acero inoxidable

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Potencia:	0.37 kw/h

Tapa:	Cóncava en acrílico.
Capacidad de bomba:	20 m3/h.
Sello:	10mm
Espacio entre barras:	310 mm
Altura:	150 mm
Dimensiones de la barra de sellado:	44cmx1.3cm
Pulsador:	Parada de emergencia

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Bolsas para empaque mínimo 1000 unidades.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 26 "ESTUFA DE INDUCCION DE SOBRE PONER"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa de inducción de sobreponer de dos puestos portátil	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
Estructura:	Cerámica digital
Dimensiones (Largo x Ancho)	Desde 360x600 mm hasta 400x640 mm
Corriente:	120 V
Peso	De 5 a 6 kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Dos zonas de calefacción
Panel superior circular
Configuración de zonas de temperatura independiente
Pantalla LCD digital
Función de bloqueo seguro infantil
Ajuste de temperatura de 60°C a 240°C
Temporizador 180 minutos
Control de sensor táctil

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Vidrio (vitrocerámica).
Rango de temperatura:	60°C a 240°C
Potencia:	1800W
Voltaje:	110 V a 120V

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 27 "ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE 3 BOQUILLAS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa industrial en acero inoxidable 3 boquillas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2) y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 900x1700x700 hasta 1000x1900x800
Conexión a gas:	Gas natural (domiciliario)

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 20 satinado
Estructura en acero calibre 18 de 2"
Bandejas recolectoras de residuos en acero calibre 24
Distribución de gas en tubería de cobre en ¼
Entrada de gas con rancor galvanizado de 3/8
Parrillas en ángulo de 1"×1/8 y barrilla cuadrada en ½
Tres fogones con quemadores en aluminio fundido con capacidad de 75.000 BTU/h
Sistema a gas natural (domiciliario)

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	En acero inoxidable AISI 304 calibre 18.
Quemadores:	4
Piloto de encendido:	Si
Entradas a gas:	Galvanizado

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 28 "ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE 4 BOQUILLAS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa industrial en acero inoxidable 4 boquillas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x1400x600 hasta 880x1500x870
PESO	Aproximado 120kg
Conexión a gas:	Gas natural (domiciliario)

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 20 satinado
Estructura en acero calibre 18 de 2"
Bandejas recolectoras de residuos en acero cl 24
Distribución de gas en tubería de cobre en ¼
Entrada de gas con rancor galvanizado de 3/8
Parrillas en ángulo de 1"×1/8 y barrilla cuadrada en ½
Cuatro fogones con quemadores en aluminio fundido con capacidad de 75.000 BTU/h
Plancha asadora de 40cm calibre 3/16 en hierro
Sistema a gas natural (domiciliario)
Freidor, que sea con quemador de 25.000 BTU/h. con canastilla y con tubería desagüe para el aceite y control de temperatura

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	En acero inoxidable AISI 304 calibre 18.
Quemadores:	4

Piloto de encendido:	Si
Entradas a gas:	Galvanizado

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Plancha asadora de hierro de 400mm
Freidor en acero inoxidable.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 29 "HORNO DE CONVECCION"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Horno rotativo a convección forzada con carro escabiladero extraíble	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1600x1200x1200 mm hasta 1700x1400X1400 mm
PESO	Desde 100 Kg hasta 150 Kg
CORRIENTE	110 A 220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
La estructura del horno está diseñada en acero inoxidable AISI 304, con capacidad para un carro escabiladero extraíble de 18 latas de 45*65 cm, motor igual o superior a 1 HPX
Horneado uniforme por la rotación y el sistema de convección del equipo, sistema eléctrico entre 110v a 220 v
Cuenta con un sistema de iluminación interna para observar el producto con protección en caso de ruptura.
Tablero frontal para un adecuado manejo de controles, control de digital de temperatura en grados Celsius (°C) y Fahrenheit (°F), control de tiempo hasta 120 minutos y un correcto sistema de alarma

Cuenta con un control para inyección de vapor para panes de corteza dura como el pan francés.
También, otorga parada automática del escabiladero frente a la puerta. El horno debe traer carro con una capacidad de bandejas de 18 latas con dimensiones de 45 * 65 cm
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V
Sistema rotatorio
Carro extraíble
Quemadores tipo atmosféricos
Controles de encendido y apagado eléctrico
Alarma de temperatura, tiempo y consumo de gas
Puerta con doble vidrio panorámico

