FORMULARIO No. 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Los objetos del presente proceso deben de reunir las condiciones técnicas, las características físicas, las formas de presentación de acuerdo a las fichas y especificaciones técnicas que a continuación se detallan:

ELEMENTOS	CANTIDADES
licuadora tipo industrial volcable, capacidad: 10- 12 litros aproximadamente	4
Pelapapas industrial capacidad: 8-10 kilos por cada ciclo para uso comercial 150 a 170 KG aproximadamente capacidad de producción	4
Termómetro de laser infrarrojo de -50 a 300ªC aprox.	9
Termómetro de punzón análogo de caratula (-40 a 70 ªC)	17
Bascula de piso digital de 300 KG	4
Termo higrómetro lectura digital de 0 a 50ªC de temperatura Resolución 0.1 °C, humedad relativa de 10%HR a 98°HR - Resolución 1%HR	1

Licuadoras para uso Industrial de 10 a 12 litros aproximadamente	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
	Equipo para preparado de alimentos
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Equipo de alimentación eléctrica, con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:

- Vaso Construido totalmente en acero inoxidable Tipo 304 antimagnético, no debe llevar remaches internos.
- Vaso en calibre 16
- Base de soporte en tubo de acero inoxidable Tipo 304 con niveladores en cada pata
- Cuchillas dobles en acero inoxidable.
- Sistema volcable.
- Suiche de encendido encapsulado en acero inoxidable para mayor resistencia a la humedad.
- Una velocidad, motor a 3.600 r.p.m vaso con rompe olas.
- Trabajo pesado.
- Alto rendimiento.
- Sello mecanico.
- Capacidad 10 A 12 litros
- Potencia motor 3/4 HP velocidad 3600 rpm A 220V. monofásico.
- Accesorios: Soporte, base y guarda (en acero inoxidable 304) para el motor

Dimensiones: altura aproximada de 75 cm, ancho aproximado de 18 cms y profundidad o largo aproximado de 20 cms. (Es de anotar que este rango aproximado debe tener un rango de diferencia de – y/o + de 5cms.)

-
- Otras características: una velocidad, y botón de encendido y apagado.
- CONDICIONES DE RECHAZO: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.
- TIPO DE EMPAQUE: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.



Peladora de papa para uso comercial(150-170 KG aproximado de capacidad de producción)	
CODIGO IDENTIFICACION BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
	Equipo para preparado de alimentos
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCION GENERAL	
1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO**: Máquina para pelado por abrasivo, de alimentación eléctrica, debe cumplir con las especificaciones técnicas que se describen a continuación: Cuerpo en acero inoxidable No. 304 antimagnético con revestimiento interno en disco y paredes de superficie abrasiva de alta resistencia y durabilidad, parte inferior (Base) en fundición de aluminio.	

Conexión de agua
Capacidad por ciclo: 8 a 10 kilos
Capacidad producción: 170 kg/h.
Potencia: ½ HP, 220 V. monofásico
Dimensiones: Altura: 70 aproximadamente, x Ancho 60 aproximadamente, Largo: 50 cm. Aproximadamente, parte interna donde se realiza el proceso.
(Es de anotar que este rango aproximado debe tener un rango de diferencia de – y/o + de 5 cms.)

- No debe tener remaches en parte interna, con el fin de que se garantice una fácil limpieza y que eviten la acumulación de residuos para impedir una contaminación cruzada, fácil de desmontar.
  Uso: industrial para trabajo pesado.
- Accesorios: Soporte de bases en caucho anti vibratorio y filtro anti espuma.

CONDICIONES DE RECHAZO: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.

TIPO DE EMPAQUE: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.



Termómetro de laser infrarrojo de -50 a 300ºC aprox	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
	Equipo para medición de temperaturas
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Equipo de medición de temperaturas con
las especificaciones requeridas:

- Rango de Temperatura: -50+300ºC
- Resolución: 0.1
- Distancia de apuntado (D: S): 12:1
- Emisividad: Fija 0.95
- Apuntador laser
- Preciso de no contacto
- Selección °C/°F
- Manejo sencillo con una sola mano
- Data/Hold/Apagado automático
- Iluminación en el display
- Tiempo de respuesta: Menos de 1 seg
- Medidas: 160 aprox, X 82 aprox, X 42mm
- Peso: 177 g
- Batería: 9V (incluida)
- Estuche de transporte



Termómetro de punzón análogo de caratula (-40 a 70 ºC)	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
	Equipo para medición de temperaturas
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCION GENERAL	

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Termómetro de punzón análogo de -40 a 70ºC,

- Rango de temperatura: -40+70ºC
- División de escala: 1°C
- Precisión: ± 2°C aprox
- Diámetro de la carátula 1"
- Largo del punzón 5"
- Recalibrable
- Sellado hermético
- Fabricado en acero inoxidable
- Con husillo plástico de protección y clip



Báscula Electrónica, Indicador Digital, (300 KG aproximadamente)	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
	Equipo para pesaje de los alimentos
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Bascula de piso de 300KG aproximadamente

Carga máxima 300 Kg.
Precisión 50 g.
Ajuste manual de cero y tara al 100%
Indicador solo peso.
Display led rojo.

Batería interna recargable.
Plataforma (cubierta) en acero inoxidable de 45 X 60 cm.
Estructura en acero pintado.
Trae paral de sostenimiento de indicador.
Conexión con adaptador de voltaje a 110 V.

2. CONDICIONES DE RECHAZO: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.

3. TIPO DE EMPAQUE: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.



Termo higrómetro digital de 0 a 50ºC aprox, Humedad: 10% - 90% aprox

CODIGO IDENTIFICACION BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
	Equipo para medición de temperaturas y humedad

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Termóhigrometro digital de 0 a 50ºC aprox, Humedad: 10% - 90% aprox, con las siguientes especificaciones técnicas

- * Unidades de temperatura °C / °F
- * Función de memoria para Máx/Mín temperatura y Humedad
- * Calendario, funciones de alarma diaria, formato de 12/24 horas.
- * Rango de temperatura: 0 a 50°C aprox, Humedad: 10% - 90% aprox

Accesorios:

Batería y estuche.



Nota: Las fotos o imágenes implementadas en las especificaciones técnicas solo son usadas como marco de referencia para los oferentes.

DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ENTREGAR JUNTO CON LA OFERTA

REQUERIMIENTOS	DOCUMENTO
Fichas técnicas: El oferente debe presentar las fichas técnicas de los bienes solicitados.	**Documento suscrito por el representante legal con las características de cada bien.**
Certificado de garantía técnica: El oferente debe presentar una certificación donde ofrece una garantía técnica de los bienes por un tiempo igual o mayor a (1) año, contados a partir de la suscripción del acta de recibo a satisfacción de los bienes por parte del supervisor del contrato. La certificación debe otorgar una garantía técnica para amparar los bienes contra posibles defectos de fabricación y/o ensamble, daños ocasionados por fallas en la fabricación y/o materiales, incluyendo la mano de obra.	**Documento suscrito por el representante legal donde certifique la garantía técnica de los bienes por un tiempo igual o mayor a un (1) año.**
Certificado de mantenimiento preventivo: El oferente debe presentar una certificación donde ofrece un mantenimiento preventivo cada 3 meses de las licuadoras industriales de 10 a 12 litros aprox. y las peladoras de papa de 150 a 170 kg aprox. de capacidad por un tiempo igual	**Documento suscrito por el representante legal donde certifique que en cada comedor se realizara el mantenimiento preventivo cada 3 meses de las licuadoras y peladoras de**

o mayor a (1) año, contados a partir de la suscripción del acta de recibo a satisfacción de los bienes por parte del supervisor del contrato en los comedores de tropa de la BR-4, BR-14, BR-15 y BR-17.	**papas adquiridas en el dicho contrato por término de un año.**
Capacitación manejo de equipos: El oferente debe realizar capacitación del manejo de equipos en cada comedor tropa: **BASER 04:** Calle 50 No 76-126, Cuarta Brigada Barrio Los Colores. **BIPEB:** Carrera 70 No 1-50, Barrio Belén Las Playas. **BAJES:** Carrera 45 No. 18-85, Barrio Buenos Aires. **BIGIR:** Calle 66 E No 39-84, Barrio Villa Hermosa. **BIOSP:** Avenida 30 No 59-315, Barrio Niquia. **BITER-4:** Llanos de Cuiba **BINUT:** Municipio de Andes **GMJCO:** Vereda Las Playas de Rionegro Antioquia. **BIAMA:** Kilometro 5 Vía Pacurita, Municipio de Quibdó Choco. **BIJUL:** Vereda las Animas, Municipio de la Unión Panamericana.(QUIBDO). **BASER -17:** Kilómetro 43 Vía al mar, Carepa – Antioquia. **BIVEL:** km 2 vía turbo, San Pedro de Urabá. **BASER-14:** Parque Puerto Berrio. **BIBOM:** Vereda Guacimal. **BIBAR:** Puerto Boyacá. **BICAB:** Vereda Cantimplora, Puerto Berrio. **BIREY:** Cimitarra, Santander.	**Documento suscrito por el representante legal donde certifique que en cada comedor se dictará la capacitación del manejo y cuidados de los equipos adquiridos.**

La presente se firma en la ciudad de Bogotá a los diez y seis (16) días del mes de Mayo de 2019

Carlos Felipe Zamora Cubillos
C.C. 80.502.638 de Usaquén
Representante Legal
CONTINENTES COMERCIALES SAS
Nit: 900.519.489-1