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, 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. 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