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	18 bandejas (según tamo horno)
Controles:	• Digitales de tiempo y temperatura. • Eléctrico de encendido • Suministro de gas al quemador
Sistema aire:	De recirculación de aire caliente.
Iluminación:	Luz interior con protector
Carro:	Escabiladero extraíble en acero inoxidable 304
Transferencia de calor:	Por convección.
Tipo de puerta:	Hermética, que permita la inspección de los alimentos por medio de una ventana de vidrio resistente a altas temperaturas.
Desfogue:	Con paso regulado para la evacuación del aire caliente.
Aislante:	Térmico mínimo de 3 pulgadas de espesor
Estructura:	Acero inoxidable 304 calibre 16 al 22

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Incluir Bandejas troqueladas en acero inoxidable y/o acero aluminizado y/o aluminio para los carros escabiladeros
Tablero de control que incluya: Pantalla lector de temperatura, programador de temperatura, switch on-off quemador switch on-off pantalla de lectura control tiempo programador tiempo piloto de luz y sonido pulsador vaporizado, switch control rotación, switch on-off luz, pilotos señalización fallas (sonido); parada de emergencia.
Patas niveladoras, los necesarios para su correcto funcionamiento
Incluir dos escabiladeros de 18 bandejas en acero inoxidable montado sobre 4 ruedas resistente a altas temperaturas con sus correspondientes bandejas.
Chimenea de desfogue por donde sale la mezcla de aire-gas después de la combustión
Incluya dispositivos de seguridad, breaker contra cortos, rele contra sobre amperajes y sistema contra sobre-calentamiento.
Que cuente con un sistema inteligente de doble control de temperatura que permite una seguridad total, evitando accidentes por descuido en la programación del pirómetro central. En caso de una programación errónea, el horno nunca sobrepasará la temperatura programada internamente, evitando así daños mayores en términos de forma y funcionamiento

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 30 "HORNO PANADERIA 3 CAMARAS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Horno panadería 3 cámaras	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1200x500x700 mm hasta 1500x700X900 mm
ESTRUCTURA	Acero inoxidable
FUNCIONAMIENTO	GAS
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Funcionamiento a gas
Fabricado en acero inoxidable referencia 304 calibre 22 satinado con aislamiento térmico
Quemadores tipo flauta
Puerta en acero inoxidable referencia 304 calibre 22 con vidrio templado para visualización del producto
Termostato para el control de la temperatura
Base en acero inoxidable en forma de escabiladero
Encendido electrónico

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Sistema de calentamiento:	Mínimo 3 flautas
Cámaras:	3
Termómetro:	Análogo
Chispero:	Si
Rango de temperatura:	De 79°C a 350°C

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Mínimo 6 latas en aluminio para el horno

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 31 "HORNO PARA PIZZA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Horno a gas para 6 pizzas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Ancho x Largo x Alto)	Desde 1000x700x500 mm hasta 1500x900X800 mm
ESTRUCTURA	Acero inoxidable
FUNCIONAMIENTO	GAS
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Funcionamiento a gas
Fabricado en acero inoxidable
Quemadores en acero inoxidable
Calentamiento uniforme en toda la cámara
Termómetro análogo
Válvula de seguridad para el paso de gas

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Quemadores:	Tipo flauta
Consumo gas:	Desde 0.4 kg/h hasta 2.12 kg/h
Termómetro:	Análogo
Rango de temperatura:	Hasta 380°C

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 32 "LICUADORA DE INMERSION"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Licuadora de inmersión industrial	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
CORRIENTE	110 V a 60Hz
Dimensiones (Alto)	Desde 700mm hasta 800 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Licuadora de inmersión, para pures, cremas, batidos, sopas, emulsiones etc.
Brazo removible en acero inoxidable
Sujetador de tazón
Cable de poder de tres metros mínimo

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Motor:	1 Hp
Velocidades:	1800 rpm

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Estuche para el item
Brazo removible en acero inoxidable máximo 2

