FICHA

EJÉRCITO NACIONAL

MESA PARA LAVADO MIXTA
COING-EQFI-017



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

FICHA

MESA PARA LAVADO MIXTA
COINO-ECFI-017

Denominación Técnica del Bien y/o Servicio MESA PARA LAVADO MIXTA
Código Ficha Técnica: (COING-EQFI-017)

CONTENIDO

Pág.

1. OBJETO:.....2
2. DEFINICIONES:.....2
3. DESCRIPCIÓN: 2
4. RECEPCIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS: 6
5. NORMATIVIDAD APLICABLE 14
6. ANEXOS 14
7. CONTROL DE REVISIONES.....14

Elaboró.	Revisó.	Vo.Bo.
CT. CAMILO GOMEZ GARCIA. Asesor Técnico Equipo Fijo	SP. JOSE ZAMBRANO Oficial Equipo fijo.	TC. OSCAR HURTADO Oficial Equipo

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

1. OBJETO:

Esta ficha técnica tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir la mesas en acero inoxidable, utilizados para dotar Unidades Militares, reemplazar equipos que cumplieron su vida útil y/o modernizar y estandarizar dichos equipos para el óptimo funcionamiento de los ranchos de tropa de las unidades tácticas, asegurando además bienestar y moral al personal de las diferentes unidades de la fuerza.

2. DEFINICIONES:

Equipos metálicos construidos en acero inoxidable, diseñados para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas que hacen parte del proceso de preparación de alimentos y lavado. fabricados con los más modernos materiales que se consiguen en el mercado para tal fin.

3. DESCRIPCIÓN:

El equipo solicitado cuenta con las especificaciones, condiciones y alcances mencionados en el cuadro a continuación:

<table>
<tr><th colspan="3">DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><th colspan="3">ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL EQUIPO</th></tr>
<tr><td>EQUIPO</td><td colspan="2">MESA DE ACERO INOXIDABLE CON POCETA 2.66 x 2.62 M</td></tr>
<tr><td>ELEMENTOS QUE LO CONFORMAN</td><td colspan="2"><table>
<tr><th>ELEMENTO</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Mesa con tapa plana salpicadero</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Tapa con salpicadero</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Poceta largo 01</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Poceta largo 02</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cajón para utensilios de cocina</td><td>2</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>AÑO DE FABRICACION</td><td colspan="2">El equipo deberá ser fabricado con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas, y en el año 2017.</td></tr>
<tr><td>PLACA DE MARCA</td><td colspan="2">Deberá traer una placa indeleble, tanto el principal como los demás del sistema, con todos los datos de fabricante, a saber:
Marca
Capacidad
Número de serie
Año de fabricación.
No de contrato.</td></tr>
<tr><th colspan="3">CAPACIDADES Y DIMENSIONES DEL EQUIPO EN “L”.</th></tr>
<tr><td>CAPACIDAD NOMINAL</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>LARGO 01</td><td colspan="2">De 2.86 Metros.</td></tr>
<tr><td>LARGO 02</td><td colspan="2">De 2.62 Metros.</td></tr>
<tr><td>ANCHO</td><td colspan="2">De 0,6 Metros.</td></tr>
<tr><td>ALTO</td><td colspan="2">De 0,9 Metros.</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS GENERALES</th></tr>
</table>

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
TIPO	Mesa plana con Pocetas.
DETALLES DE CONSTRUCCION DE LOS ELEMENTOS	**MESA**: Con reborde y salpicadero; diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina, fabricada totalmente en acero inoxidable 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 Cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5 cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1¼". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18 a 0.25 m. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero inoxidable. **CAJON PARA UTENSILIOS DE COCINA**: manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18, Dobleces tipo media caña para una mejor limpieza. Deslizante sobre carrilera en acero inoxidable con ruedas de nylon y manija en aluminio. **POCETA:** para ser instalada en las mesas de lavado, fabricada en acero inoxidable 304 2/B calibre 18. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, con acabado satinado. Este elemento será soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones: : Largo: 0,52 Metros. Ancho: 0,52 Metros. Profundidad: 0,30 Metros.
ACCESORIOS DE INSTALACION	
GRIFERIAS PARA POCETAS • Mezclador importado para mesa con cuello de 10 pulgadas (254mm). • Válvula de palanca Importada en bronce cromado y canastilla con rejilla en acero inoxidable • Sifón industrial fundido en aluminio. • Juego de Universal y acoples para conectar la mesa y desconectar fácilmente. • Juego de mangueras en teflón para la conexión de los mezcladores.	

