Fichas Técnicas
Estudio Previo Nro. 40335

La unidad Administrativa Especial de Buen Comienzo, en aras del proceso de selección objetiva bajo la modalidad de Selección Abreviada – Subasta Inversa, cuyo objeto es: "Adquirir elementos y equipos de dotación para sedes Buen Comienzo", se permite dar a conocer las fichas técnicas de cada lote que hace parte del proceso antes señalado, de la siguiente manera:

Lote Nro. 03 / Ficha Técnica:

Ítem Nro. 1	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	Homogeneizador (licuadora de inmersión industrial)
	Cantidad Requerida	**5 Unidades**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo 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. Cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C. Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas. Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el 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. **NORMATIVA** Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios

		que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina.
	Requisitos Específicos	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo 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. Cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C. Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas. Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el 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. **Descripción General** La **licuadora de inmersión industrial,** con capacidades para batir, triturar y licuar de manera eficiente una amplia gama de alimentos como salsas, sopas y jugos. **Características Técnicas:** • Brazo Licuador: 31 cm de longitud (+- 2 cm) • Dimensiones: 13 x 68 cm. (+- 2 cm)

		• Potencia: 550 Wh. • Voltaje: 110 V. • Velocidad variable entre 4.000 a 16.000 rpm **Material del Brazo:** Cuchilla de acero inoxidable de alta resistencia. **Cuerpo del Motor:** Fabricado en resina de alta durabilidad, resistente a impactos y uso intensivo. **Velocidad Variable:** Ajustable hasta 16,000 RPM, lo que permite adaptarse a diferentes tipos de alimentos y texturas. **Diseño Ergonómico:** Diseño ergonómico que facilite su manejo y reduce la fatiga en usos prolongados. **Brazo Desmontable:** Para simplifica la limpieza y el mantenimiento del equipo. **Accesorios:** • Brazo Triturador (22.5 - 50 cm): Ideal para la preparación de purés (como puré de papas o verduras), cremas (cebolla, pimientos, tomate) y salsas (como guacamole). • Brazo Batidor: Diseñado específicamente para dar volumen a batidos y para mezclas de panadería y repostería, asegurando una textura esponjosa y homogénea.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 

	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 2	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	Termómetro de punzón digital
	Cantidad Requerida	**10 Unidades**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** 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. Material libre de Bisfenol – A (BPA). **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones todas las superficies de contacto directo con el 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. **NORMATIVA** Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 2031 Instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. Requisitos metrológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de re calibración/ NTC 4476 Métodos de ensayo para la inspección y verificación de termómetros / Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión 5. **REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Para disminuir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones corporales se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

		Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Debe contener información del procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento. **NORMATIVA** NTC 2183 - Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares
	Requisitos Específicos	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** 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. Material libre de Bisfenol – A (BPA). **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones todas las superficies de contacto directo con el 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. **Descripción General** El **termómetro de punzón,** instrumento de medición de alta precisión diseñado para el control de temperatura en alimentos y líquidos. **Especificaciones Técnicas** • **Rango de Medición:** ○ **Fahrenheit:** -40°F a 311°F. ○ **Celsius:** -40°C a 155°C. • **Rango de Operación:** ○ **Fahrenheit:** 32°F a 122°F. ○ **Celsius:** 0°C a 50°C. • **Exactitud:** ○ ±0.9°F de -40°F a 14°F (±0.5°C de -40°C a -10°C). ○ ±0.5°F de 14°F a 68°F (±0.3°C de -10°C a 20°C). ○ ±0.9°F de 69°F a 239°F (±0.5°C de 21°C a 115°C). ○ ±1.8°F de 240°F a 311°F (±1.0°C de 116°C a 155°C). • **Sensor:** Termistor de alta precisión.

		• **Resolución de Pantalla:** 0.1°F/°C. • **Actualización de Lectura:** 1 segundo para lecturas rápidas y precisas. • **Dimensiones de la Pantalla:** 1.3 in W x 0.9 in H (32.9 mm W x 22.9 mm H). • **Longitud de la Sonda:** 4.13 in (105 mm). • **Diámetro de la Sonda:** o 0.14 in (3.56 mm), con punta reducida a 0.1 in (2.5 mm) para mayor precisión y facilidad de inserción en alimentos. • **Peso:** 1.3 oz (37.6 g), ligero y portátil. • **Batería:** Pila de botón alcalina de larga duración. • **Carcasa del Cuerpo:** Plástico ABS con aditivo antimicrobiano para mayor higiene en entornos de alimentos. • **Clasificación de Impermeabilidad:** IP65, resistente al agua y al polvo, permitiendo su uso en condiciones de alta humedad. **Características Adicionales** • **Calibración de Fábrica:** Calibración trazable según estándares NIST, certificada para garantizar precisión desde el primer uso. • **Certificación:** Certificados de conformidad disponibles (DeltaTrak, NIST, Traceable, NSF y CE). • **Auto-calibración:** Capacidad de autocalibrarse para asegurar lecturas constantes a lo largo del tiempo. • **Registro Continuo Min/Max:** Registra las temperaturas mínima y máxima hasta que el termómetro se apague o se reinicie. • **Cubierta para Aguja con Clip:** Incluye una funda protectora para la sonda con clip de bolsillo, lo que facilita su transporte. • **Conmutador °C/°F:** Permite seleccionar entre grados Celsius y Fahrenheit según las necesidades del usuario.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.

		
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 3	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	GRAMERA DIGITAL
	Cantidad Requerida	**5 Unidades**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** 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. Material libre de Bisfenol – A (BPA). **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones todas las superficies de contacto directo con el 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. **NORMATIVA** Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 2031 Instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. Requisitos metrológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de re calibración/ NTC 4476 Métodos de

		ensayo para la inspección y verificación de termómetros / Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión 5. **REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Para disminuir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones corporales se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Debe contener información del procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento. **NORMATIVA** NTC 2183 - Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares
	Requisitos Específicos	Capacidad 5kg. División: 1gr, Material Plástico ABS, Acero y Bandeja de Vidrio templado, pantalla; LCD, preferiblemente Función auto-cero, auto-apagado, de gran precisión, poder 2 Baterías (AAA) opción de adaptador cable adaptador a corriente.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Características del producto Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y c 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 4	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	Báscula digital de piso
	Cantidad Requerida	**10 Unidades.**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo 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 el 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. **NORMATIVA** Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 2031 Instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. Requisitos metrológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de recalibración/ Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión 5.
	Requisitos Específicos	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo 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 el 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. **Descripción General** **Báscula electrónica industrial,** equipo de alta precisión diseñado para medir el peso de productos, materias primas y materiales en sectores productivos. Con una estructura robusta y una capacidad de carga elevada, estas básculas son ideales para entornos industriales exigentes. **Especificaciones Técnicas** • **Capacidad de Peso:** 150 kg (+- 10 kg) • **División:** 20 g • **Unidades de Peso:** Libras (lb) y Kilogramos (kg) • **Dimensiones de la Plataforma:** 30 x 40 cm (+- 2cm) • **Material de la Plataforma:** Acero inoxidable reforzado, ideal para ambientes industriales de alta demanda. **Mecanismo y Operación** • **Indicador:** Carcasa de acero inoxidable, resistente a la corrosión y al desgaste. • **Display:** Pantalla LCD de alta visibilidad con tres secciones, cada una con 7 dígitos, para mostrar el peso, el precio unitario y el precio total. • **Función de Tara:** Permite restar el peso de los recipientes para obtener el peso neto de los productos. • **Función Indicador:** Liquidador, permitiendo calcular el costo total en función del peso y el precio por unidad. **Fuente de Alimentación** • 110V / 60HZ y Batería **Características Adicionales** • **Estructura Reforzada:** La báscula está diseñada para soportar el uso continuo en

		entornos industriales, manteniendo su precisión y funcionalidad. • **Sistema de Tara:** Capacidad de descontar el peso del recipiente, asegurando mediciones precisas del contenido. • **Material Duradero:** Acero inoxidable que asegura una larga vida útil y resistencia en entornos difíciles, protegiendo contra el desgaste y la corrosión.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 5	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	Carretilla carga tipo Zorra recta
	Cantidad Requerida	**3 Unidades**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Debe tener acabados redondeados sin filos cortopunzantes. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Limpiar y desinfectar periódicamente de acuerdo con Plan de Saneamiento básico. **NORMATIVA**

		Resolución 2400 de 1979 sobre condiciones de seguridad, la Resolución 1409 de 2012 para el manejo seguro de cargas y riesgos de caídas, y las Normas Técnicas Colombianas (NTC) 1692 y 1985, que detallan prácticas seguras y requisitos para su diseño y mantenimiento. Adicionalmente, el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 exigen capacitación, inspección regular y mantenimiento de estos equipos para proteger la seguridad de los operarios.
	Requisitos Específicos	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Debe tener acabados redondeados sin filos cortopunzantes. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Limpiar y desinfectar periódicamente de acuerdo con Plan de Saneamiento básico. **Descripción General** **Carretilla tipo zorra,** herramienta de transporte manual diseñada para facilitar el manejo y traslado de cargas pesadas en entornos industriales. **Especificaciones Técnicas** • **Capacidad de Carga:** Hasta 90 kg • **Material de la Estructura:** Acero resistente, diseñado para soportar cargas pesadas y prolongar la vida útil del equipo. • **Manerales:** Con recubrimiento de caucho para mayor confort y agarre seguro durante su operación. • **Rin:** Metálico, robusto y resistente, adecuado para entornos de trabajo exigentes. • **Neumático:** o Medida: 3.50-4. o Tipo: Neumático inflable, ideal para amortiguar impactos y proporcionar mayor estabilidad en terrenos irregulares. **Características Adicionales** • **Diseño Ergonómico:** Facilita la manipulación y el transporte de cargas pesadas, reduciendo el esfuerzo físico del usuario. • **Durabilidad:** La estructura de acero y el rin metálico aseguran una alta resistencia al uso continuo y a las condiciones de trabajo exigentes.

		• **Versatilidad:** Adecuada para diversas aplicaciones, como el transporte de materiales en almacenes, talleres, granjas y sitios de construcción. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 6	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	ESTIBADORA MANUAL 2000 KG
	Cantidad Requerida	1 Unidad.
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Debe tener acabados redondeados sin filos cortopunzantes. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Limpiar y desinfectar periódicamente de acuerdo con Plan de Saneamiento básico. **NORMATIVA** Resolución 2400 de 1979 sobre condiciones de seguridad, la Resolución 1409 de 2012 para el manejo seguro de cargas y riesgos de caídas, y las Normas Técnicas Colombianas (NTC) 1692 y 1985, que detallan prácticas seguras y requisitos para su diseño y mantenimiento. Adicionalmente, el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 exigen capacitación, inspección regular y mantenimiento de estos equipos para proteger la seguridad de los operarios.
	Requisitos Específicos	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Debe tener acabados redondeados sin filos cortopunzantes. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD**

		Limpiar y desinfectar periódicamente de acuerdo con Plan de Saneamiento básico. **Estibador manual estándar,** para el manejo de cargas en entornos industriales, almacenes, centros de distribución y fábricas. • Capacidad de Carga: 2.000 kg. • Altura Mínima de Uñas: 85 mm. • Altura Máxima de Uñas: 200 mm. • Dimensiones Rueda de Dirección: 200 x 50 mm • Dimensiones Rueda de Carga Individual: 80 x 93 mm. • Dimensiones Rueda de Carga Doble: 80 x 93 mm. • Dimensiones de Uñas (Ancho x Alto): 160 x 60 mm. • Ancho Externo de Uñas: 685 mm. • Longitud de Uñas: 1150 mm. • Material de las Ruedas: Nylon. **Características Adicionales:** **Capacidad de Carga:** Diseñado para soportar cargas pesadas, maneja hasta 2.000 kg, lo que los hace ideales para diversas aplicaciones industriales. **Ruedas de Nylon:** Este material asegura un desplazamiento suave y resistente al desgaste, ideal para superficies lisas y duras. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 7	**Nombre del Bien/Producto/Servicio (SIBOL)**	REPISA PLANA DE PARED
	Cantidad Requerida	19 Unidades.
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** La repisa debe tener acabados redondeados sin filos cortopunzantes. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Limpiar y desinfectar periódicamente de acuerdo con Plan de Saneamiento básico. **NORMATIVA** NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.
	Requisitos Específicos	**Descripción General** La repisa. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. **Especificaciones Técnicas** **Especificaciones Técnicas** • **Dimensiones:** 150 x 50 mm. • **Material:** Acero inoxidable AISI 304, calibre 20. • **Refuerzos:** En forma de "U" fabricados en acero inoxidable calibre 20. • **Puntos de Anclaje:** Tres soportes de acero inoxidable calibre 20 para fijación segura a la pared. • **Uso Recomendado:** Cocinas industriales, laboratorios, almacenes y áreas de servicio. **Características Especiales** • **Durabilidad:** Fabricación en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad, ideal para entornos exigentes y con alta exposición a humedad y productos químicos. • **Estabilidad:** Refuerzos en "U" que brindan estabilidad y resistencia adicional a la repisa. • **Instalación Segura:** Tres soportes diseñados para un anclaje firme a la pared, garantizando la seguridad en su uso.