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 33 "MANDOLINA DE COCINA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Mandolina de cocina profesional con empujador en acero inoxidable	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones: (Largo, Ancho, Alto)	Desde 400x150x100mm hasta 500x200x150mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Mandolina profesional manual en acero inoxidable para rallado y picado
Cuchillas intercambiables para dar diferentes cortes.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Acero inoxidable
Cuchillas:	Mínimo 5
Empujador:	Sí

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Cuchilla mínimo cinco (5)
Empujador

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 34 "MAQUINA PARA PASTA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Maquina para pasta con rodillos ajustables	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones: (Largo, Ancho, Alto)	Desde 160x220x120mm hasta 220x250x150mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Máquina manual para hacer pasta de acero inoxidable con rodillos
Debe tener más de 7 grosores ajustables
Rodillos cortadores de fideos
Rodillos para fetuccini
Rodillos lisos para lasagna

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Acero inoxidable
Rodillos:	Mínimo 8 en acero inoxidable

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Mínimo 8 rodillos en acero inoxidable intercambiables con las funciones mencionadas en el punto dos.
Cortadora para raviolis

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 35 "MARMITA VOLCABLE 50L"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Marmita volcable capacidad para 50 L	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde1700x1100x 1000 mm hasta 1800x1200x1180 mm
CORRIENTE	220 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Olla fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad mínima de 50 litros
Cuerpo toriesferico (cilindro rematado en esfera)
La marmita debe tener quemadores para gas natural (domiciliario)
Doble chaqueta independientes: la primera con aceite o agua (sistema de calor) y la segunda para entrada de agua (que sirva para el enfriamiento).
motor de 1/3 HP
sistema de agitación a 16 rpm
Sistema de volcado de marmita conformado por un motor y un par de chumacera
Sistema de levantamiento del moto-reductor por medio de winche
Sistema de agitación conformado por un moto-reductor y una serie de aspas posicionada de forma escalonada
Arrancador directo
Sistema de volcado manual por medio de un reductor
El sistema de agitación y/o aspas deben ser removibles

Debe contar con un sistema de aislamiento de calor

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Máximo 50 lt
Sistemas:	Volcamiento Levatamiento
Voltaje	220V
Potencia:	1.000 W a 1.500 W
Velocidades mínimas RPM:	16
Variador de velocidad:	Agitador
Controles:	Arranque directo
Pulsador:	De parada de emergencia.
Manómetro	Si
Válvula	De seguridad (alivio)

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Kit de repuestos: válvula de seguridad para marmita, filtros, válvulas.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 36 “MEZCLADOR PARA ALIMENTOS”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Mezcladora para carne, maíz, polvo y más	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 500x540x 350 mm hasta 580x600x400 mm
PESO	Desde 40 Kg
CORRIENTE	220 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Estructura en acero inoxidable
Con tanque abatible para descarga de producto
Aspas con forma de ancla
Cuenta con variador de velocidad
Motor reductor de acoples con potencia 2.4 Hp
Motor reductor de transmisión

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Desde 15 Kg
Aspas:	Si en forma de ancla
Voltaje	220V
Motor:	2.4 Hp
Pulsador parada de emergencia:	Si
Inversor de giro:	Si
Velocidades:	Si, mínimo 3

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Aspas para el mezclador de repuesto

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 37 "MOLDE PARA JAMON"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Molde para jamón de 2 kilos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Volumen)	2500cc
PESO	Desde 2 kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Se compone de las siguientes partes:
Resorte
Yugo
Perno
Cremallera
Tapa

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Acero inoxidable AISI 304, calibre 18
Capacidad:	Desde 2 kg
Pernos:	En acero inoxidable

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 38 "MOLINO PARA CARNE"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Molino de carne de uso profesional, también para verduras y granos cocidos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 400x400x 600 mm hasta 600x600x700 mm
PESO	Desde 20 Kg hasta 40 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Engranes de acero con dientes helicoidales, lubricados por medio de aceite
Protector para el cabezal del molino
Sistema desmontable fácil y rápido para una limpieza rápida y efectiva.
El cabezal, el sin fin, los discos y la tuerca construidos en acero inoxidable
Motor mínimo de 1 HP.
Botón de parada de emergencia
Capacidad de producción desde 170 a 190 kg/h
Discos de diferentes diámetros de salida de corte
Estructura en general en acero inoxidable

