Fichas Técnicas
Estudio Previo No. 41379

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

Lote 03
Menaje de servicio de alimentación y electrodomésticos

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

03-001 **Estufa lineal de tres quemadores**



Descripción técnica:

Cuatro puestos grandes. Una plancha asadora con gratinador. Horno con termostato de seguridad. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas en tubo de acero inoxidable con nivelador.

Potencia: 178.000 BTU/h. A gas

Materiales:

El mueble está fabricado en acero inoxidable. Las parrillas y quemadores son de hierro fundido, la plancha en platina de hierro y las patas en tubo de acero inoxidable.

Medidas:

Aproximadamente:
150 x 88 x 87 cm.

Contenido o presentación:

1 Unidad

Cantidad

4

Requerimientos de seguridad:

Debe contar con sistemas de control de temperatura, termostato de seguridad en el horno, encendido electrónico seguro y estabilidad estructural durante su operación. Los materiales y componentes deben soportar altas temperaturas sin deformaciones ni fallas que representen riesgo para el personal.

Requerimientos de salubridad:

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.

Normativa:

Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Buen Comienzo

03-002 Licuadora industrial Jarra 15 L



Descripción técnica:

Material de la jarra: Acero inoxidable
Voltaje: 127V
Capacidad de 15 litros
Su potencia es de 500 W.
Tapa dosificadora integrada.

Materiales:

Jarra en acero inoxidable apto para uso alimentario y estructura con componentes eléctricos y mecánicos de uso industrial.

Medidas:

Contenido o presentación:

Cantidad

3

Requerimientos de seguridad:

La licuadora debe contar con sistema de protección eléctrica que evite sobrecargas y recalentamiento del motor, así como una base estable y antideslizante que prevenga movimientos durante su operación. La tapa debe ajustar correctamente para evitar derrames y salpicaduras, y los componentes eléctricos deben estar debidamente aislados para reducir el riesgo de choques eléctricos. El equipo debe permitir un uso seguro durante su funcionamiento continuo.

Requerimientos de salubridad:

La jarra de acero inoxidable debe ser apta para contacto con alimentos, no tóxica, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Las superficies en contacto con los alimentos deben ser lisas, no porosas y sin fisuras, evitando la acumulación de residuos y la proliferación de microorganismos. La tapa dosificadora debe permitir una adecuada higiene y mantenimiento.

Normativa:

NTC 2183; Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Resolución 4142 de 2012;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Buen Comienzo

03-003 **Licuadora basculante 25L**



Descripción técnica:

Sistema basculante. Vaso en acero inoxidable. Una velocidad. Industrial.
Capacidad: 25 Lt.
Dimensiones: 30 x 50 x 121 cm.
Potencia: 1.5 H.P., 1.125 Wh., 110 V.
Velocidad: 3320 RPM

Licuadora de baja rotación, no sirve para usar pulpa congelada o hielo.

Materiales:

Vaso en acero inoxidable apto para uso alimentario y estructura metálica con componentes eléctricos y mecánicos de uso industrial.

Medidas:	Contenido o presentación:	Cantidad
		4

Requerimientos de seguridad:

El equipo debe contar con estructura estable y sistema basculante seguro que evite movimientos bruscos durante el vaciado. Debe disponer de protección eléctrica adecuada para prevenir sobrecargas y riesgos de choque eléctrico, así como interruptor de encendido de fácil acceso. El vaso y la tapa deben asegurar un cierre correcto durante la operación para evitar derrames, y el motor debe estar protegido contra recalentamiento por uso continuo.

Requerimientos de salubridad:

El vaso en acero inoxidable debe ser apto para contacto con alimentos, resistente a la corrosión, no tóxico y de fácil limpieza y desinfección. Las superficies en contacto con el alimento deben ser lisas, no porosas y libres de fisuras o zonas de difícil acceso que favorezcan la acumulación de residuos. El diseño debe permitir una correcta higiene del equipo después de cada uso.

Normativa:

NTC 2183; Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Resolución 4142 de 2012;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Buen Comienzo

03-004 **Congelador vertical 550 L**



Descripción técnica:

Congelador en acero inoxidable, puerta sólida. 4 parrillas. Control de temperatura digital, 4 rodachines. Opera de 0ºC a -18ºC.
Refrigeración tipo NO FROST.
Capacidad: 550 Lt (293 litros de almacenamiento)
Potencia: 3/4 Hp, 110 V.

Materiales:

Acero inoxidable en estructura y compartimientos internos, parrillas metálicas resistentes y componentes eléctricos de uso industrial.

Medidas:

Aproximadamente: 70 x 72 x 199 cm

Contenido o presentación:

Cantidad

1

Requerimientos de seguridad:

El equipo debe contar con sistema eléctrico seguro y protegido contra sobrecargas, garantizando un funcionamiento estable y continuo. Debe disponer de rodachines resistentes que permitan el desplazamiento seguro y freno para evitar movimientos involuntarios. La puerta debe cerrar de forma hermética para conservar la temperatura interna y prevenir riesgos por apertura accidental. El control digital debe ser de fácil lectura y manipulación, evitando ajustes involuntarios.

Requerimientos de salubridad:

Las superficies internas y externas en acero inoxidable deben ser lisas, no porosas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. El sistema NO FROST debe evitar la acumulación de escarcha y humedad, reduciendo la proliferación de microorganismos. El diseño interno debe permitir una correcta circulación del aire y facilitar la higiene de parrillas y compartimentos, garantizando condiciones adecuadas para la conservación de alimentos.