	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 8	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	RELOJ DE PARED
	Cantidad Requerida	**5 Unidades.**
	Calidad	REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Para disminuir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones corporales se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos. REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Debe contener información del procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento. NORMATIVA NTC 2183 - Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares

	Requisitos Específicos	Descripción General Reloj de pared con marco de acero inoxidable. Especificaciones Técnicas • Diámetro: 30 cm. • Material del Marco: Acero inoxidable. • Mecanismo: Alimentado por 1 pila AA (no incluida). • Tipo de Instalación: Montaje en pared. • Función: Reloj analógico de pared. • Color del Reloj: Acero inoxidable pulido. • Características Adicionales: Fácil de colgar. Características Especiales • Diseño duradero y resistente al desgaste, ideal para interiores modernos.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 9	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	PELADOR DE PAPAS INDUSTRIAL
	Cantidad Requerida	**4 Unidades**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** Acabados sin filos cortopunzantes. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Limpiar y desinfectar periódicamente de acuerdo con Plan de Saneamiento básico. **NORMATIVA** NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.
	Requisitos Específicos	**Descripción General** **Especificaciones Técnicas** Construida en lámina de acero inoxidable 304-2B calibre 20, disco cubierto en corbeto de silicio. Motor tipo americano de ½ HP a 1700 RPM. Medidas: 65 alto x 37 diámetro+13 boca **Materiales y Construcción** 1. **Acero Inoxidable AISI 304:** ○ **Superficie de trabajo:** Fabricada en acero inoxidable calibre 18 AISI 304, lo que garantiza resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y larga vida útil en entornos exigentes. **ADICIONALMENTE SE REQUIERE COMO COMPLEMENTO REPISA PLANA DE PARED.** **Descripción General** Repisa de pared en entrepaño, fabricada en acero inoxidable AISI 304. **Especificaciones Técnicas** Dimensiones: 80 x 90 x 90 cm.

		• **Uso Recomendado:** Cocinas industriales, laboratorios, almacenes y áreas de servicio.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 10	**Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)**	PROCESADOR DE ALIMENTOS CON DOBLE JUEGO DE DISCOS
	Cantidad Requerida	**5 Unidades**
	Calidad	**REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD** En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo 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. Cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C. Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el

		contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas. Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento. **REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el 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. **NORMATIVA** Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina.
	Requisitos Específicos	**Descripción General** La **licuadora de inmersión industrial,** con capacidades para batir, triturar y licuar de manera eficiente una amplia gama de alimentos como salsas, sopas y jugos. **Características Técnicas:** Mueble en acero inoxidable y fundición de aluminio, base plástica de alta resistencia. Para trabajo pesado. Sólida construcción. PA7 Pro incluye los discos E3, E10 tajadas (3 y 10 mm) Z3, Z8 deshilado (3 y 8 mm) CG10 (cubos 10mm) H7 julianas (7 mm). Puede adquirir discos adicionales para otros cortes. Capacidad de 12 a 18 lt Dimensiones: 29,00 x 52,00 x 58,00 cm Potencia: 1/2 H. P., 375 Wh., 110 V

	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.