Alcaldia 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, las bases o patas deben tener nivelador de altura hasta 10 centímetros en rosca fabricadas en acero inoxidable 304 calibre 18, 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