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde170 a 190 kg/h
Cuchillas:	Mínimo 2
Voltaje	110V 60Hz
Potencia:	1.000 W
Inversor:	De giro
Estructura:	Acero inoxidable 304
Motor:	1 Hp.
Base:	Aluminio anonizado

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Accesorio disco y cuchilla adicional
Incluir cuchilla de repuesto para cada disco.
Discos de 3 - 3,5 mm, 4 - 4,5 mm, 8 mm, 12 - 13 mm de diámetro y disco precortador

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 39 "PRENSA MANUAL PARA QUESOS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Prensa manual para quesos dos moldes	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 500x400x400 hasta 600x500x500

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Capacidad de prensado para cada molde de 1 kg de queso.
Moldes en polietileno
Base y estructura en acero inoxidable AISI 304
Eje inoxidable de 1 ¼"
Platina de respaldo en lamina inoxidable de ¼ "
Resortes inoxidables entre laminas

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Estructura en acero inoxidable AISI 304

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Lienzo para cuajada
Mínimo cuatro (4) moldes para prensado.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 40 "REFRIGERADOR CONGELADOR INDUSTRIAL HORIZONTAL"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Refrigerador congelador industrial horizontal	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x1200x900 mm hasta 1000x1500X1000 mm
PESO	Desde 100 Kg hasta 120 Kg
CORRIENTE	110 V A 120V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Volumen neto 250 a 350 Litros.
Potencia1/2 o 1 HP
Eficiencia energética6 kw/24 h
Temperatura máxima de congelación -24 a -18°C
Congelador con Función Dual (Refrigeración/Congelación)
Consumo Mínimo Energético 21.3 kWh/Mes
No Frost
Tipo de panel de control: manual o electrónico
Función turbo: se encarga de acelerar el proceso de congelación hasta por 12 horas
Con control de temperatura

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Desde 250 hasta 350 Litros
Estructura:	Acero inoxidable.
Perilla de control de temperatura:	Indicador de temperatura.

Manijas:	Ergonómicas
Tapón:	De drenado
Tapa:	Con sello hermético

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Mínimo dos canastillas en acero plastificado para el congelador

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 41 "SAMOVAR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Samovar de 8 Litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 340x340x580 mm hasta 380x360x600 mm
Capacidad:	Mínimo de 8 litros

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Acero inoxidable
Recipiente para combustible para soportar combustible y distribuir calor.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Acero inoxidable calibre 18

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Recipiente para combustible para soportar combustible y distribuir calor mínimo dos
Mínimo dos azafates ½ medios

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 42 "TAJADORA DE JAMON Y QUESO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Tajadora de jamón y queso	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
PESO	Desde 10 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Estructura en aleación de aluminio lustrado y tratado.
Los platos de apoyo de su estructura están montados sobre casquillos auto lubricados y rodamientos de esferas que le permite el desplazamiento muy suave del carro o ensamble de corte.
El espesor de corte está regulado por un mecanismo de levas muy sensible
Componentes como manopla en plexiglás, micro interruptor sobre el tirante para la hoja
Botonería electrónica
Anillo de protección con hoja y mecanismo de bloqueo para el movimiento del carro

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Disco:	Desde 250 mm
Perilla para calibración:	Desde 0 hasta 15 mm
Pulsador:	De encendido y apagado
Motor:	1/3 Hp.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Pomo para graduar corte

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 43 "TERMOCIRCULADOR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Termocirculador	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
CORRIENTE	110 V
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 350x90x80 mm hasta 400x100x90 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Rango de temperatura de 5°C a 95°C
Precisión en la pantalla 0.1°
Temporizador ajustable hasta 99 horas
Pantalla de fácil lectura
Controles táctiles
Con ciclo de limpieza y recordatorio
Abrazadera ajustable
Certificado
Capacidad hasta 30 Litros

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Potencia:	Desde 1000 a 1200 w/h
Pantalla:	Táctil

