



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Balanza Electrónica

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
41111507	Bascula de Mesa

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Bascula de Mesa

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

La construcción debe ser en acero inoxidable de fácil limpieza. Equipada con tarjeta interface RS-232, para poder conectar a impresora o computadora. Función de tara acumulable, pesa en kilogramos, libras u onzas. Capacidad: 5 Kilos. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación, batería recargable. Peso 3.5 kg. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mt. Dimensiones del plato: 0.20X0.24 mt.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad 5kg / 10lb / 160oz
- División mínima 1g / 0.002lb / 0.05oz
- Display Cristal líquido
- Pantalla iluminada Incluido
- Corriente eléctrica 100/240Vca 50/60Hz
- Adaptador a corriente Incluido
- Conexión USB
- Batería recargable Con duración de hasta 100 horas
- Tara máxima 5Kg
- Plato 20x24cm (7.8x9.4")
- Temperatura de operación -10 a 40°C (14 a 104°F)
- Temperatura de almacenaje -20 a 50°C (-4 a 122°F)
- Peso neto 3.5kg



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Bascula Electrónica	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
41111509	Básculas de piso o de plataforma
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Básculas de piso o de plataforma	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Báscula de 150kg, con plataforma en tubo con pintura electrostática, cubierta en acero inoxidable y con pedestal escualizable de 60 cm. Indicador electrónico modelo KL1R liquidador y conteo en acero, display tipo LED, operación con batería recargable y adaptador de 12 VDC 500 mA o cable AC para el X3(incluido). Indicación en unidades de kilogramos. Protección IP64.</p>	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 3

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Sistema de extracción	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
Código UNSPSC 48101820	Producto: Campana extractora para uso comercial
Código UNSPSC 40101500	Clase: Ventilación
Código UNSPSC 40101502	Producto: Extractores de aire
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Producto: Campana extractora para uso comercial	
Clase: Ventilación	
Producto: Extractores de aire	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Sistema de extracción que comprende campana extractora, filtros y ductería:</p> <p>Campana extractora tipo cajón o plafón en isla, fabricada totalmente en acero inoxidable 304, calibre 20. Estructura robusta completa de diseño industrial, con sistema de drenaje y recipiente extraíble para recolección de grasa. Marco de 3 metros por 2 metros. Para definir la altura de la campana extractora se cuenta con una longitud lineal desde el piso terminado al techo de máximo 3 metros. 6 filtros deflectores para la campana de extracción tipo plafón en isla, fabricados bajo la norma NFPA96 en acero inoxidable 304, calibre 18, galvanizados. Los deflectores deben ser fácilmente desmontables para tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección y equipados con bandejas de goteo de grasa debajo de sus bordes inferiores. Deben ser instalados en un ángulo no inferior a 45 grados con respecto a la horizontal que abarquen toda el área de extracción en la campana. El soporte de cada deflector debe ser fabricado en acero inoxidable 304, calibre 18, galvanizado y evitar par galvánico.</p> <p>Sistema de iluminación para campana de extracción tipo plafón en isla. Luminarias tipo tortuga o tipo marino, herméticas, resistentes al calor, a las altas temperaturas, grasa, humedad, construidas en materiales de seguridad contra rotura, desmontables para tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección.</p> <p>Ductos para conducción de aire, vapor de agua y calor, fabricado en acero inoxidable 304, calibre 22, galvanizado. Deben estar provistos de aberturas laterales o exclusas en la parte media del ducto y una en cada cambio de dirección, contigua a los codos del sistema de ductos para mantenimiento, limpieza y desinfección. El sistema de ductos debe estar compuesto mínimo de dos codos del mismo diámetro del ducto. Longitud lineal total del sistema de ductos máximo hasta 8 metros de largo. Debe ser ducto cilíndrico de acabado liso en su totalidad: Diámetro de 40 centímetros hasta 50 centímetros; El sistema de ductos deberá tener una soldadura externa continua y hermética al perímetro exterior y evitar el par galvánico.</p>	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 3

Mandos o arrancadores eléctricos para el control, encendido y apagado del extractor y reguladores de tensión en caso de ser necesario. Se debe incluir todos los accesorios e ítems necesarios para el adecuado funcionamiento del sistema eléctrico, como cableado, interruptores, switches, protecciones y otros requeridos, incluida la iluminación de la campana, arranque del extractor, polo a tierra, etc.