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL EQUIPO		
EQUIPO	**MESA DE ACERO INOXIDABLE 3.33 M**	
ELEMENTOS QUE LO CONFORMAN	**ELEMENTO**	**CANTIDAD**
	Mesa con tapa plana salpicadero	1

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
	Tapa con salpicadero	1
	Cajón para utensilios de cocina	1
	Poceta	1
AÑO DE FABRICACION	El equipo deberá ser fabricado con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas, y en el año 2017.	
PLACA DE MARCA	Deberá traer una placa indeleble, tanto el principal como los demás del sistema, con todos los datos de fabricante, a saber: • Marca • Capacidad • Número de serie • Año de fabricación. • No de contrato.	
CAPACIDADES Y DIMENSIONESDEL EQUIPO		
CAPACIDAD NOMINAL		
LARGO	De 3.33 Metros.	
ANCHO	De 0,6 Metros.	
ALTO	De 0,9 Metros.	
CARACTERISTICAS GENERALES		
TIPO	Mesa plana con Poceta.	
DETALLES DE CONSTRUCCION DE LOS ELEMENTOS	**MESA**: Con reborde y salpicadero; diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina, fabricada totalmente en acero inoxidable 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 Cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5 cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1¼". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18 a 0.25 m. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero inoxidable. **CAJON PARA UTENSILIOS DE COCINA**: manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18, Dobleces tipo media caña para una mejor limpieza. Deslizante sobre carrilera en acero inoxidable con ruedas de nylon y manija en aluminio. **POCETA:** para ser instalada en las mesas de lavado, fabricada en acero inoxidable 304 2/B calibre 18. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, con acabado satinado. Este elemento será soldado a la tapa sin que se noten sus uniones.	

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
	Dimensiones: : Largo: 0,52 Metros. Ancho: 0,52 Metros. Profundidad: 0,30 Metros
ACCESORIOS DE INSTALACION	
GRIFERIAS PARA POCETAS • Mezclador importado para mesa con cuello de 10 pulgadas (254mm). • Válvula de palanca Importada en bronce cromado y canastilla con rejilla en acero inoxidable • Sifón industrial fundido en aluminio. • Juego de Universal y acoples para conectar la mesa y desconectar fácilmente. • Juego de mangueras en teflón para la conexión de los mezcladores.	

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL EQUIPO		
EQUIPO	**MESA DE ACERO INOXIDABLE CON POCETA 1.07 M**	
ELEMENTOS QUE LO CONFORMAN	**ELEMENTO**	**CANTIDAD**
	Mesa con tapa plana salpicadero	1
	Tapa con salpicadero	1
	Poceta	1
	Cajón para utensilios de cocina	1
AÑO DE FABRICACION	El equipo deberá ser fabricado con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas, y en el año 2017.	
PLACA DE MARCA	Deberá traer una placa indeleble, tanto el principal como los demás del sistema, con todos los datos de fabricante, a saber: • Marca. • Capacidad. • Número de serie. • Año de fabricación. • No de contrato.	
CAPACIDADES Y DIMENSIONESDEL EQUIPO		
CAPACIDAD NOMINAL		
LARGO	De 1.07 Metros.	
ANCHO	De 0,6 Metros.	
ALTO	De 0,9 Metros.	
CARACTERISTICAS GENERALES		
TIPO	Mesa plana con Poceta.	
DETALLES DE	**MESA**: Con reborde y salpicadero; diseñada para lavado de vajilla y	