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Recipiente para 30 Litros.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 44 "TINA QUESERA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Tina quesera capacidad para 50 Litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 700x400x 700 mm hasta 800x600x800 mm
PESO	Desde 40 Kg hasta 60 Kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Equipo que permite realizar diversas operaciones, tales como pasteurización de la leche, cuaje para queso y maduración del yogurt, está construida en acero inoxidable AISI 304.
Capacidad entre 40 a 60 Litros, cuenta con dos hornillas de gas natural (domiciliario), contiene una chaqueta de aceite o agua, 4 patas reforzadas.
Estructura en acero inoxidable AISI 304.
Desagüe parte inferior
Manómetro
Termómetro integrado para el control de temperatura máximo de 150°C.
Debe tener doble chaqueta: una de calentamiento (aceite o agua) y otra para enfriamiento (entrada de agua)
Un mezclador con aspas pero que este mismo sea removible.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Capacidad:	Desde 40 lt a 60 lt
Mánometro:	Si
Válvula de alivio:	Si

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 45 "ULTRACONGELADOR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Ultracongelador o abatidor de temperatura	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 90x700x700 mm hasta 1000x760x800 mm
Peso:	Aproximadamente 125kg
Corriente:	220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Capacidad de 5 bandejas
Abatimiento negativo en 240 minutos
Puerta con muelle de retorno y cierre magnético desmontable
Sistema de bloqueo del ventilador cuando la puerta este abierta
Patas regulables de acero inoxidable
Ciclos de enfriamiento controlables por tiempo o con sonda
Tablero digital

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Acero inoxidable calibre 18
Rango de temperatura mínima:	-18°C a -32°C
Rango abatimiento:	De 90°C a -18°C o inferior en 240 minutos
Potencia:	0.85 kw
Voltaje:	220V A 60 Hz
De +90° a -18 en 240 minutos:	10 kg

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Mínimo 5 bandejas para el interior del congelador en acero inoxidable

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 46 "GRAMERA DE 500 GR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Gramera exactitud ordinaria con calibración interna, verificable.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 90x250x 150 mm hasta 120x460X460 mm
PESO	Desde 1 Kg hasta 3 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Gramera con plato de pesado redondo o cuadrangular. Ambos platos de pesado han sido fabricados en acero inoxidable AISI 304 y pueden ser utilizados para todo tipo de tareas de laboratorio, producción, investigación.
La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V.
Los rangos de pesado máximo de500 g con una capacidad de lectura de 0,001 g.
Tara en todos los rangos para realizar varias veces
Memoria para mínimo 99 valores
Calibración externa
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Rango de Taraje:	Desde 0 a 500 gr.
Tiempo de respuesta:	Máximo 3 segundos.
Unidades de medida:	Kg, lb, oz, HL
Funciones:	Función HOLD, indicador sobrecargas
Pantalla:	LCD con dígitos desde 35mm altura, iluminación de fondo
Calibración:	Automatica (peso externo)

Temperatura operativa:	Desde 0… + 40°C
Carcasa:	Plastica en ABS
Plato de pesado:	Acero inoxidable AISI 304 removible
Teclas de funcionamiento:	Táctil
Pata de nivelación:	Si

4. ACCESORIOS INCLUIDOS
Cargador de baterías
Baterías recargables

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 47 "BALANZA ELECTRONICA 40 KG"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Balanza electrónica de 40 kg	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 100x300x 200 mm hasta 120x460X360 mm
PESO	Desde 1 Kg hasta 15 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES
La balanza electrónica de exactitud ordinaria tiene un plato de pesado redondo o cuadrangular. Ambos platos de pesado han sido fabricados en acero inoxidable AISI 304 y pueden ser utilizados para todo tipo de tareas de laboratorio, producción, investigación.
La alimentación de energía requiere 110V por medio de un adaptador de red de 12V.
Los rangos de pesado de 40000 g con una capacidad de lectura de balanza de 0,001 g.
Tara en todos los rangos para realizar varias veces
Memoria para mínimo 99 valores
Calibración externa
Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V
Certificación de calibración

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Rango de Taraje:	Desde 0 a 40000 gr.
Tiempo de respuesta:	Máximo 3 segundos.
Unidades de medida:	Kg, lb, oz, HL
Funciones:	Función HOLD, indicador sobrecargas
Pantalla:	LCD con dígitos desde 35mm altura, iluminación de fondo
Calibración:	Automatica (peso externo)
Temperatura operativa:	Desde 0… + 40°C
Carcasa:	Plastica en ABS
Plato de pesado:	Acero inoxidable AISI 304 removible
Teclas de funcionamiento:	Táctil
Pata de nivelación:	Si