Extractor tipo hongo mínimo de 2 caballos de fuerza, con sistema eléctrico trifásico de alta eficiencia. Deberán tener un drenaje dirigido a un receptáculo de grasa fácilmente accesible y visible que no exceda los 4 (cuatro) litros de capacidad.

Soporte base para el extractor tipo hongo del tamaño requerido para acople al sistema de ductos y que soporte el peso total del equipo y la vibración que genera mientras se encuentre en funcionamiento. Además, debe ser fabricado en acero inoxidable 304, galvanizado, entre calibre 14 o calibre 16 según necesidad y requerimiento que garantice que la estructura resiste el peso y vibración del equipo cuando está en funcionamiento. Se debe evitar par galvánico en las soldaduras y demás elementos como tornillos, orificios y otros.

Tobera para conectar el sistema de ductos con el extractor tipo hongo antes descrito. Fabricada en acero inoxidable 304, calibre 22. Deberá tener una soldadura externa continua y hermética al perímetro exterior y evitar el par galvánico.

Sujetadores tipo pernos, pernos de soldadura, pestillos o tuercas de mariposa para asegurar, colgar y/o sostener paneles de acceso, sistema de ductos y campana extractora. Deben ser en acero inoxidable 304 o acero al carbono y no deben penetrar las paredes de los ductos. El calibre del acero debe ser adecuado y resistente, teniendo en cuenta el peso a sostener del sistema de ductos y campana de extracción.

Los pernos, tornillos, remaches y otros sujetadores mecánicos no deben penetrar las paredes del ducto.

Todas las costuras, juntas y penetraciones en todo el sistema de extracción (campana, ductos, elementos metálicos y demás) que dirigen y capturan los vapores cargados de grasa, agua, humos y gases deberán tener una soldadura externa continua y hermética al perímetro exterior y evitar el par galvánico.

DETALLE DEL SERVICIO:

Suministro e instalación y puesta en funcionamiento de todo el sistema de extracción y sus elementos descritos en la DESCRIPCIÓN GENERAL.

Se debe suministrar ficha técnica del extractor tipo hongo con la toda la información eléctrica del equipo como consumo eléctrico, voltajes, conexiones, características generales, capacidades máximas de funcionamiento y de sus elementos, materiales usados en la fabricación del equipo.



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 3 de 3



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Juan Esteban Castañeda Sanchez - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Estufa enana	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101500	Equipo para cocinar o calentar
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Equipo para cocinar o calentar	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Estufa para uso industrial de un puesto con funcionamiento a gas. Las medidas del marco son de 60 centímetros de ancho, por 60 centímetros de largo y altura máxima de 60 centímetros; (60x60x60).</p> <p>Fabricación del cuerpo de la estufa enana debe ser en acero inoxidable 304 calibre 18.</p> <p>La parrilla debe estar fabricada en hierro fundido tipo herradura, desmontable para facilitar el mantenimiento, limpieza y desinfección; al igual que el quemador, el cual, debe llevar en parte inferior, bandeja recoge grasa también desmontable.</p> <p>Debe disponer de piloto independiente para el quemador con regulación de la intensidad de la llama. Potencia: 90.000 BTU/hora.</p> <p>Las bases o patas deben tener nivelador de altura hasta 10 centímetros, en rosca, fabricadas en acero inoxidable 304, calibre 18.</p>	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Márquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Estufa Lineal de cuatro puestos

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101500	Equipo para cocinar o calentar

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Equipo para cocinar o calentar

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Estufa industrial de 4 puestos, con cuerpo fabricado en acero inoxidable 304, calibre 18. Cada puesto lleva quemador desmontable, fabricado en hierro fundido, cada uno compuesto por tres anillos concéntricos con válvulas de control independientes.

Cada quemador debe disponer de pilotos independientes con regulación de la intensidad de la llama. Transmisión de calor entre 80.000 BTU/h y 270.000 BTU/h.

Las 4 (cuatro) parrillas deben ser fabricadas en hierro fundido de 1 x 1/4 pulgadas desmontables para mantenimiento, limpieza y desinfección. Las medidas de cada parrilla de 60 x 60 centímetros.

Las bases o patas con regulador o nivelador de altura hasta 10 centímetros, en rosca, fabricadas en acero inoxidable 304, calibre 18.

La estufa lleva entrepaño en parte inferior, fabricado en acero inoxidable 304, calibre 18 con refuerzos inferiores para evitar deformaciones. El entrepaño debe estar dispuesto a una altura no menor de 20 (veinte) centímetros, medidos desde el piso terminado.

La estufa de cuatro puestos debe disponer de 4 (cuatro) bandejas independientes para recoger grasa en la parte inferior de cada quemador, las cuales llevan el mismo tamaño de cada parrilla, fabricadas en acero inoxidable 304, calibre 18; desmontables para mantenimiento, limpieza y desinfección, al igual que los quemadores.



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable sin rodachines

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con refuerzo interior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Con medidas de 55 centímetros de largo por 55 centímetros de ancho y 25 centímetros de altura. Con patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 en parte superior e inferior, diámetro dos (2) pulgadas. Los bordes de la mesa deben ser redondeados. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte. Sin salpicadero ni entrepañó.

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Sartén Basculante	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CODIGO	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101500	Equipo para cocinar o calentar
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Equipo para cocinar o calentar	
UNIDAD DE MEDIDA	
Número (1)	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>SARTEN VOLCABLE PARA PARA GRANDES PROCESOS DE COCCION ASADOS FRITURA VAPOR.</p> <p>Equipo en acero inoxidable de primera calidad grado SAE 304 Íntegramente en ACERO INOXIDABLE Ref.304/2B, en calibres 3/4" 12, 16, 18. Cuba, (recipiente) de fácil manejo por su sistema de volteo manual con motorreductor que permite un abatimiento de la cuba seguro y sin derrames de producto. 81900 Btu/h. Peso: 138 Kg.</p> <p>Estructura con patas en tubería de 1 1/2" también en ACERO INOXIDABLE Llevando de la cuba mediante llave móvil lateral. Unidad controlada por: Termostato de operación con un Rango de temperatura de 200-400F (93-210C). Válvula Unitrol VR7000M Control de Gas Universal. Termopila, Piloto doble de seguro de temperatura máxima. Motorreductor sin fin corona 0.75 HP, 1680 rpm de entrada, 50 rpm de salida para garantizar el abatimiento controlado de la cuba de forma manual. Potencia calorífica de 124.000 a 144.000 B.T.U. Hra.</p> <p>Sartén de 60 galones / 200 litros / 118 kilos de producto (dimensiones 161 x 90 x 90)</p>	
	

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA
Según lo descrito en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
BASE PARA HORNO COMBI DE 10 BANDEJAS	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CODIGO	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SUPERFICIE DE MESA	
UNIDAD DE MEDIDA	
Número (1)	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>BASE PARA HORNO COMBI DE 10 BANDEJAS</p> <p>Base para horno, fabricada en perfiles y tubo cuadrado de acero inoxidable tipo 430 calibre 18, presenta escabiladero de 7 puestos para azafates.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</p> <p>Fabricada en acero inoxidable. Capacidad: 7 GN/entero x 6cm Dimensiones: 82 x 58 x 70 cm</p> <div style="text-align: center;">  </div>	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
<p>Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos</p> <p>Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos</p>	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	

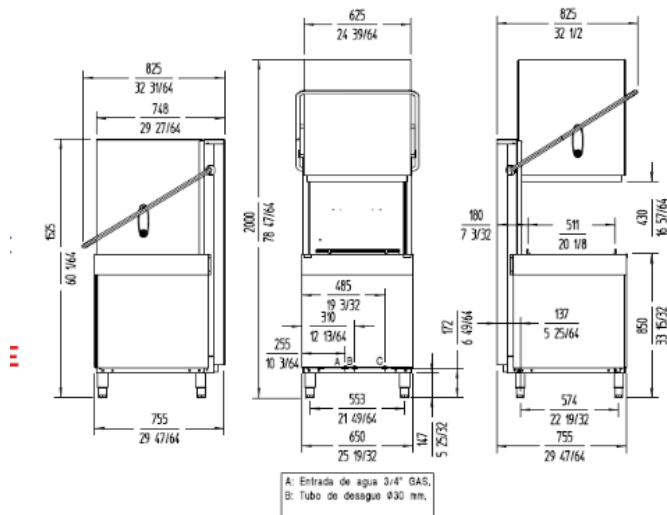
 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Máquina lavadora de vajillas	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CODIGO	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101615	Lavadoras de platos para uso comercial
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Lavadoras de platos para uso comercial	
UNIDAD DE MEDIDA	
Número (1)	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>LAVAVAJILLA</p> <p>Es un equipo electromecánico para limpiar los restos de la comida de la vajilla, cubertería, cristalería y utensilios de cocina.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavavajillas con capota • Construida en acero inoxidable 304, puerta compensada de doble pared • Tanque con bordes redondeados para el completo drenaje del agua sucia y una perfecta higiene • Filtros sobre el tanque y suplementarios en acero inoxidable • Brazos giratorios en acero inoxidable • Equipada de serie con una canastilla para los vasos y platos • Dosificador de abrillantador incorporado para mejores resultados al secar • Termómetro de temperatura <p>El ciclo de lavado se inicia solo cuando la capota está bien cerrada</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones de la cesta: 500 mm x 500 mm • Altura útil: 430 mm • Ciclos: 3 • Duración ciclo(s): 120 / 180 / 210 " • Producción cestos/hora: 30 / 24 / 17 • Capacidad del calderín: 8 • Capacidad de la cuba: 251 • Consumo agua/ciclo: 3 l <p>POTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potencia de la bomba: 750 W / 1.0 Hp • Potencia cuba: 2500 W • Potencia calderín: 6000 W • Potencia total: 7000 W 	

- Alimentación eléctrica: 220 V / 60 Hz / 3 ~ (21 A)

DIMENSIONES EXTERIORES

- Ancho: 650 mm
- Fondo: 755 mm
- Alto: 2000 mm / 1525 mm
- Temperatura de lavado: 65 °C
- Temperatura de aclarado: 85 °C
- Peso neto: 102 Kg
- Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Autoservicio caliente para 5 azafates a gas	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102102	Mostradores para mantener la comida caliente
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Mostradores para mantener la comida caliente	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Equipo Fabricado en acero inoxidable. Patas con nivelador inoxidable. Protector sanitario en vidrio templado y pasa bandejas escualizable en acero inoxidable. Tanque con desagüe y conexión para agua. Control manual de temperatura con sistema de seguridad. Equipo para uso en áreas con extracción de aire.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potencia: 60.000BTU/h A gas • Dimensiones: 180 x 95 x 120 cm • Conexión para entrada de agua de 1/2 pulgada • Conexión para salida de agua y rebosadero • Conexión red de gas. • Termostatos de seguridad. 	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
AZAFATE ACERO INOXIDABLE	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101800	Menaje y utensilios de cocina
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Menaje y utensilios de cocina	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Utensilio fabricado en acero inoxidable. Troquelado sin soldaduras, con bordes redondeados para evitar cortes.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad: 20.5 Lt. • Dimensiones: 53 x 32.5 x 15 cm 	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable sin entrepáño

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana con medidas de 250 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con doble refuerzo inferior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, unidas entre ellas con el mismo material, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. Sin salpicadero ni entrepáño. El amarre entre patas, entrepáños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 334 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con refuerzos inferiores en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, todo fabricado en acero inoxidable 304 calibre 16 con entrepaño acanalado en todo el mesón salvo donde se ubican los pozuelos, la distancia entre cada canal no mayor a cinco (5) centímetros. El entrepaño debe estar dispuesto a una altura de 20 centímetros medidos desde el piso. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. En borde izquierdo se requieren 79 centímetros de mesón plano, seguido de un pozuelo con 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad; continúa un segundo pozuelo dispuesto de 10 a 15 centímetros del primero con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 45 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.

La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca. Con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.

En caso de ser necesario, por motivos de espacio, se acepta su división en dos estructuras que se acoplen, lo anterior por necesidad del servicio, facilitando la logística y manipulación de este mueble, su transporte e instalación en el servicio de alimentación.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable con entrepaño

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana con medidas de 70 centímetros de largo por 45 centímetros de ancho y 60 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con refuerzo inferior horizontal al centro para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. Entrepaño liso a una altura del piso de 20 centímetros, con refuerzo inferior horizontal al centro para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. Sin salpicadero. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable con entrepaño acanalado

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana con medidas de 167 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con doble refuerzo inferior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Debe tener entrepaño acanalado, con una separación entre los canales no máxima a 5 centímetros y altura entre el piso y el entrepaño de 20 centímetros. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura. Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 243 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con refuerzos inferiores en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, todo fabricado en acero inoxidable 304 calibre 16 con entrepaño acanalado en todo el mesón salvo donde se ubican los pozuelos, la distancia entre cada canal no mayor a cinco (5) centímetros. El entrepaño debe estar dispuesto a una altura de 20 centímetros medidos desde el piso. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. En borde izquierdo primer pozuelo a 8 centímetros del borde, con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 50 centímetros de profundidad, sigue un segundo pozuelo dispuesto de 10 a 15 centímetros del primero con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón.

El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable con rodachines

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con refuerzo interior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Con medidas de 55 centímetros de largo por 55 centímetros de ancho y 40 centímetros de altura. Rodachines con freno en dos de ellas (en eje diagonal) fabricados en material apto para carga semipesada (120 y 150 kilogramos), resistentes que no rayen o deterioren los pisos por la fricción y cubiertas y patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 en parte superior e inferior, diámetro dos (2) pulgadas. Los bordes de la mesa deben ser redondeados. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte. Sin salpicadero ni entrepaño.

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 220 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16 con entrepaño acanalado en todo el mesón salvo donde se ubican los pozuelos, la distancia entre cada canal no mayor a cinco (5) centímetros. El entrepaño debe estar dispuesto a una altura de 20 centímetros medidos desde el piso. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con dos (2) pozuelos, primer pozuelo a 10 centímetros del borde, con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Segundo pozuelo dispuesto a 10 centímetros del primero con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.

El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 200 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16 con entrepaño acanalado en todo el mesón salvo donde se ubican los pozuelos, la distancia entre cada canal no mayor a cinco (5) centímetros. El entrepaño debe estar dispuesto a una altura de 20 centímetros medidos desde el piso. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con dos (2) pozuelos, primer pozuelo a 10 centímetros del borde, con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 50 centímetros de profundidad. Segundo pozuelo dispuesto a 10 centímetros del primero con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.

El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable sin entrepaño

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana con medidas de 240 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con doble refuerzo inferior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, unidas entre ellas con el mismo material, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. Sin salpicadero ni entrepaño. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable con entrepaño acanalado

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana con medidas de 120 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con doble refuerzo inferior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Debe tener entrepaño acanalado, con una separación entre los canales no máxima a 5 centímetros y altura entre el piso y el entrepaño de 20 centímetros. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

COPIA CONTROLADA

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Estantería en acero inoxidable entrepaño acanalado	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
24102004	Estanterías para almacenaje
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Estantería en acero inoxidable plana para almacenaje	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Estantería para almacenaje fabricada en toda su estructura con acero inoxidable 304 calibre 16. Con medidas de 120 centímetros de largo, por 65 centímetros de ancho y de 200 centímetros de altura. Sistema de entrepaños acanalado, con doble refuerzo inferior en cada uno, fabricado en el mismo material de la estantería para evitar deformaciones. Cuatro entrepaños fijos, con distancia de separación de 45 o 60 centímetros entre uno y otro, acorde a lo definido en visita previa al sitio. La altura entre el piso y el primer entrepaño debe ser de 20 centímetros, patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. El amarre entre patas y entrepaños debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura. Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.</p>	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

COPIA CONTROLADA

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Estantería en acero inoxidable plana	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
24102004	Estanterías para almacenaje
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Estantería en acero inoxidable plana para almacenaje	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Estantería para almacenaje fabricada en toda su estructura con acero inoxidable 304 calibre 16. Con medidas de 120 centímetros de largo, por 65 centímetros de ancho y de 200 centímetros de altura. Sistema de entrepaños plano, con doble refuerzo inferior en cada uno, fabricado en el mismo material de la estantería para evitar deformaciones. Cuatro entrepaños fijos, con distancia de separación de 45 o 60 centímetros entre uno y otro, acorde a lo definido en visita previa al sitio. La altura entre el piso y el primer entrepaño debe ser de 20 centímetros, patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. El amarre entre patas y entrepaños debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura. Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.</p>	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Juan Esteban Castañeda Sanchez - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesa plana en acero inoxidable con entrepaño plano

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesa plana con medidas de 200 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con doble refuerzo inferior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Debe tener entrepaño liso a una altura entre el piso y el entrepaño de 20 centímetros doble refuerzo inferior. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.

Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2

 Alcaldía Municipal de Envigado	FICHA TÉCNICA	Código: CC-F-077
		Versión: 001
		Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Mesa plana en acero inoxidable con entrepaño liso	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102009	MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MESAS PARA SERVIR O DISPENSAR COMIDA	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Mesa plana con medidas de 150 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 y con doble refuerzo inferior para evitar deformaciones en el mismo material de fabricación. Debe tener entrepaño liso a una altura entre el piso y el entrepaño de 20 centímetros con doble refuerzo inferior. Los bordes de la mesa deben ser redondeados, con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, patas redondeadas fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16, selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben ser en acero inoxidable 304 calibre 16. El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.</p> <p>Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.</p>	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

COPIA CONTROLADA

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
Estantería en acero inoxidable entrepaño acanalado	
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
24102004	Estanterías para almacenaje
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
Estantería en acero inoxidable plana para almacenaje	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
<p>Estantería para almacenaje fabricada en toda su estructura con acero inoxidable 304 calibre 16. Con medidas de 120 centímetros de largo, por 65 centímetros de ancho y de 200 centímetros de altura. Sistema de entrepaños acanalado, con doble refuerzo inferior en cada uno, fabricado en el mismo material de la estantería para evitar deformaciones. Cuatro entrepaños fijos, con distancia de separación de 45 o 60 centímetros entre uno y otro, acorde a lo definido en visita previa al sitio. La altura entre el piso y el primer entrepaño debe ser de 20 centímetros, patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. El amarre entre patas y entrepaños debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura. Evitar el uso de par galvánico en la totalidad de la estructura.</p>	
	
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA	
Según lo descrito en el análisis del sector	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA	
Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos	
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO	
SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA	



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 100 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con un (1) pozuelo a 10 centímetros del borde derecho con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 200 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con dos (2) pozuelos, primer pozuelo a 10 centímetros del borde izquierdo, con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 50 centímetros de profundidad. Segundo pozuelo dispuesto a 10 centímetros del primero con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable con un pozuelo al lado izquierdo

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 200 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con un (1) pozuelo al lado izquierdo con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 220 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16 con entrepaño acanalado en todo el mesón salvo donde se ubican los pozuelos, la distancia entre cada canal no mayor a cinco (5) centímetros. El entrepaño debe estar dispuesto a una altura de 20 centímetros medidos desde el piso. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con dos (2) pozuelos a borde izquierdo, primer pozuelo a 10 centímetros del borde, con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 50 centímetros de profundidad. Segundo pozuelo dispuesto a 10 centímetros del primero con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.

El amarre entre patas, entrepaños y refuerzos debe ir soldada, para garantizar estabilidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Mesón con pozuelos en acero inoxidable con un pozuelo al lado derecho

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48102004	SUPERFICIE DE MESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SUPERFICIE DE MESA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mesón de 200 centímetros de largo por 65 centímetros de ancho y 90 centímetros de altura, con doble refuerzo inferior en las superficies planas de la estructura para evitar deformaciones, fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Con salpicadero en media caña de 8 a 10 centímetros, bordes redondeados. Con un (1) pozuelo al lado derecho con medidas de 70 centímetros de ancho por 45 centímetros de largo y 25 centímetros de profundidad. Las patas redondeadas fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 16 selladas en la parte superior e inferior, con nivelador plástico hasta 10 centímetros, diámetro dos (2) pulgadas. La mesa no puede tener elementos aglomerados o maderas como soporte, todos los soportes deben fabricados en acero inoxidable 304 calibre 16. Incluye, para cada pozuelo grifería cuello de ganso totalmente metálica y móvil, con sistema mono control y manija tipo palanca, con rejilla y sifón tipo acordeón. Evitar par galvánico en la totalidad de la estructura.



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Dayan Judith Marquez Bastidas - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA



Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Trampa de grasa

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
40141747	Trampa de grasas

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Trampa de grasas

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Compartimento fabricado en acero inoxidable 304, calibre 18 para atrapar sólidos y grasa del sistema de drenaje de los pozuelos de los servicios de alimentación. Dimensiones: marco de 80 centímetros por 50 centímetros y una altura de 40 centímetros.

La capacidad de la trampa de grasa debe ser entre 15 a 20 galones por minuto, tener válvula de vaciado y niveladores de altura de hasta 10 centímetros, en rosca y fabricados en acero inoxidable 304, calibre 18.

La trampa de grasa debe tener tapa asegurada al cuerpo de la trampa por medio de broches de presión, fabricados en acero inoxidable 304, calibre 18.

La trampa de grasa debe tener sistema para retención de sólidos fabricada en acero inoxidable 304, calibre 20 microperforada.





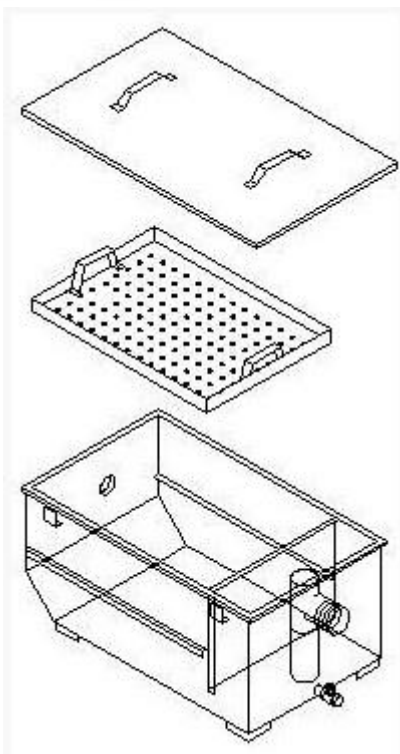
Alcaldía Municipal
de Envigado

FICHA TÉCNICA

Código: CC-F-077

Versión: 001

Página 2 de 2



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Según lo descrito en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Juan Esteban Castañeda Sanchez - CT Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos
Aprueba: Mónica María Villada García - Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

SALOMÉ LONDOÑO ZAPATA