Normativa:

NTC 2183; Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Resolución 4142 de 2012;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Buen Comienzo

03-005 **Congelador vertical 1200 L**



Descripción técnica:

Congelador Vertical de 2 Puertas, Estantes interiores para almacenamiento de bandejas y GN Pans, Rango de temperatura de - 18° a - 22° C
Auto defrost y evaporación por condensación de agua
Control digital de temperatura / termostato
Compresor Europe con Gas Refrigerante ECOLÓGICO R290
Capacidad: 1200 Litros
Voltaje: 110 / 60 Hz 1 Phase
Potencia: 730 watts

Materiales:

Estructura y compartimientos internos en metal de uso industrial, estanterías metálicas resistentes, compresor europeo y componentes eléctricos de alta eficiencia.

Medidas:

Contenido o presentación:

Cantidad

4

Requerimientos de seguridad:

El equipo debe contar con sistema eléctrico seguro, protección contra sobrecargas y componentes certificados para operación continua. Las puertas deben garantizar un cierre hermético que evite pérdidas de frío y riesgos por apertura involuntaria. El control digital y termostato deben permitir una regulación segura y precisa de la temperatura. El sistema de descongelación automática debe operar sin generar acumulaciones de agua que representen riesgo eléctrico o de deslizamiento.

Requerimientos de salubridad:

Las superficies internas deben ser lisas, no porosas y de fácil limpieza y desinfección, evitando la acumulación de escarcha, humedad o residuos. El sistema de auto defrost contribuye a mantener condiciones higiénicas adecuadas al prevenir la formación de hielo. El diseño interno con estanterías removibles facilita la limpieza y permite una correcta circulación del aire frío, asegurando la conservación adecuada de los alimentos.

Normativa:

NTC 2183; Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Resolución 4142 de 2012;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Buen Comienzo

03-006 **Refrigerador vertical 645 L**



Descripción técnica:

Exterior en acero inoxidable, respaldo en chapa de acero galvanizado.
Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético, cerradura con llave de serie, interior en acero inoxidable, con aristas curvas y fondo embutido, luz interior LED, estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura, ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno).
Unidad condensadora ventilada, cuadro de mandos y rejilla ventilación motor desmontables, evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión, paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta, evaporación automática del agua de descarche, aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3 , cero efectos ODP y GWP.
ALIMENTACIÓN: 115V/60Hz.
Capacidad de 645 Litros.

Materiales:

Exterior e interior en acero inoxidable, respaldo en acero galvanizado, estantes de alambre en acero plastificado, aislamiento en poliuretano inyectado con recubrimientos anticorrosivos y componentes eléctricos de uso industrial.

Medidas:

Aproximadamente: Fondo: 845 mm
Alto: 2145 mm Largo: 660 mm

Contenido o presentación:

Cantidad

1

Requerimientos de seguridad:

El equipo debe contar con sistema eléctrico seguro y protegido contra sobrecargas. La puerta debe asegurar un cierre hermético y automático, evitando pérdidas de frío y accesos no autorizados mediante cerradura con llave. Las ruedas deben permitir un desplazamiento seguro, incluyendo frenos para evitar movimientos involuntarios. El paro automático de los ventiladores al abrir la puerta debe minimizar riesgos operativos y eléctricos.

Requerimientos de salubridad:

Las superficies internas en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido deben ser lisas, no porosas y de fácil limpieza y desinfección. El sistema de evaporación automática del agua de descarche evita acumulación de humedad y proliferación de microorganismos. Los estantes removibles facilitan la higiene y permiten una adecuada organización de los alimentos, garantizando condiciones sanitarias óptimas.

Normativa:

NTC 2183; Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Resolución 4142 de 2012;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Buen Comienzo

03-007

Lavadora secadora



Descripción técnica:

Aparato eléctrico, de uso industrial, usado generalmente para lavar ropa. Capacidad de 31 libras.

Materiales:

El gabinete exterior está fabricado en acero galvanizado o acero pintado con recubrimiento electrostático. El tambor interior es de acero inoxidable. Incluye componentes plásticos de alta resistencia para carcasas internas y panel de control, así como elementos en caucho o elastómeros para sellos, mangueras y amortiguadores.

Medidas:

Aproximadamente:
Alto 103.9 cm
Ancho 63 cm
Profundidad 70 cm

Contenido o presentación:

1 Unidad

Cantidad

5

Requerimientos de seguridad:

Sólo seque en la secadora prendas lavadas con agua o que requieren ventilación. Durante el ciclo de secado no deben dejarse en el tambor dosificadores de detergente plásticos, ya que el plástico utilizado no es resistente al calor. Si desea realizar el proceso continuo de lavado a secado, deberá utilizar el depósito dosificador de detergente convencional.
Desenchufe siempre el aparato y cierre el suministro de agua después del uso, limpieza y mantenimiento del electrodoméstico. En ningún caso debe reparar el aparato por su cuenta. Las reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden provocar lesiones o desperfectos graves. Póngase en contacto con el centro de asistencia local. Solicite siempre piezas de recambio originales.

Requerimientos de salubridad:

Todos los materiales deben ser nuevos y visiblemente limpios y libre de infestaciones. Debe contener información del procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento

Normativa:

NTC 5061; NTC 2183;

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación