DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Estufa Lineal de dos 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 gas de 2 puestos, medidas de 1,20 m de largo x 0,60 m de ancho x 0,90 m de alto, 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 2 (dos) 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 dos refuerzos inferiores en acero inoxidable 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 dos puestos debe disponer de 2 (dos) 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.



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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Estufa de un puesto

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 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 90 centímetros; (60cmx60cmx90cm).

Fabricación del cuerpo de la estufa debe ser en **ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 18.**

La parrilla debe estar fabricada en hierro fundido tipo herradura, desmontable para facilitar el mantenimiento, limpieza y desinfección; al igual que el quemador, fabricado en hierro fundido, cada uno compuesto por tres anillos concéntricos con válvulas de control independientes el cual, debe llevar en parte inferior, bandeja recoge grasa también desmontable.

Debe disponer de piloto independiente para el quemador con regulación de la intensidad de la llama. Potencia: 90.000 BTU/hora.

Las bases o patas deben tener nivelador de altura hasta 10 centímetros, en rosca, fabricadas en **ACERO INOXIDABLE 304, CALIBRE 18.**



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

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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Sartén Basculante 250 litros

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

SARTEN VOLCABLE PARA PARA GRANDES PROCESOS DE COCCION ASADOS FRITURA VAPOR.

Equipo con funcionamiento a gas, en acero inoxidable de primera calidad grado SAE 304 Íntegramente en ACERO INOXIDABLE Ref.304/2B, en calibres ¾" 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.
Estructura con patas en tubería de 1 1/2" a 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.

Sartén de **66.043 galones / 250 litros** / 250 kilos de producto (dimensiones 130cm x 90cm x 90cm)



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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Licuadora industrial

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
23181600	Maquinaria para corte de alimentos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Maquinaria para corte de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA
Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Licuadora industrial, inoxidable, vaso mono bloque **EN ACERO INOXIDABLE**, capacidad de 30 litros

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Estructura 100% en acero inoxidable 304 calibre 18.
- Recipiente cuadrado y con tapa para obtener mejor turbulencia y ayudar a la homogeneización del producto
- Cuchillas en acero inoxidable 304, girando a 3600 RPM, que ayudan a homogeneizar las mezclas en menor tiempo.
- Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan la evacuación del producto
- El vaso se monta sobre un sistema giratorio libre de grasa.
- Se instala motor protegido contra líquidos y la unión del motor al vaso es mediante un acople
- Swiche de encendido.
- Cable de alimentación.
- La base o soporte en tubo redondo en acero inoxidable 304.
- Tornillería y demás accesorios en acero inoxidable.

ALIMENTACIÓN:

- Voltaje de alimentación 110 V./220V. Motor de1 a 2 HP

DIMENSIONES:

- Alto: 1,170 m aprox
- Ancho: 68,1 cm aprox

- Largo: 53,3 cm aprox

PESO:

- 40 Kg aprox

ASPECTOS TÉCNICOS:

- Capacidad mínima: 12 L
- Capacidad máxima: 30 L
- Motor y cuchillas: Motor de 1 a 2 HP /3600 RPM.
- Temperatura máx. de trabajo: 50 °C



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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Licuadora industrial

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
23181600	Maquinaria para corte de alimentos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Maquinaria para corte de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA
Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Licuadora industrial, en acero inoxidable 304, con capacidad de 15 litros

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Estructura 100% en acero inoxidable 304 calibre 18.
- Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan la evacuación del producto.
- Cuchillas en acero inoxidable 304
- El vaso se monta sobre un sistema giratorio libre de grasa.
- Se instala motor protegido contra líquidos y la unión del motor al vaso es mediante un acople
- Swiche de encendido.
- Cable de alimentación.
- La base o soporte en tubo redondo en acero inoxidable 304.
- Tornillería y demás accesorios en acero inoxidable.

ALIMENTACIÓN:

- Voltaje de alimentación 110 V./220V. Motor de ½ a 1 HP

DIMENSIONES:

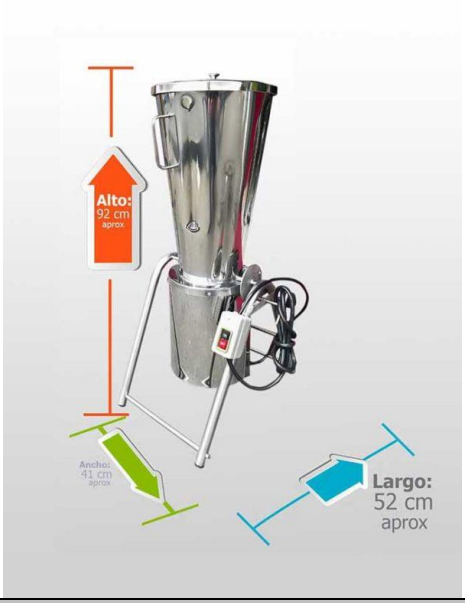
- Alto: 95 cm aprox.
- Ancho: 43 cm aprox.
- Largo: 49 cm aprox.

PESO:

- 26 kilos aprox

ASPECTOS TÉCNICOS:

- Capacidad mínima: 10 L
- Capacidad máxima: 15 L
- Motor y cuchillas: Motor de 1/2 a 1 HP /3600 RPM.
- Temperatura máx. de trabajo: 50 °C



GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA
Según lo descrito en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Dayan Judith 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

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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Procesador Industrial de vegetales
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CODIGO	TIPO DE BIEN O SERVICIO
23181600	Maquinaria para corte de alimentos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Maquinaria para corte de alimentos
UNIDAD DE MEDIDA
Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL

Procesador de vegetales con funciones de cortar y tajar varios tipos de verduras, tubérculos y frutas de tamaño y consistencia diferentes. Equipo robusto, de manejo simple y fácil de limpiar, con gran capacidad de producción de 150-400Kg/h.
Construido en aleación de aluminio y magnesio anodizado, cuchillas de corte y casquillos en acero inoxidable, con 5 discos de diferentes tipos de corte según la cuchilla que se utilice: en forma de cubos, papa a la francesa, ondulada, julianas, chips.
Con sensores magnéticos que permitan detener el funcionamiento cuando se accione la palanca de prensado o cuando se levante la tapa protectora para mayor seguridad.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:
Voltaje 115v, 60Hz
Potencia 550w (3/4 HP)
1400 rpm
Sensores magnéticos de seguridad

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: de 100 a 300Kg / hora
TIPO: Vertical
DIMENSIONES DEL EQUIPOS: 56,5cm x 29,5 cm x 56,5cm
PESO: 25 kilos
ACCESORIOS:
1 embutidor plástico
1 disco de corte de 1mm
1 disco de corte de 2mm
1 disco de rayado de 3mm
1 disco de rayado de 4mm





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

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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Pela papas industrial

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CODIGO	TIPO DE BIEN O SERVICIO
23181600	Maquinaria para corte de alimentos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Maquinaria para corte de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Máquina peladora de papas industrial. La peladora de papas industrial fabricada en ACERO INOXIDABLE 304 entre calibre 18 y 20, se usa para eliminar las impurezas de papas, zanahorias, colinabo y otros productos similares. La máquina está provista de un revestimiento interior y un disco de rapado de carborundo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Datos eléctricos: 110 V 60Hz monofásico
- Dimensiones: (LxAxH) 70cm x 48cm x 100cm aproximadamente
- Capacidad por ciclo: 10 -15 kg aproximadamente
- Capacidad de operación: 180kg a 200Kg aproximadamente
- Duración del ciclo: 1 - 5 min



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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Lavamanos

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
30181504	Lavamanos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Lavamanos

UNIDAD DE MEDIDA
Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

Lavamanos Llave Pedal fabricado en **ACERO INOXIDABLE 304, CALIBRE 16** Más Grifería ideal para evitar el contacto con agente infecciosos, con medidas de 35 x 39 cm 87 de Llave de pedal

- Dos mangueras
- Sifón cromado
- Canastilla
- Acoples
- Estructura en acero inoxidable 304 calibre 16
- Base completamente abierta ojo no tiene recubrimientos



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

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

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Calentador de agua a gas
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
40101825	Calentadores de agua para uso doméstico

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Calentadores de agua para uso doméstico
UNIDAD DE MEDIDA
Unidad
DESCRIPCIÓN GENERAL

Calentador de agua 10 litros a Gas Natural Tiro Forzado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES



- Tipo de tiraje: forzado.
- Tamaño del tiraje: 60mm.
- Tiempo de calentamiento: 10l/min.
- Encendido automático.
- Control con perilla.
- Tipo de alimentación del encendido: corriente directa.
- Con regulación de agua.
- Cuenta con sensores de sobrecalentamiento y fuga de gas.
- Con válvula de seguridad.
- Cuenta con pantalla.
- Ideal para calentar agua

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tipo de alimentación: A gas
- Color: Blanco
- Voltaje: 120V
- Tipo de gas: GN

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