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
Cargador de baterías
Baterías recargables

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 48 "CLIPADORA MANUAL"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Clipadora manual	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3)

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x250x250 hasta 850x270x270

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Maquina de accionamiento manual para cerrar las bolsas y/o fundas con embutidos mallas etc.
Clip con aluminio abraza, recoge y aprieta al mismo tiempo realizando un clipeado fuerte y seguro.
Compuesta por tanque, varilla, cable y tabla controlador

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Estructura en acero inoxidable AISI 304

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 49 "CARRO CUBIERTERO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Carro cubiertero	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	1065 mm x 810 mm x 5700 mm
CAPACIDAD	4 Porta Cubiertos

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Funcionamiento	Manual	N/A
Operación Equipo	Manual	N/A
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del elemento.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Estructura y cuerpo	Acero Inoxidable AISI 304 calibre 18	Estructura en acero inoxidable, con capacidad para dispensar cubiertos en 4 compartimientos en acero o plástico polimerizado GN 1/3. Estructura indeformable, resistente a impactos., en acero brillante o mate. Sin soldaduras a la vista. Las soldaduras de la estructura deben de ser completamente pulidas, sin abultamientos, mimetizadas a la estructura. Rodachinas tipo camilla, en goma rígida, con frenos para evitar la movilidad del equipo. Diseño y estructura moderna completamente pulida y sin filos que generen riesgos al manipulador. La base tendrá un entrepaño que sirve como aparador de bandejas u otros artículos propios del servicio. El Diseño de la foto en referencia se toma como un posible modelo del carro porta-cubiertos. Los insertos para los cubiertos podrán ser en acero inoxidable, o en plástico resinado de alta resistencia.	De alta calidad que no genere ningún tipo de riesgo en la manipulación de este, en la operación. Los acabados y materiales de construcción garantizaran la durabilidad y el uso de los equipos.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Porta cubiertos en acrílico o acero inoxidable GN 1/3	325mm largo x 176mm ancho x 100mm de profundidad	En acrílico transparente, de alta resistencia, o en acero inoxidable AISI 304 con sus respectivas tapas protectoras para ambos modelos.	2 juegos de 4 compartimientos

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 50 "CARRO TRANSPORTADOR DE CANASTILLAS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Carro Transportador de canastillas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	120 mm x 420 mm x 620 mm
CAPACIDAD	200 kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Funcionamiento	Manual	Con rodachinas tipo camilla con giro de 360°
Operación Equipo	Manual	N/A

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo	Lamina de acero o hierro	Carro porta – canastillas elaborado en lámina angular o ángulo de ½ "tipo rectangular Acabados en pintura electrostática de color gris mate Resistente a la corrosión y oxidación. Rodachinas de 3" con giro de 360° tipo camilla en goma rígida. Debe llevar un gancho para tirar de la carretilla, esta debe ser extraíble, y que genere seguridad al manipulador al momento	De calidad sin soldaduras en alto relieve, completamente pulidas.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		de tirar dl carro transportador. Puede llevar una manija en plástico o silicona que permita su agarre adecuado.	

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
N/A	N/A	N/A	N/A

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 51 "CARRO TRANSPORTADOR DE AZAFATES"

FOTO GUIA O ILUSTRACION





Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Carro transportador de azafates	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	800 mm a 900 mm x 540 mm y 550 mm x 980 mm y 1000mm
CAPACIDAD	3 a 6 bandejas GN 1/1

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Funcionamiento		Manual
Operación Equipo		Manual
Certificaciones		Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Estructura	Acero Inoxidable AISI 304 Calibre 18	Estructura con capacidad para las bandejas de 205 mm, con almacenamiento hasta de 60 kilos en su totalidad. Estructura indeformable, resistente a impactos., en acero brillante o mate, resistente a la capacidad de carga total de las bandejas GN. Sin soldaduras a la vista. Las soldaduras de la estructura deben de ser completamente pulidas, sin abultamientos, mimetizadas a la estructura. Rodachinas tipo camilla, en goma rígida, dos (2) de estas con frenos para evitar la movilidad del equipo. Diseño y estructura moderna completamente pulida y sin filos que generen riesgos al manipulador. Presentación de prototipo inicial. La base pude llevar entrepaño para cargué de azafates desocupados. Diseños validados como foto guía de referencia no especifica. Para tener en cuenta.	De alta calidad que no genere ningún tipo de riesgo en la manipulación de este, en la operación. Los acabados y materiales de construcción garantizaran la durabilidad y el uso de los equipos.

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
Bandeja so Azafates o Contenedores GN 1/1 de 20.5 litros	325 mm x 530 mm	En acero inoxidable completamente liso sin ningún tipo de bisel o relieve al contorno de este, que impida el libre deslizamiento en los entrepaños. Estos deberán venir con la respectiva tapa para el cubrimiento de la totalidad de la bandeja elaborado en acero inoxidable AISI 304 sin ningún tipo de soldadura, la tapa deberá tener una hendidura en parte superior donde se dispondrá de una manija o asa al mismo nivel de la tapa.	3

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 52 "ESCABILADERO 12 BANDEJAS A 2 CUERPOS"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Escabiladero 12 bandejas GN 1/1	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Profundidad)	1300 mm a 1500 mm x 660 mm a 750 mm x 540 mm a 580 mm
CAPACIDAD	12 Bandejas GN 1/1 x 20,5 (Seis (6) Bandejas x cuerpo (12) total)

2. CARACTERISTICAS GENERALES		
ITEM	**DESCRIPCION**	**OBSERVACIONES**
Funcionamiento	Manual	Con rodachinas tipo camilla (2) con freno
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del elemento.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
Cuerpo	Acero inoxidable AISI 304 Calibre 18	Escabiladero o porta bandejas en acero inoxidable 304 de calibre 18, a 2 cuerpos. Cuerpo tubular rígido, los soportes o rieles	En acero opaco no brillante, con uniones o soldaduras pulidas que no alteren la

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS			
PARTE	**MATERIAL**	**ESPECIFICACIONES GENERALES**	**ACABADO**
		son en tipo “L” o en “U” fijos en soldadura pulida con terminados de calidad y estética. Acero inoxidable opaco las medidas de este Escabiladero corresponden al estándar de los azafates GN 1/1 de 530 mm x 325 mm. De uso para almacenar azafates para producción alimentaria. Rodachinas grado hospitalario en goma de caucho macizo, con freno en dos (2) de las cuatro instaladas. Lo anterior para que me permita movilizar dentro del área de producción. El Diseño permitirá generan estabilización del carro y no correr riesgos de volcamiento e inestabilidad de este. El diseño se presentará como prototipo para aprobación.	estética del acero. Y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador de estos. Así mismo que no generen ningún riesgo de obstaculización al deslizar los azafates en los soportes tipo “L
Rieles “U” o “L”	Acero inoxidable AISI 304 en calibre 20	Cada cuerpo del Escabiladero soportara hasta un máximo de seis (6) bandejas Gastronorm (GN) 1/1 de 20.5 litros y los rieles estarán diseñados para soportar este tipo de carga, los cuales deben permitir el deslizamiento de las bandejas de forma regular sin necesidad de forzar la entrada de estas. Con un espacio de 1cm como mínimo entre cada una de las bandejas colocadas en el escabiladero.	Resistente, sin soldaduras a la vista y en las soldaduras no podrá haber abultamientos

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS			
Descripción	**Medidas**	**Observación**	**Cantidad**
N/A	N/A	N/A	N/A

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 53 "ESCABILADERO MOVIL 1 CUERPO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 y los demás que se indican en el estudio previo	Escabiladero con capacidad 18 bandejas incluidas. Mueble y estructura en su totalidad construido en acero inoxidable 304.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES	
DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1500x400x600 mm hasta 2000x600X87313190600 mm
PESO	Desde 40 Kg hasta 60 Kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES
Paralelas en tubo cuadrado de 1" en acero inoxidable
Guías en ángulo en acero inoxidable
Marco con rodachinas giratorias.
De 12 a 18 niveles para las bandejas.
Para bandejas de medidas de 45 cm X 65 cm

Distancia de 17cm entre cada división		
Ruedas giratorias de alta resistencia con freno		
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del elemento.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	
Estructura:	Acero inoxidable
Ruedas;	Con frenos

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS
De 12 a 18 bandejas con medidas de 45 cm X 65 cm