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
CONSTRUCCION DE LOS ELEMENTOS	utensilios de cocina, fabricada totalmente en acero inoxidable 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 Cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5 cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1¼". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18 a 0.25 m. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero inoxidable. **CAJON PARA UTENSILIOS DE COCINA**: manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18, Dobleces tipo media caña para una mejor limpieza. Deslizante sobre carrilera en acero inoxidable con ruedas de nylon y manija en aluminio. **POCETA:** para ser instalada en las mesas de lavado, fabricada en acero inoxidable 304 2/B calibre 18. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, con acabado satinado. Este elemento será soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones: Largo: 0,52 Metros. Ancho: 0,52 Metros. Profundidad: 0,30 Metros.
ACCESORIOS DE INSTALACION	
GRIFERIAS PARA POCETA • Mezclador importado para mesa con cuello de 10 pulgadas (254mm). • Válvula de palanca Importada en bronce cromado y canastilla con rejilla en acero inoxidable • Sifón industrial fundido en aluminio. • Juego de Universal y acoples para conectar la mesa y desconectar fácilmente. • Juego de mangueras en teflón para la conexión de los mezcladores.	

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL EQUIPO		
EQUIPO	**MESA DE ACERO INOXIDABLE 5.6 M**	
ELEMENTOS QUE LO CONFORMAN	**ELEMENTO**	**CANTIDAD**
	Mesa con tapa plana salpicadero	1
	Tapa con salpicadero	1
	Poceta	1

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
	Cajón para utensilios de cocina	1
AÑO DE FABRICACION	El equipo deberá ser fabricado con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas, y en el año 2017.	
PLACA DE MARCA	Deberá traer una placa indeleble, tanto el principal como los demás del sistema, con todos los datos de fabricante, a saber: • Marca. • Capacidad. • Número de serie. • Año de fabricación. • No de contrato.	
CAPACIDADES Y DIMENSIONESDEL EQUIPO		
CAPACIDAD NOMINAL		
LARGO	De 5.6 Metros.	
ANCHO	De 0,6 Metros.	
ALTO	De 0,9 Metros.	
CARACTERISTICAS GENERALES		
TIPO	Mesa plana con Poceta.	
DETALLES DE CONSTRUCCION DE LOS ELEMENTOS	**MESA**: Con reborde y salpicadero (verificar plano); diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina, fabricada totalmente en acero inoxidable 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 Cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5 cm (verificar plano). En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1¼". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18 a 0.25 m. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero inoxidable. **CAJON PARA UTENSILIOS DE COCINA**: manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18, Dobleces tipo media caña para una mejor limpieza. Deslizante sobre carrilera en acero inoxidable con ruedas de nylon y manija en aluminio. **POCETA:** para ser instalada en las mesas de lavado, fabricada en acero inoxidable 304 2/B calibre 18. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, con acabado satinado. Este elemento será soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones: :	

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
	Largo: 0,52 Metros. Ancho: 0,52 Metros. Profundidad: 0,30 Metros.
ACCESORIOS DE INSTALACION	
GRIFERIAS PARA POCETA • Mezclador importado para mesa con cuello de 10 pulgadas (254mm). • Válvula de palanca Importada en bronce cromado y canastilla con rejilla en acero inoxidable • Sifón industrial fundido en aluminio. • Juego de Universal y acoples para conectar la mesa y desconectar fácilmente. • Juego de mangueras en teflón para la conexión de los mezcladores.	

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL EQUIPO		
EQUIPO	**MESA DE ACERO INOXIDABLE 1.40 M**	
ELEMENTOS QUE LO CONFORMAN	**ELEMENTO**	**CANTIDAD**
	Mesa con tapa plana salpicadero	1
	Tapa con salpicadero	1
	Poceta	1
	Cajón para utensilios de cocina	1
AÑO DE FABRICACION	El equipo deberá ser fabricado con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas, y en el año 2017.	
PLACA DE MARCA	Deberá traer una placa indeleble, tanto el principal como los demás del sistema, con todos los datos de fabricante, a saber: • Marca. • Capacidad. • Número de serie. • Año de fabricación. • No de contrato.	
CAPACIDADES Y DIMENSIONESDEL EQUIPO		
CAPACIDAD NOMINAL		
LARGO	De 1.40 Metros.	
ANCHO	De 0,6 Metros.	
ALTO	De 0,9 Metros.	
CARACTERISTICAS GENERALES		
TIPO	Mesa plana con Poceta.	
DETALLES DE CONSTRUCCION DE LOS ELEMENTOS	**MESA**: Con reborde y salpicadero; diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina, fabricada totalmente en acero inoxidable 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 Cm de alto en la parte de contacto con la pared y	

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
	borde frontal y lateral bajó relieve de 5 cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1¼". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18 a 0.25 m. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero inoxidable. **CAJON PARA UTENSILIOS DE COCINA**: manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18, Dobleces tipo media caña para una mejor limpieza. Deslizante sobre carrilera en acero inoxidable con ruedas de nylon y manija en aluminio. **POCETA:** para ser instalada en las mesas de lavado, fabricada en acero inoxidable 304 2/B calibre 18. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, con acabado satinado. Este elemento será soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones: : Largo: 0,52 Metros. Ancho: 0,52 Metros. Profundidad: 0,30 Metros.
ACCESORIOS DE INSTALACION	
GRIFERIAS PARA POCETA • Mezclador importado para mesa con cuello de 10 pulgadas (254mm). • Válvula de palanca Importada en bronce cromado y canastilla con rejilla en acero inoxidable • Sifón industrial fundido en aluminio. • Juego de Universal y acoples para conectar la mesa y desconectar fácilmente. • Juego de mangueras en teflón para la conexión de los mezcladores.	

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL EQUIPO		
EQUIPO	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON POCETA 1.72 M	
ELEMENTOS QUE LO CONFORMAN	ELEMENTO	CANTIDAD
	Mesa con tapa plana salpicadero	1
	Tapa con salpicadero	1

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
	Poceta: 1 Cajón para utensilios de cocina: 1
AÑO DE FABRICACION	El equipo deberá ser fabricado con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas, y en el año 2017.
PLACA DE MARCA	Deberá traer una placa indeleble, tanto el principal como los demás del sistema, con todos los datos de fabricante, a saber: • Marca • Capacidad • Número de serie • Año de fabricación. • No de contrato.
CAPACIDADES Y DIMENSIONESDEL EQUIPO	
CAPACIDAD NOMINAL	
LARGO	De 1.72 Metros.
ANCHO	De 0,6 Metros.
ALTO	De 0,9 Metros.
CARACTERISTICAS GENERALES	
TIPO	Mesa plana con Poceta.
DETALLES DE CONSTRUCCION DE LOS ELEMENTOS	**MESA**: Con reborde y salpicadero; diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina, fabricada totalmente en acero inoxidable 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 Cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5 cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1¼". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18 a 0.25 m. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero inoxidable. **CAJON PARA UTENSILIOS DE COCINA**: manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable 304 2/B calibre 18, Dobleces tipo media caña para una mejor limpieza. Deslizante sobre carrilera en acero inoxidable con ruedas de nylon y manija en aluminio. **POCETA:** para ser instalada en las mesas de lavado, fabricada en acero inoxidable 304 2/B calibre 18. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, con acabado satinado. Este elemento será soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones:

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	
	: Largo: 0,52 Metros. Ancho: 0,52 Metros. Profundidad: 0,30 Metros.
ACCESORIOS DE INSTALACION	
GRIFERIAS PARA POCETA • Mezclador importado para mesa con cuello de 10 pulgadas (254mm). • Válvula de palanca Importada en bronce cromado y canastilla con rejilla en acero inoxidable • Sifón industrial fundido en aluminio. • Juego de Universal y acoples para conectar la mesa y desconectar fácilmente. • Juego de mangueras en teflón para la conexión de los mezcladores.	

