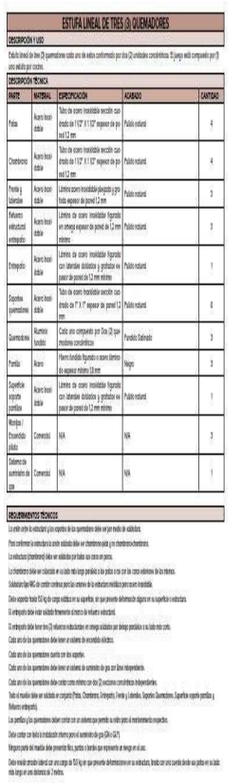
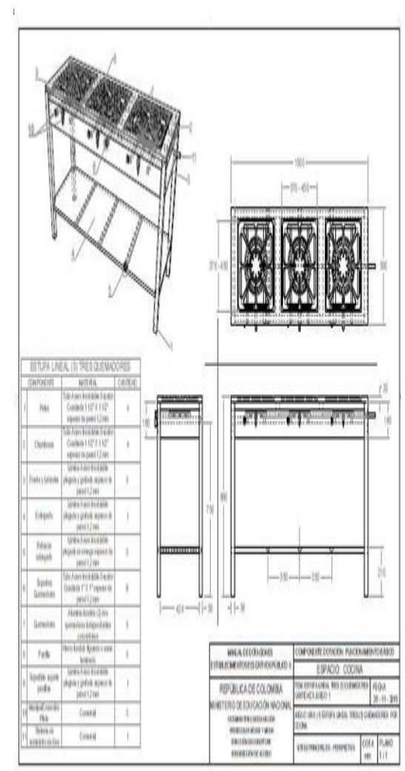
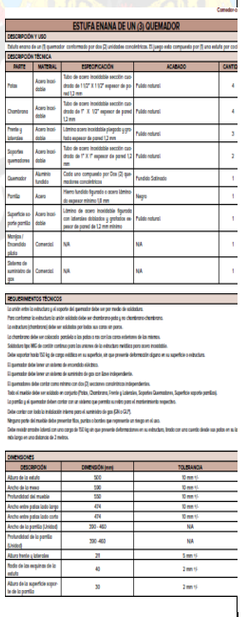
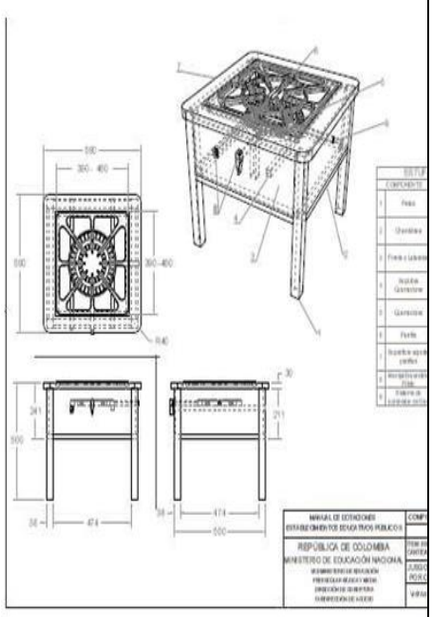
ANEXO N. 2 FICHAS TECNICAS MENAJE

ITEM	NUMERO CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	PRODUCTO	CARACTERISTICAS TECNICAS	IMAGEN
1	52141504	**ESTUFA DE GAS LINEAL EN ACERO INOXIDABLE (Anexo ficha técnica)**	 ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES DESCRIPCIÓN Y USO Estufa lineal de tres (3) quemadores cada uno de estos conformado por dos (2) unidades constructivas. El juego está compuesto por (1) una estufa por costos. DESCRIPCIÓN TECNICA PARTE / MATERIAL / ESPECIFICACIÓN / ACABADO / CANTIDAD Patas — Acero Inoxidable — Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 4 Chambranas — Acero Inoxidable — Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 4 Frente y laterales — Acero Inoxidable — Lámina acero inoxidable plegada y grapada espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 3 Refuerzo estructural embebido — Acero Inoxidable — Lámina de acero inoxidable fijada con amarre espesor de pared de 1.2 mm mínimo — Pulido natural — 3 Embebido — Acero Inoxidable — Lámina de acero inoxidable fijada con silenciar doblados y grafados espesor de pared de 1.2 mm mínimo — Pulido natural — 1 Soportes quemadores — Acero Inoxidable — Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 8 Quemadores — Aluminio fundido — Cada uno compuesto por Una (1) tipo mezclores concéntricos — Pavonado Estándar — 3 Parrilla — Acero — Hierro fundido figurado o acero cromado de espesor mínimo 10 mm — Negro — 3 Superficie soporte parrilla — Acero Inoxidable — Lámina de acero inoxidable fijada con silenciar doblados y grafados espesor de pared de 1.2 mm mínimo — Pulido natural — 1 Mangueras / Accesorios varios — Comercial — N/A — N/A — 3 Sistema de suministro de gas — Comercial — N/A — N/A — 1 REQUERIMIENTOS TECNICOS La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura. Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana pata y no chambrana chambrana. La estructura (chambrana) debe ser soldadura por todos sus cinco en pares. La chambrana debe ser colocado pandeo a las patas a ras con los cinco exteriores de las mismas. Soldaduras tipo MIG de cordón continua para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable. Debe soportar hasta 50 kg de carga vertical en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico. El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. El quemadores debe contar como mínimo con dos (2) sectores concéntricos independientes. Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas). La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su rodeo para así mantenimiento respectivo. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP). Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que representa un riesgo en el uso. Debe resistir ensayo lateral con una carga de 50 kg sin que presente deformaciones en su estructura, fijado con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros. ***Anexo N. 2.1 Ficha técnica estufas***	
2	52141504	**ESTUFA DE GAS ENANA EN ACERO INOXIDABLE (Anexo ficha técnica)**	 ESTUFA ENANA DE UN (3) QUEMADOR DESCRIPCIÓN Y USO Estufa enana de un (1) quemador conformado por dos (2) unidades constructivas. El juego está compuesto por (1) una estufa por cost DESCRIPCIÓN TECNICA PARTE / MATERIAL / ESPECIFICACIÓN / ACABADO / CANTI Patas — Acero Inoxidable — Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 4 Chambranas — Acero Inoxidable — Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1/2" espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 4 Frente y laterales — Acero Inoxidable — Lámina acero inoxidable plegada y grapada espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 3 Soportes quemadores — Acero Inoxidable — Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1.2 mm — Pulido natural — 2 Quemador — Aluminio fundido — Cada uno compuesto por Una (1) tipo mezclores concéntricos — Pavonado Estándar — 1 Parrilla — Acero — Hierro fundido figurado o acero cromado de espesor mínimo 10 mm — Negro — 1 Superficie soporte parrilla — Acero Inoxidable — Lámina de acero inoxidable fijada con silenciar doblados y grafados espesor de pared de 1.2 mm mínimo — Pulido natural — 1 Mangueras / Accesorios varios — Comercial — N/A — N/A — 1 Sistema de suministro de gas — Comercial — N/A — N/A — 1 REQUERIMIENTOS TECNICOS La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura. Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana pata y no chambrana chambrana. La estructura (chambrana) debe ser soldadura por todos sus cinco en pares. La chambrana debe ser colocado pandeo a las patas a ras con los cinco exteriores de las mismas. Soldaduras tipo MIG de cordón continua para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable. Debe soportar hasta 50 kg de carga vertical en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura. El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico. El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente. El quemadores debe contar como mínimo con dos (2) sectores concéntricos independientes. Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas). La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su rodeo para así mantenimiento respectivo. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP). Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que representa un riesgo en el uso. Debe resistir ensayo lateral con una carga de 50 kg sin que presente deformaciones en su estructura, fijado con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros. DIMENSIONES DESCRIPCIÓN / DIMENSIÓN (mm) / TOLERANCIA Altura de la estufa — 500 — 10 mm +/- Ancho de la mesa — 590 — 10 mm +/- Profundidad del mueble — 550 — 10 mm +/- Ancho entre patas lado largo — 474 — 10 mm +/- Ancho entre patas lado corto — 474 — 10 mm +/- Ancho de la puerta (Unidad) — 350 - 400 — N/A Profundidad de la puerta (Unidad) — 350 -400 — N/A Altura frente y laterales — 20 — 5 mm +/- Redor de las mangueras de la estufa — 40 — 2 mm +/- Altura de la superficie soporte de la parrilla — 30 — 2 mm +/- ***Anexo N. 2.1 Ficha técnica estufas***	

4	**52141501**	**NEVERA CONVENCIONAL 500 A 600 LITROS**	• Luz LED. • Tipo No Frost • Capacidad 500 a 600 L • Filtro para agua No • Iluminación LED • Tipo de parrillas Cristal templado • Tipo cajones Enfriador Deli Verduras • Tipo Anaqueles Botellas Completo Medio • Estilo 2 puertas • Congelador superior No Frost	
5	**52141508**	**CONGELADOR HORIZONTAL 2 puertas**	Tipo horizontal, control de temperatura manual, bandejas 1, grados de enfriamiento -18°c, capacidad total 510 litros, puertas 2, luz de encendido no	
6	48101608	**LICADORA INDSTRIAL 25 LITROS**	CUCHILLA CALIBRE 12,4 ASPAS CAPACIDAD 25 LITROS MATERIAL ACERO INOXIDABLE USO INDUSTRUAL VELOCIDAD 3600 RPM TIPO LICUADORA CARACTERISTICAS	

			Sistema basculante montado en soportes de acero inoxidable. POTENCIA 2 HP VOLTAJE 110V ACCESORIOS TAPA EN ACERO INOXIDABLE GARANTIA 6 MESES	
7	48101608	**LICADORA INDSTRIAL 15 LITROS**	CUCHILLA CALIBRE 12,4 ASPAS CAPACIDAD 15 LITROS MATERIAL ACERO INOXIDABLE USO INDUSTRUAL VELOCIDAD 3600 RPM TIPO LICUADORA CARACTERISTICAS Sistema basculante montado en soportes de acero inoxidable. POTENCIA 2 HP VOLTAJE 110V ACCESORIOS TAPA EN ACERO INOXIDABLE GARANTIA 6 MESES	
8	48101608	**LICUADORANO INDUSTRIAL4 LITROS**	Capacidad 4 litros en vaso tipo conico El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared minimo 1,2	

			mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este.	

			El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo. Motor eléctrico de 1 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos. La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada. Las cuchillas deben ser en acero inxidable de facil mantenimiento para cambio o reparacion.	

			El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.	
9	41111503	BALANZA DIGITAL	CAPACIDAD MAXIMA 20000 g PRECISIÓN 1 - 2 g MATERIAL Acero inoxidable de alta resistencia COLOR Gris, blanco, titanio, almendra CONTENIDO Una (1) balanza VIDA ÚTIL MÍNIMA 5 AÑOS REQUERIMIENTO S TÉCNICOS Construcción total en acero inoxidable, pantalla LCD o LED con brillante indicador retro iluminado, rápida respuesta de display, carcasa resistente al agua y la corrosión. Múltiples unidades de medición (g, kg, lb, oz). Plato de 29 cm x 35 cm aproximadamente. Corriente eléctrica de 100 a 240 v, de 50 a 60 Hz. Batería interna recargable y alimentador de corriente AC, con indicador	

			de baja batería. Función de pesaje con tara manual o automática. Material de alta resistencia a la corrosión. Debe contar con certificado de calibración. REQ	
10	41111507	GRAMERA DIGITAL DE MESA	Báscula de cocina de fácil limpieza gracias al platillo extraible de cristal. • Sensor extensómetro degran precisión peso enintervalos de 1gr. • Peso mínimo 1gr. • Peso máximo 7 kg. • Desactivación automática o manual. • Indicación de pesoexcesivo. • Indicación de bajonivel de pilas. • Bateria tipo botón. Plato de cristal extraíble.	
11	41112210	TERMOMETRO DE PUNZON DIGITAL	Termómetro Uso: Cocina Termómetros Material: Plástico Tipo Termómetro: digital Color: Blanco Batería: AG13 Rango de Temperatura: -50°C - 300°C Ajuste del Ángulo del Cabezal de 180° Fácil de Limpiar	 
12	48101803	CUCHARA SOPERA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CUCHARAS (Aprox.) 17 cm ANCHO CUCHARA 40 mm ESPESOR (mínimo) 1.4 mm MATERIAL Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	

			COLOR Plateado VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 AÑOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto, pueden ser cilíndricos oplanos. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. La hoja del cuchillo debe tener filo con forma de sierra. Acabado satinado o cepillado	
13	52152000	PLATO DE SECOEN MELAMINA	Platos Pandos - TamañoØ 25 – 26 cm Temperatura deutilización: desde -20°C a +120°C. · Temperatura máxima de lavado y secado: +85°C. · Resistentes a los detergentes	
14	48101903	VASO NORMAL EN MELAMINA	Tamaño 10 onzas Temperatura deutilización: desde -20°C a +120°C. · Temperatura máximade lavado y secado: +85°C. · Resistentes alos detergentes	
15	48101913	Tina/ ponchera plástica	Tipo Ponchera Características Ponchera redonda, con agradablearoma y diseño quefacilita su transporte yla descarga de líquidos evitando derrames. Capacidad 47 litros Material Plástico Uso Multiusos	

			Recomendaciones Lavar antes y después de cada uso para evitar manchas, no colocar sobre superficies calientes	
16	56101519	Mesa plásticas de comedor	Tipo Mesas deplástico Medidas 139 x 80 cm Características Mesa con diseño moderno yelegante, de alta resistencia, ideal paraespacios al aire libre. Forma Ovalada NO incluye sillas Material Plástico Uso Interior yexterior protegido de lalluvia Recomendaciones Para el almacenamiento de los muebles de exterior es importante que mientras no los estés usando, los cubras con los protectores disponibles para cada diseño, ya que los protege de los efectos dañinos del sol directo y la lluvia. De esta manera se prolongasu vida útil y se mantienen sus colores por más tiempo.	
17	56101519	Mesas Plásticas de comedor Infantiles	Garantía 3 años Tipo Mesas deplástico Otros colo resNaranja, verde lima, rosada Características Mesa infantil diseñada con bordes redondea dospara mayor seguridad,en color llamativo, defácil limpieza. Gracias asu liviana estructura, es fácil de transportar. Alto 50 cm Ancho 88 cm	

			Largo 49 cm	
18	48102001	Sillas plásticas de Comedor	Tipo Sillas deplástico Características Sillas para aire libre yespacios exteriores. Material Plástico Uso Interior yexterior protegido de lalluvia Recomendaciones Para el almacenamiento de los muebles de exterior es importante que mientras no los estés usando, los cubras con los protectores disponibles para cada diseño, ya que los protege de los efectos dañinos del sol directo y la lluvia. De esta manera se prolonga su vida útil y se mantienen sus colores por más tiempo.	
19	48102001	Sillas plásticas de comedor infantiles	Garantía 3 años Altura hasta asiento Aproximada mente 30 cm Otros colores Roja, rosada, naranja, verdelima Alto 53,5 cm Ancho 38 cm Tipo Sillasinfantiles Brazos Si Características Silla de clásico diseño, resistente a golpes, nose oxida, gracias a suliviana estructura, esfácil de transportar. Largo 37,5 cm	
20	56101500	**ALACENA PLASTICA GRANDE**	Armario grande. Armario Grande. Cuatro entrepaños ajustables que resisten hasta 25 Kg cada uno. Fácil de armar, mover y limpiar.	

			Con la resistencia y beneficios del plástico. Excelente capacidad interior, con orificio para uso del candado para mayor seguridad. PESO APROX 16.72KG	
21	56131702	**Canastillas Plásticas**	Canasta plástica de altaresistencia. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALTO MÍNIMO 25 cm ANCHO MÍNIMO 40 cm LARGO MÍNIMO 60 cm CAPACIDAD 25 Kg PESO (Aprox.)2500 Gramos MATERIAL Polipropileno (PP) Peso de 2.500 gramos.Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.	
22	52151600	**Taza medidor aplástica**	Diámetro 11 cmCaracterísticas Utensilio de cocina, tipo taza medidora, con 2 sistemas de medición,práctico, fácil de limpiar, en resitente material. Alto11 cm Material Plástico Uso Doméstico	
23	48101803	**Cucharas Medidoras de Porciones Plásticas**	Set de 5 tazas medidoras de plástico con medidas en mililítros y en cups. »Material : plastico Incluye las siguientes medidas: 29,5 mililitros; 1/8 cup. 59 mililitros; 1/4 cup. 79 mililitros; 1/3 cup. 118 mililitros; 1/2	

			cup. 236 mililitros; 1 cup. Son apilables para almacenar unas dentro de las otras por lo que se ahorra espacio en el almacenamiento. Cuentan con pico vertedor y con una anilla que mantiene las 5 tazas unidas. Medidas taza más grande: Diámetro: 8,5 cm. Con pico vertedor: 9,5 cm. Largo con mango: 15,5 cm.	
24	48101811	**Rodillo Plástico**	Características: - Material Plásticoliviano altamente resistente. 35 Cm largo de punta a punta, solo elrodillo 24 cm y 5 cm de Diámetro.	
25	48101815	**Cucharon de espaguetti**	Cucharon, compuesto por un mango y una superficie cóncava dentada ideal para dosificar la pasta en el plato. De alta resistencia y calidad. Empleada en la cocina para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LARGO (Aprox.) 30-35 cm ANCHO (Parte cóncava) 6 - 7 cm ESPESOR (Aprox.) 1.4 mm MATERIAL Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) COLOR Plateado CONTENIDO Una (1) cucharon VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 AÑOS	
26	52151600	**Trinche**	Debe medir entre 300 - 400 milimetros Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable Debe tener una manija o asa para	

			facilitar la manipulacion. Debe tener dos o tres dientes Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Exceptuando las puntas del trinche Debe ser resistente al lavado Debe estar fabricada en acero inoxidable de minimo 3 mm de espesor Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.	
27	52152009	**Ensaladera**	Material: plástico de boca ancha y de alturabaja, para realizar diferentes mezclas requeridas enla preparación de alimentos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CAPACIDAD 9 L MATERIAL Polipropileno (PP) COLOR Variados VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 AÑOS	
28	52151603	**Rallador enacero inoxidable**	Rallador en acero inoxidable de 4 caras. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mmMATERIAL Acero inoxidable VIDA UTIL MÍNIMA 7 AÑOS	
29	24112702	**Estiba plástica**	Estiba Plástica Alto: 15cm; ancho:120cm; largo:100cm	
30	56101520	**Locker plástico**	Alto:50cm; ancho:40cm; profundidad:55cm	

31	52151600	**Tijera cocina multiusos**	Tijera cocina multiusos	
32	52151611	**JUEGO DE DOS PINZAS EN ACERO INOXIDABLE**	Pinzas en acero Inoxidable para manipulación de alimentos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LONGITUD MÍNIMA 20 cm MATERIAL Acero inoxidable VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años	
33	48101800	**Probeta plástica**	Probeta Plástica De 1000 Ml Graduación En Alto Relieve	
34	48101800	**Porta escoba plástico 4 ganchos**	Porta escoba plástico 4 ganchos	
35	30191501	**Escalera plástica de dos pasos**	Escalera plástica	
36	52151803	**Paila en aluminio recortado con tapa**	Olla de forma cóncava, de fondo plano que permite quedar nivelado en la superficie para cocinar, uso para freír y saltear. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CAPACIDAD MÍNIMA 23,5 L DIÁMETRO (Aprox.) 46 cm CALIBRE (Lámina aluminio) 1.8 mm MATERIAL Aluminio fundido COLOR Plateado	

			CONTENIDO Una paila con asas VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años	
37	52151803	**Olla en aluminio recortado con tapa**	Recipiente metálico para cocinar alimentos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DIÁMETRO (Aprox.) 50 cm ESPESOR (Lamina aluminio) 1.8 mm CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) 28,5-29,5 litros L MATERIAL Aluminio COLOR Plateado CONTENIDO Una olla con tapa metálica y asas metálicas VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años	
38	52151803	**Olla a presión 6 litros**	• Dos sistemas deseguridad • Máxima seguridad yrapidez por su presión constante • Olla a presión deAluminio de alta pureza • Cierre interno, Asa ergonómica, Soporte reforzado y Empaque de silicona • Certificación ICONTEC que garantiza cumplimiento conla reglamentación vigente	
39	52151803	**Olla a presión 10 litros**	Recipiente hermético para cocinar que permite alcanzar presiones más altas que la atmosférica. Debido a que el punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión, esta olla permite subir la temperatura de ebullición por encimade 100 °C (212 °F), en concreto hasta unos 130 °C. La temperatura másalta hace que	

			los alimentos se cocinen más rápidamente llegando a reducir los tiempos de cocción tradicionales entre tres o cuatro veces. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS ESPESOR (Lámina de aluminio) 3.4 – 4.0 mm • CAPACIDAD REQUERIDA 10 L	
40	52151803	**OLLA CALDERO CON TAPA EN ALUMINIO, CON CAPACIDA D DE 58,5 LITROS**	Recipiente metálico para cocinar alimentos. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS DIÁMETRO 36 cm ESPESOR (lamina aluminio) 1.8 mm CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) 58,5 L MATERIAL Aluminio COLOR Plateado CONTENIDO Una olla con tapa metálica y asas metálicas VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual. Aluminio de alta pureza certificada. Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte	
41	52151803	**Caldero en Aluminio Fundido contapa No. 50**	Recipiente de fondo cóncavo metálico, provisto de dos asas, utilizado para calentar y cocinar todo aquello que pueda contener. Cuenta con amplia superficie de calentamiento, ideal para cocción lenta y prolongada. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS DIÁMETRO	

			(Aprox.) 50 cm ESPESOR 3 mm CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones) 25 L MATERIAL Aluminio Fundido de alta calidad COLOR Plateado CONTENIDO Olla con asas y tapa VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 años REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, Interior en brillo perlado, Cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, Pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor	
42	52152002	**Jarra Plástica**	Recipiente de cuello y boca anchos con una o más asas destacadas, con pico vertedor. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS CAPACIDAD MÍNIMA 4 L PESO (aproximado) 0.406 Kg MATERIAL Polipropileno (PP) COLOR Jarra: TransparenteTapa: Colores variados CONTENIDO Jarra redonda conagarradera VIDA ÚTIL MÍNIMA 4 AÑOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Cuerpo cilíndrico o prima rectangular, fondo plano de borderedondeado, con tapa	
43	56101500	**LEGUMBRERA PLASTICA**	· Material plástico	

			· Alta calidad · Fácil de limpiar · Resistente sal sol y la humedad · Capacidad 10Lts **Color Variado**	
44	52152002	**BALDE PLÁSTICO**	**DESCRIPCIÓN Y USO:** Balde con agarradera y tapa en material plástico con vertedero para controlar la salida del líquido. · **CAPACIDAD:** 10-14L.	
45	52152002	**BANDEJA PLÁSTICA**	**DESCRIPCION Y USO:** Fabricado en plástico en una sola pieza, sin uniones. Esterilizable. **CAPACIDAD:** 50-55cm de largo y 30-38 cm de ancho	
46	52161606	**TABLA PARA PICAR**	**DESCRIPCIÓN Y USO:** En poliuretano de alta densidad para cortes de cocina. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** **ALTO:** 1.9cm **ANCHO:** 40cm **PROFUNDIDAD:** 30cm **MATERIAL:** Poliuretano altadensidad. **COLOR:** Blanco **VIDA ÚTIL:** 4 años **CARACTERÍSTICAS PARTICULARES:** Agarre anti-deslizante que ofrezca una superficie segura e higiénica. **REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD:** ➢ Debe serfabricado con materiales detipo y	

			purezaque bajo condiciones deuso normal, no presenten peligro de toxicidad no afecte de manera alguna las cualidades de los alimentos. ➢ No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados ➢ Los materiales deben de ser resistentes alimpacto. **REQUERIMIENTO DE SALUBRIDAD:** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.	
47	24121800	**CANECA CON TAPA MULTIUSOS**	Recipiente de plásticode base redonda para almacenar residuos o líquidos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALTO (aprox.) 70 cm DIÁMETRO (aprox.)60 cm CAPACIDAD REQUERID A (prevalece la capacidadsobre las dimensiones) 120 LMATERIAL Polietileno de AltaDensidad (HDPE)COLOR Surtido CONTENIDO Una caneca (incluye	

			asas ytapa) VIDA ÚTIL MÍNIMA 7 a ñ o s REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Caneca liviana y resistente con manijas integradas que permiten levantarla fácilmente. Manijas ergonómicas y resistentes, diseñadas para trabajo pesado. Cuenta con tapa de ajuste hermético	
48	52151604	**COLADOR DE VERDURAS**	Con base fabricado en aluminio de alta pureza.ANCHO: 28cm LARGO: 30cm COLOR: Gris	
49	52152002	**Canecas azules de 55 galones con tapa**	CANECA PLÁSTICA 55 GALONES EXTRA FUERTE CON TAPA DE ROSCA	
50	56101500	**Estantería plástica para almacen secos**	ESTANTERIA VENTILADA, DE 5 NIVELES, LARGO 91 CM, ANCHO 45 CM, ALTO 190 CM. CADA ENTREPAÑO RESISTE 70KILOS	
51	48101813	**Batidor manual forma globo grande acero inoxidable**	Batidor metálico con forma de globo popular para un batido óptimo de 38cm ; ideal para el uso diario Mango de agarre cómodo, duradero y fácil de limpiar.	
52	48101812	**COLADOR EN ACERO LIQUIDOS**	DESCRIPCIÓN Y USO: Utensilios de cocina que emplea el concepto de filtro de alimentos con el objeto de escurrir,	

			conformado por un mango y una semi-esfera con tramas de hilos finos de acero. ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS: LARGO (mango): 20- 25cm DIÁMETRO(grande):2 2-24cm ESPESOR (Aprox.):1.4mm MATERIAL: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) COLOR: Plateado CONTENIDO: Colador grande VIDA ÚTIL: 7 años REQUERIMIENTOS TÉCNICOS: La malla es de hojalata de doble fundición. No se aceptan mangos en plástico. La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso norma. Acabado satinado o cepillado. REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD: En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas, sólo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén	

			reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR. REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD: Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con eel alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.	
53	48101803	**CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE**	Cuchara con huecospara servir en aluminio fundido No.7 con colgador. 31 cm de largo.	
54	48101803	**CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE**	DESCRIPCIÓN Y USO: Cuchara, porta caliente redonda, de altaresistencia y calidad, deuso para servir alimentos sólidos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: LARGO (Apróx.): 36-38cm ESPESOR (Apróx): 1.4mm ANCHO (Apróx.) MATERIAL: AluminioFundido	
55	52151702	**SET DE CUCHILLOS PARA COCINA**	· 2 cuchillos para corte de carne: LARGO DE HOJA (Apróx): 24-30cm ESPESOR (Apróx):	

			1.4mm MATERIAL: Hoja: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Mango: Plástico. · 3 cuchillos de cocina para corte general: LARGO DE HOJA (Apróx): 19-30cm ESPESOR (Aprox): 1.4mm MATERIAL: Hoja: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Mango: Plástico.	
56	52151600	**ESPUMADERA ENALUMINIO FUNDIDO**	DESCRIPCIÓN Y USO: Utensilio de cocina para retirar la espuma de un líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén; consiste en una pieza redonda, plana y llena de agujeros, unida a unmango largo. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: LARGO: 34-36 cm DIÁMETRO (Pieza redonda): 15-17 cm ESPESOR (Apróx.): 1.4mm MATERIAL: Aluminio fundido	

ESTUFA LINEAL DE TRES QUEMADORES

ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa lineal de tres (3) quemadores cada uno de estos conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego está compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrado de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Chambrana	Acero inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrado de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero inoxidable	Lámina acero inoxidable plegado y grafado espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Refuerzo estructural entrepaño	Acero inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada en omega espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	3
Entrepaño	Acero inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Soportes quemadores	Acero inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrado de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	6
Quemadores	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	3
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero láminado espesor mínimo 1,8 mm	Negro	3
Superficie soporte parrillas	Acero inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Manijas / Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	3
Sistema de suministro de gas	Comercial	N/A	N/A	1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y los soportes de los quemadores debe ser por medio de soldadura.

Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana.

La estructura (chambranas) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.

La chambrana debe ser colocada en su lado más largo paralelo a las patas o sea con las caras exteriores de las mismas.

Soldadura tipo MIG de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable.

Debe soportar hasta 150 kg de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.

El entrepaño debe estar soldado firmemente al marco de refuerzo estructural.

El entrepaño debe tener tres (3) refuerzos estructurales en omega soldados por debajo paralelos a su lado más corto.

Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de encendido eléctrico.

Cada uno de los quemadores cuenta con dos soportes.

Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.

Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes.

Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Entrepaño, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas y Refuerzo entrepaño).

Las parrillas y los quemadores deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.

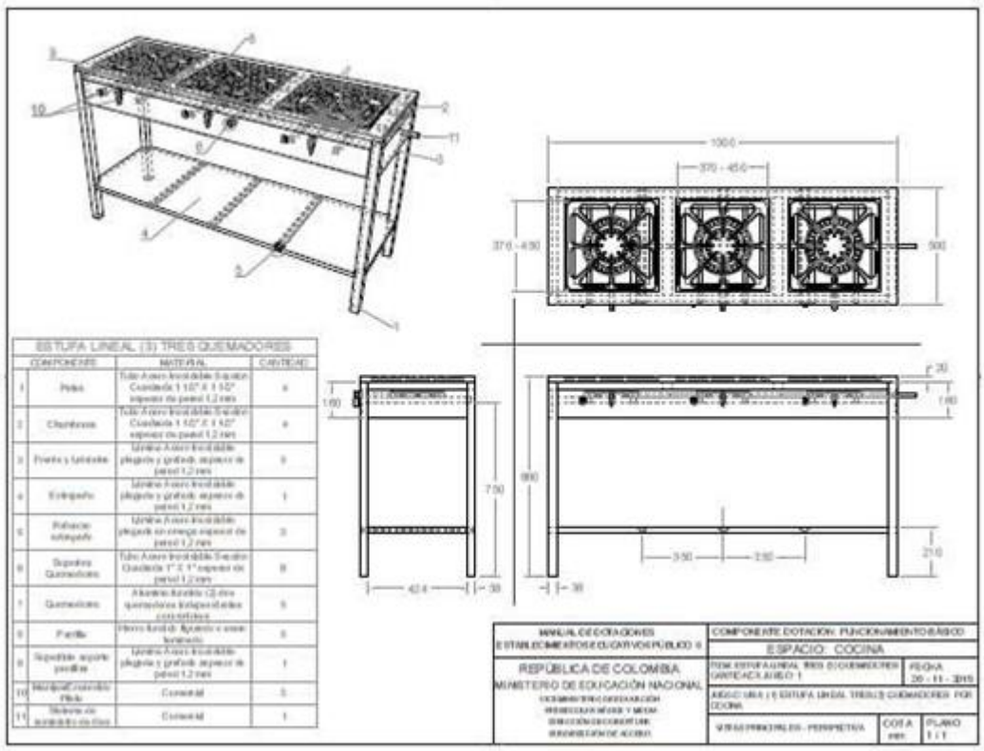
Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).

Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntos o bordes que represente un riesgo en el uso.

Debe resistir sin sobre lateral con una carga de 150 kg sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros.

DIMENSIONES

DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN (mm)	TOLERANCIA
Altura de la mesa	860	10 mm +/-
Ancho de la mesa	1.500	10 mm +/-
Profundidad del mueble	500	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	1.424	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	424	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Altura frente y laterales	160	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte parrillas	20	2 mm +/-
Distancia entre los refuerzos omega del entrepaño	350	10 mm +/-
Altura del entrepaño desde el piso	210	5 mm +/-



ESTUFA ENANA DE UN QUEMADOR

Comedor-cocina

ESTUFA ENANA DE UN (3) QUEMADOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa enana de un (1) quemador conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego esta compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

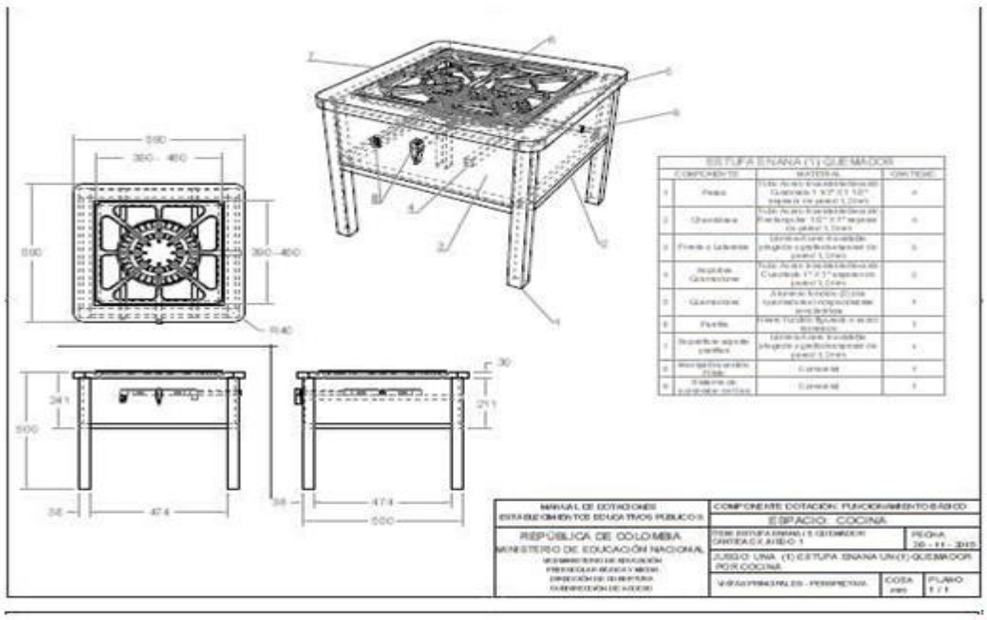
PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lámina acero inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	2
Quemador	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	1
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero laminado espesor mínimo 1,8 mm	Negro	1
Superficie soporte parrilla	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Manijas / Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	1
Sistema de suministro de gas	Comercial	N/A	N/A	1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura.
Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana.
La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.
La chambrana debe ser colocada paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismas.
Soldadura tipo MIG de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable.
Debe soportar hasta 150 kg de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.
El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico.
El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.
El quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes.
Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas).
La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.
Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntos o bordes que represente un riesgo en el uso.
Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 kg sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros.

DIMENSIONES

DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN (mm)	TOLERANCIA
Altura de la estufa	500	10 mm +/-
Ancho de la mesa	590	10 mm +/-
Profundidad del mueble	550	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	474	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	474	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	390 - 460	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	390 -460	N/A
Altura frente y laterales	211	5 mm +/-
Radio de las esquinas de la estufa	40	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte de la parrilla	30	2 mm +/-



CUMPLIMOS Y ACEPTAMOS LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS SOLICITADAS

Maria Edith Sierra Medina
CC 46660936
Solem as sas

ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa lineal de tres (3) quemadores cada uno de estos conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego está compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lámina acero inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Refuerzo estructural entrepaño	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada en omega espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	3
Entrepaño	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	6
Quemadores	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	3
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero lámina-do espesor mínimo 1,8 mm	Negro	3
Superficie soporte parrillas	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Manijas / Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	3
Sistema de suministro de gas	Comercial	N/A	N/A	1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y los soportes de los quemadores debe ser por medio de soldadura.

Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana.

La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.

La chambrana debe ser colocada en su lado más largo paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos.

Soldadura tipo MIG de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable.

Debe soportar hasta 150 kg de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.

El entrepaño debe estar soldado firmemente al marco de refuerzo estructural.

El entrepaño debe tener tres (3) refuerzos estructurales en omega soldados por debajo paralelos a su lado más corto.

Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de encendido eléctrico.

Cada uno de los quemadores cuenta con dos soportes.

Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.

Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes.

Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Entrepaño, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas y Refuerzo entrepaño).

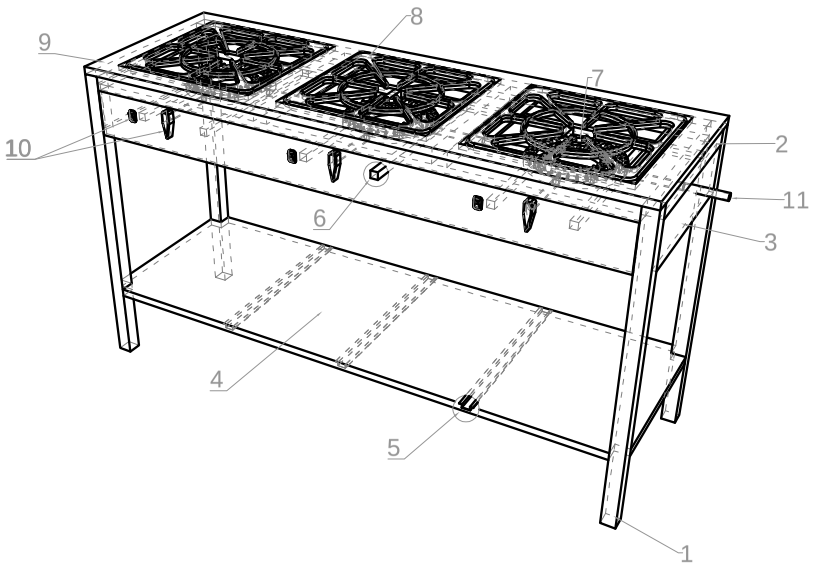
Las parrillas y los quemadores deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.

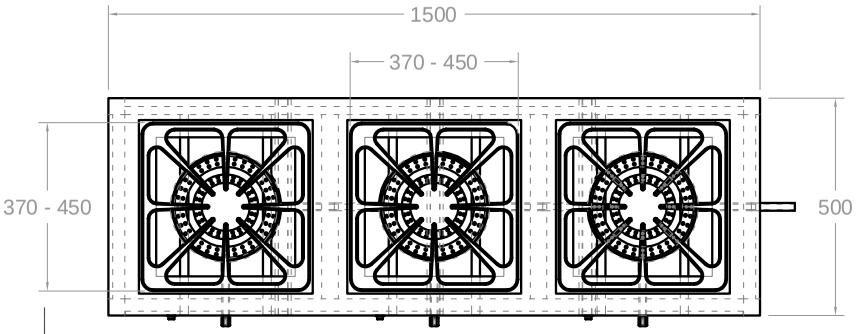
Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).

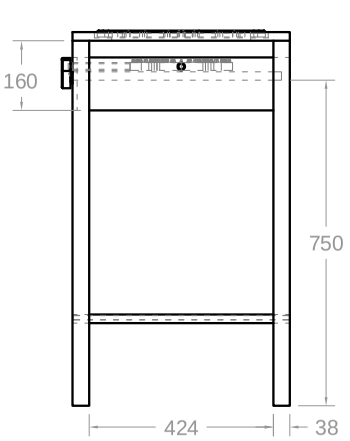
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.

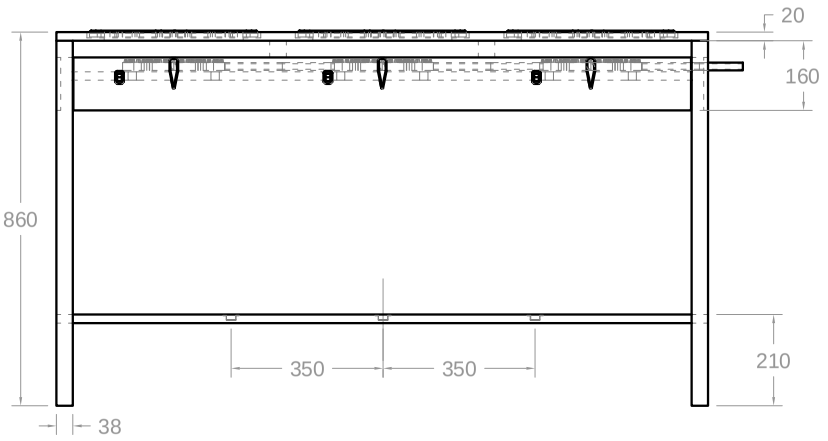
Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 kg sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros.

DIMENSIONES		
DESCRIPCIÓN	**DIMENSIÓN (mm)**	**TOLERANCIA**
Altura de la mesa	860	10 mm +/-
Ancho de la mesa	1.500	10 mm +/-
Profundidad del mueble	500	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	1.424	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	424	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Altura frente y laterales	160	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte parrillas	20	2 mm +/-
Distancia entre los refuerzos omega del entrepaño	350	10 mm +/-
Altura del entrepaño desde el piso	210	5 mm +/-









ESTUFA LINEAL (3) TRES QUEMADORES

	COMPONENTE	MATERIAL	CANTIDAD
1	Patas	Tubo Acero Inoxidable Sección Cuadrada 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	4
2	Chambrana	Tubo Acero Inoxidable Sección Cuadrada 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	4
3	Frente y Laterales	Lámina Acero Inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	3
4	Entrepaño	Lámina Acero Inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	1
5	Refuerzo entrepaño	Lámina Acero Inoxidable plegada en omega espesor de pared 1,2 mm	3
6	Soportes Quemadores	Tubo Acero Inoxidable Sección Cuadrada 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	6
7	Quemadores	Aluminio fundido (2) dos quemadores independientes concéntricos	3
8	Parrilla	Hierro fundido figurado o acero laminado	3
9	Superficie soporte parrillas	Lámina Acero Inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	1
10	Manijas/Encendido Piloto	Comercial	3
11	Sistema de suministro de Gas	Comercial	1

MANUAL DE DOTACIONES ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PÚBLICO S	COMPONENTE DOTACIÓN: FUNCIONAMIENTO BÁSICO
	ESPACIO: COCINA
REPÚBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN PREESCOLAR BÁSICA Y MEDIA DIRECCIÓN DE COBERTURA SUBDIRECCIÓN DE ACCESO	ÍTEM: ESTUFA LINEAL TRES (3) QUEMADORES CANTIDAD X JUEGO: 1 — FECHA 20 - 11 - 2015
	JUEGO: UNA (1) ESTUFA LINEAL TRES (3) QUEMADORES POR COCINA
	VISTAS PRINCIPALES - PERSPECTIVA — COTA mm — PLANO 1 / 1

ESTUFA ENANA DE UN (3) QUEMADOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa enana de un (1) quemador conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego esta compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1/2" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lámina acero inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	2
Quemador	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	1
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero láminado espesor mínimo 1,8 mm	Negro	1
Superficie soporte parrilla	Acero Inoxidable	Lámina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared 1,2 mm mínimo	Pulido natural	1
Manijas / Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	1
Sistema de suministro de gas	Comercial	N/A	N/A	1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura.

Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana.

La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.

La chambrana debe ser colocada paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos.

Soldadura tipo MIG de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable.

Debe soportar hasta 150 kg de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.

El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico.

El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.

El quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes.

Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas).

La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.

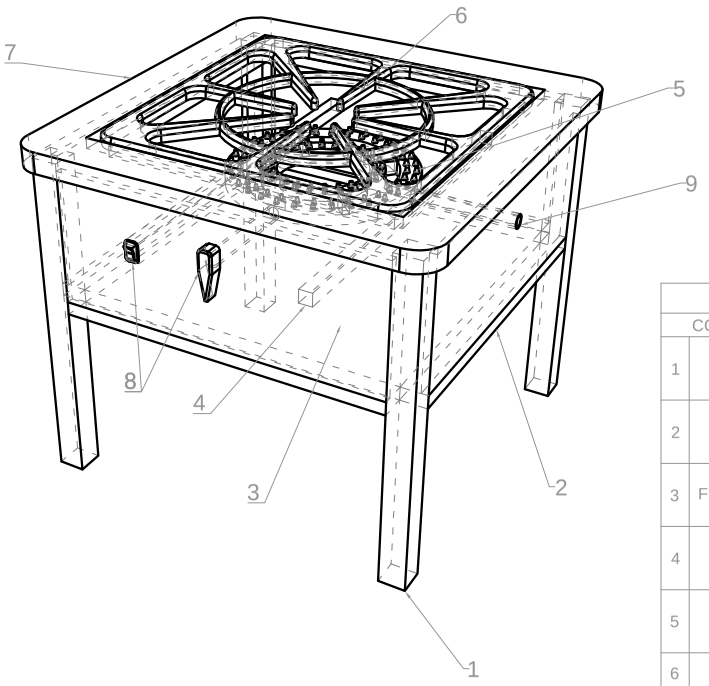
Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).

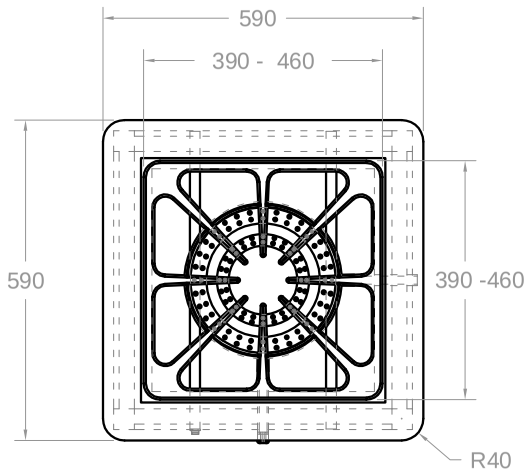
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.

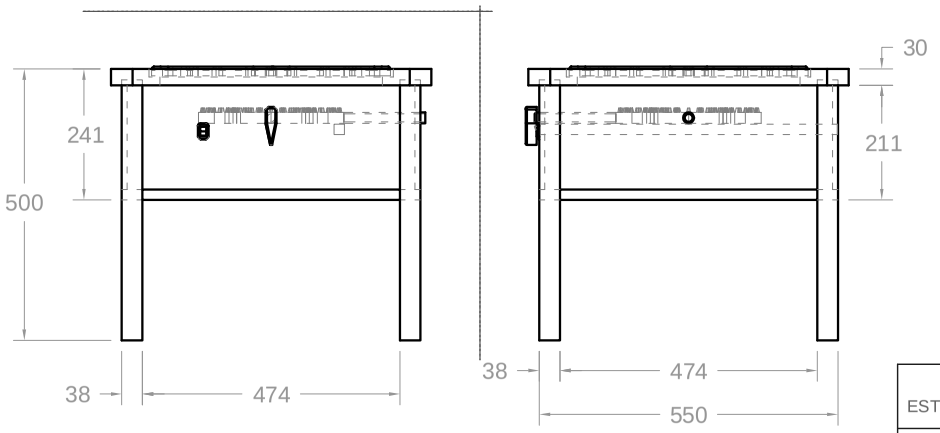
Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 kg sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros.

DIMENSIONES

DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN (mm)	TOLERANCIA
Altura de la estufa	500	10 mm +/-
Ancho de la mesa	590	10 mm +/-
Profundidad del mueble	550	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	474	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	474	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	390 - 460	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	390 -460	N/A
Altura frente y laterales	211	5 mm +/-
Radio de las esquinas de la estufa	40	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte de la parrilla	30	2 mm +/-







ESTUFA ENANA (1) QUEMADOR			
	COMPONENTE	MATERIAL	CANTIDAD
1	Patas	Tubo Acero Inoxidable Sección Cuadrada 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm	4
2	Chambrana	Tubo Acero Inoxidable Sección Rectangular 1/2" X 1" espesor de pared 1,2 mm	4
3	Frente y Laterales	Lámina Acero Inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	3
4	Soportes Quemadores	Tubo Acero Inoxidable Sección Cuadrada 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm	2
5	Quemadores	Aluminio fundido (2) dos quemadores independientes concéntricos	1
6	Parrilla	Hierro fundido figurado o acero laminado	1
7	Superficie soporte parrillas	Lámina Acero Inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	1
8	Manija/Encendido Piloto	Comercial	1
9	Sistema de suministro de Gas	Comercial	1

MANUAL DE DOTACIONES ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PÚBLICO S	COMPONENTE DOTACIÓN: FUNCIONAMIENTO BÁSICO	
	ESPACIO: COCINA	
REPÚBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN PREESCOLAR BÁSICA Y MEDIA DIRECCIÓN DE COBERTURA SUBDIRECCIÓN DE ACCESO	ÍTEM: ESTUFA ENANA (1) QUEMADOR CANTIDAD X JUEGO: 1	FECHA 20 - 11 - 2015
	JUEGO: UNA (1) ESTUFA ENANA UN (1) QUEMADOR POR COCINA	
	VISTAS PRINCIPALES - PERSPECTIVA	COTA mm / PLANO 1 / 1

Ministerio de Educación Nacional

Maria Edith Sierra Medina
CC 46660936 de Duitama
Rep legal Solem as sas