DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Compra de artículos para cocina, para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en la institución educativa Alto de las flores del municipio de Envigado".

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

PRODUCTO	Segmento	Familia	Clase
Marmita 100L	48	10	15
Horno comnbi de 10 bandejas	48	10	15
Auto servicio caliente	48	10	21
Sistema de extraccion Campana	48	10	18

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

UNIDAD DE MEDIDA
Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nro.	N° DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO ESPECIFICACIONES TECNICAS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1	**Marmita**	•Construido en Acero Inoxidable tipo 304. •Capacidad mínima de la marmita de 75 litros. •Sistema de Calentamiento electrico o a gas. •Sistema o controlador de seguridad de presión y temperatura. •Sistema de autollenado y llave para desagüe inferior. • Medidor de volumen automatico o manual	
2	**Horno combinado 10 BANDEJAS**	HORNO COMBI: (calor seco y calor húmedo o vapor) •Para uso de las diferentes opciones de calentamiento, solo calor seco, solo calor húmedo o vapor y/o combinados calor seco y húmedo. •Funcionamiento a gas o eléctrico. •Con sistema de programación de ciclos de cocción y procesos básicos automatizados para diferentes preparaciones. •Transmisión de datos HACCP mediante WIFI y/o puerto USB. •Con sensores programables medidores de tiempo, temperatura y humedad. •Con capacidad mínima de 10 bandejas y debe incluir las bandejas. •Debe incluir base. •Ciclo de autolavado integrado.	
3	**Auto servicio**	AUTOSERVICIO 1 UNIDAD: •Auto servicio de minimo 5 azafates tamaño estandar, debe incluir los azafates y las tapas correspondientes al autoservicio. •Fabricado en acero inoxidable tipo 304. •De funcionamiento a gas o eléctrico. •Con termostato integrado para el control de temperatura. •Vitrina/barrera antiestornudo o de protección de alimentos •Patas con niveladores de altura.	
4	**Sistema de extraccion campana**	• Campana extractora fabricada en acero inoxidable tipo 304, del tamaño de la isla o zona caliente y de facil desmonte y limpieza de las partes susceptibles de acumulación de suciedad y grasa. • Lamparas internas tipo tortuga o similares indicadas para sistemas de extracción con acumulación de grasa. • Sistema(s) recolector(es) de grasa de fácil desmonte y limpieza en el sistema de la campana y ductos. • Extractor tipo hongo de la capacidad adecuada a la longitud de los ductos y campana del servicio de alimentación y de faci limpieza. • Arrancador para equipo extractor tipo hongo. • Sistema de ductos especifico para el tamaño del servicio de alimentación (puede incluir codos, ductos, acoples y otros si aplica). Fabricado en material resistente al lavado e inoxidable • Transporte e instalación del sistema de extracción.	

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA
Mínimo 1 año de garantía
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
 GLORIA FLOREZ CARDONA Directora Técnica Seguridad Alimentaria y nutricional
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
(FIRMADO EN PLATAFORMA DE SECOP II) SALOME LONDOÑO ZAPATA Secretaria de Salud