MUESTRAS	El oferente deberá presentar con su propuesta, catálogos del material ofrecido en idioma castellano o con la debida traducción, que contenga ilustraciones, marca registrada y especificaciones técnicas.
MANUALES	Dos (2) manuales de operación y dos (2) manuales de partes que deben ser entregados con los equipos. La anterior información debe venir en idioma castellano. (uno se entregara en la unidad de instalación y el otro a la Dirección de Ingenieros de Combate)
CAPACITACION	El oferente deberá presentar con su propuesta un programa de capacitación para que sea aprobado por el comando de Ingenieros, para que por su cuenta y riesgo se lleve a cabo una capacitación en Colombia en lo correspondiente a conocimiento de las características técnicas, conjuntos, operación, mantenimiento básico e instalación, para cinco personas por un mínimo de una (1) hora con expedición de certificado, dictados por expertos en el sitio donde lo especifique la institución.
GARANTIA	El equipo debe tener como mínimo una garantía de dos (02) años, contados a partir de la suscripción del acta de recibo a satisfacción de los equipos por parte de los almacenistas de las Unidades, debe cubrir todos sus componentes físicos y accesorios, incluyendo el mantenimiento técnico durante el tiempo de garantía ofrecido, El contratista debe responder directamente por la garantía de los equipos, de todos los componentes y accesorios sin importar la marca que suministre o país de origen de los mismos. En el caso que los equipos requieran reparaciones en la casa matriz o fabricante o en un taller especializado, el contratista deberá asumir todos los costos que esto conlleva y este deberá recoger el equipo donde esté ubicado, trasladarlo a los talleres o laboratorios para realizar las reparaciones pertinentes y luego devolverlo a la misma unidad o a donde el Ejército Nacional le indique. El contratista se compromete a recoger el equipo en el lugar en que se encuentre para realizar las reparación o reposiciones por garantía en un término no mayor a 15 días hábiles después de la fecha de reportado el daño o solicitada la garantía. El

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

	incumplimiento de lo anterior habilitará al comando de ingenieros a hacer efectiva la garantía única constituida en una compañía de seguros o Bancaria, y el contratista, con la sola presentación de la propuesta es consciente de la responsabilidad que se mencionan. De igual manera las reparaciones se deben llevar a cabo en un término no mayor a quince (15) días y una vez el equipo se encuentre en perfecto funcionamiento debe ser devuelto al lugar al cual el Ejército le indique al contratista en un lapso de 30 días, en el caso de que la reparación tarde más tiempo en realizarse debe solicitarse por escrito autorización al comando de Ingenieros, con la sustentación que aclare las razón de la demora. En todo caso, si debe realizarse traslado de los equipos desde las Unidades Militares hasta los talleres o demás sitios que estime el contratista, este asume el riesgo y costos que se deriven de ese traslado como daños o averías en los componentes físicos o accesorios, robos de los mismos, incendio, y cualquier otro hecho. En todo caso el contratista deberá hacer la reposición total de los equipos o de sus partes con las mismas características y calidad exigidas en los presentes pliegos de condiciones, o al menos características superiores (en ningún caso inferior), previa autorización del comando de Ingenieros. La reposición se hará por parte del contratista en un plazo máximo de cuarenta y cinco días calendario, contados a partir de la fecha en que fue sacado el equipo de la unidad donde se encontraba asignado. El requisito inmediatamente anterior también se hará exigible en idénticas condiciones para los trabajos realizados durante las visitas post-venta. El comité técnico verificará que la oferta cumpla con la garantía requerida, de acuerdo con lo exigido en los anexo "FICHAS TECNICAS".
SERVICIO POSTVENTA	La post-venta de ser mínimo de dos (02) años, de igual manera debe presentar certificación en donde se manifieste lo siguiente: Asistencia técnica especializada y suministro de repuestos en Visita máximo cinco (5) días tanto para equipos como para accesorios (cuerpo de las marmitas, redes hidráulicas y de vapor, instrumentación y elementos de control), durante la garantía y servicio postventa. Disponibilidad de repuestos para los equipos y accesorios por diez (10) años. Deben ofertar visitas post-venta en frecuencias cada seis (06) meses hasta completar los dos (02) años de garantía, en el sitio del territorio nacional donde se encuentren operando cada uno de los equipos o en los talleres de mantenimiento especializados de la empresa del contratista, en todos los casos el contratista deberá asumir con los costos de transporte, repuestos y demás gastos que se requieran de los equipos y del personal para realizar estas visitas. Si el contratista tiene que realizar visitas post-venta en sus instalaciones, deberá recoger los equipos donde estén ubicados, previa autorización por escrito del comandante de la Unidad a cargo del equipo y trasladarlo a

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

	sus talleres o laboratorios para realizar las reparaciones pertinentes y una vez el equipo esté en perfecto funcionamiento, luego devolverlo a la unidad o a donde el Ejercito indique, el mantenimiento derivado de estas visitas debe realizarse en un tiempo máximo de ocho días calendario, en el caso de que la reparación tarde más tiempo en realizarse debe sustentarse claramente las razón de la demora.

4. RECEPCIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS:

Al llegar el equipo objeto del contrato a los sitios de entrega determinados en los PLIEGOS DE CONDICIONES, se verificará su estado general, sus accesorios, piezas complementarias, repuestos, y las demás especificaciones verificables que aparecen en la presente ficha técnica se ordenarán las pruebas que sean del caso a fin de determinar la aceptación o rechazo de cada equipo.

Los bienes se someterán a pruebas de calidad y funcionamiento para la aceptación antes de su recibo final. Dichas pruebas serán realizadas por el supervisor del contrato y el almacenista conjuntamente con el CONTRATISTA seleccionado. El costo de todos los ajustes, correcciones, reemplazos y similares, incluyendo costos de transporte, (al lugar de entrega final), que se presenten durante la prueba de los bienes y que del Comando de Ingenieros del Ejército considere convenientes, serán a cargo del CONTRATISTA. Si el examen no arroja resultados satisfactorios o cualquiera de los componentes de los bienes sometidos a pruebas, resultaren inservibles o deteriorados, el CONTRATISTA se obliga a realizar el reemplazo de los accesorios que resulten averiados, a más tardar dentro de los cinco días hábiles siguientes a la novedad, para obtener una operación satisfactoria.

Si como resultado de la inspección, la entidad determina que las partes inservibles o deteriorados, corresponden a conjuntos mayores ó vitales para el funcionamiento del equipo, o que el equipo presente operación insegura, que no realice su desempeño de manera eficiente en condiciones para las cuales fue concebido en la presente ficha técnica no se aceptarán reemplazos parciales, siendo obligación del contratista el cambio total del equipo cuya reposición debe ser realizada por éste en un término no mayor a cuarenta y cinco (45) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista tuvo conocimiento.

Toda reparación o ajuste pedido al CONTRATISTA, se hará en la oportunidad definida por el Ejército y en tal forma que se cause la menor interrupción en el uso de los bienes.

El contratista debe prever el empleo del equipo en condiciones de trabajo para el cual fue diseñado en todo el territorio colombiano, **y asume el riesgo de tener en cuenta factores climáticos, alturas sobre el nivel del mar y demás variables que afecten su funcionamiento**, sin importar que estén o no incluidos en la presente ficha técnica. De no ser así y si los equipos, aparatos o componentes presentan funcionamiento defectuoso

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

por motivos que pudieron ser previstos por el proponente, este deberá responder por los perjuicios ocasionados y reponer los equipos por otros que posean las mismas capacidades, calidades y características técnicas exigidas en la presente ficha técnica, que no se vean afectadas en su funcionamiento.

5. NORMATIVIDAD APLICABLE

AISI304 ASTM NTC 11 A226 ASTM A 249 ASTM A 450. NTC 2505, NORMA TECNICA NTMD-0011-A4, DECRETO 3075/1997 MINISTERIO DE SALUD.

6. ANEXOS.

(Omitido)

7. CONTROL DE REVISIONES.

Revisión y/o Actualización	Modificaciones	Fecha
01	Primera versión	05-DIC-2016

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial