FICHA TECNICA 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Gramera digital

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	**DESCRIPCION DEL PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**REQUISITOS TECNICOS**
	GRAMERA - BALANZA	3	Grameras digitales eléctricas de 40 kg, peso mínimo: 0.005 Kg, base y estructura metálica, medidas de la base: 35 cm x 23 cm, 3 pantallas led rojo, indica peso, peso unitario, peso total, bandeja de acero inoxidable de 22,5 x 35 cm, memoria para precios, función tara, teclado de acero táctil, dimensiones; 35 x 23,5 x 12 cm, funciona con batería.
CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.		
CODIGO UNSPSC	48101529 Gramera – Balanza.		
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST		
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO. DIRECTORA		



FICHA TECNICA 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
RODILLOS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	**DESCRIPCION DEL PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**REQUISITOS TECNICOS**
	RODILLOS	5	Rodillos de 3 pulgadas x 35 de largo, elaborado en PVC, ideales para extender masas como fondant, de fácil limpieza.
CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.		
CODIGO UNSPSC	31171541 rodillos		
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST		
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO. DIRECTORA		



FICHA TECNICA 3

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
BATIDORAS ELECTRICAS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	**DESCRIPCION DEL PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**REQUISITOS TECNICOS**
	BATIDORAS ELECTRICAS	3	Batidoras eléctricas capacidad 5,7 o 5 litros, 10 velocidades, escudo vertedor para incorporar nuevos ingredientes a la mezcla sin salpicar, incluye tres adatamentos mezcladores: batidor globo, plano y gancho, dimensiones: 18,00 x 22,00 x 43,00 cm, potencia: 325 W, 110 V.
CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.		
CODIGO UNSPSC	48101601 batidoras		
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST		
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO DIRECTORA		



FICHA TECNICA 4

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
LICUADORA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

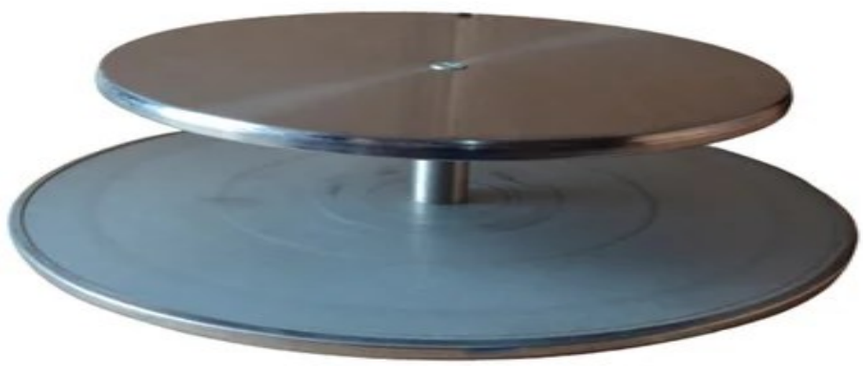
	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	REQUISITOS TECNICOS
DESCRIPCION	LICUADORA	2	Licuadora institucional con dos vasos en policarbonato resistentes hasta 120°C, cuchilla en acero inoxidable, aptas para triturar hielo y variador de velocidad de 18,000 hasta 26,000 RPM, botón de pulso, mezclador plástico de alimentos, capacidad nominal: 2 litros, potencia 1500 Watts, voltaje 110 - 120 Vac, frecuencia 60 Hz.

CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.
CODIGO UNSPSC	48101600 licuadora
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO. DIRECTORA



FICHA TECNICA 5

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
BAILARINA – BASES GIRATORIAS	
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:	
DESCRIPCION	**DESCRIPCION DEL PRODUCTO** / **CANTIDAD** / **REQUISITOS TECNICOS** BAILARINA – BASES GIRATORIAS. / 3 / Base giratoria con rodamiento de balineras de acero inoxidable para una rotación suave, base y plataforma independiente para facilitar el lavado a mano, plásticos de calidad alimenticia.
CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.
CODIGO UNSPSC	31162401 base para tortas giratorias.
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO DIRECTORA



FICHA TECNICA 6

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
GRECA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	REQUISITOS TECNICOS
DESCRIPCION	GRECA	1	Greca en acero inoxidable, accesorios en bronce cromado (llaves y patas). Interruptor 4 temperaturas (alto, medio, bajo y off) asas y botones en polipropileno, medidor de nivel en vidrio, filtro en tela lavable, fácil funcionamiento, 3 servicios: agua (para la preparación de aromáticas, té o cualquier otra bebida a base de agua caliente), café o leche, dimensiones: 28 x 55 cm, potencia: 700 Wh, 110 V, 1/4 de libra de café molido por preparación, para 30 tintos aproximadamente.

CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.
CODIGO UNSPSC	52141500 greca
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO. DIRECTORA



FICHA TECNICA 7

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
TERMO	
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:	
DESCRIPCION	**DESCRIPCION DEL PRODUCTO** / **CANTIDAD** / **REQUISITOS TECNICOS** TERMO / 2 / Termo con capacidad máxima de 2 o 3 litros, cuerpo y ampolleta interna fabricado en acero inoxidable con doble pared para el vacío que ayuda a mantener las bebidas calientes y/o frías, según sea su uso, sistema de accionamiento bomba manual, tapa superior fabricada en material plástico polipropileno con manija, para su transporte o manipulación.
CALIFICADORES	Se debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas en los requisitos técnicos.
CODIGO UNSPSC	52152000 termo
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	JOHN JAIRO ZAPATA CALDERON – RESPONSABLE SST
DIRECTOR CEFIT	JULIANNA VALDERRAMA GIRALDO DIRECTORA

