LOTE 1

EQUIPOS PROYECTO NANO - BIO - GALLERIA

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**		Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Manta de calentamiento plana para laboratorio

2. CODIGO UNSPSC: 41102405 – Equipos de calentamiento para laboratorio

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Equipo eléctrico de calentamiento con superficie plana diseñado para calentar recipientes de vidrio o metálicos en procedimientos de laboratorio químico, fisicoquímico y biotecnológico.
Permite calentamiento uniforme sin llama directa, ideal para evaporaciones, digestiones, calentamiento de soluciones y preparación de muestras.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Tipo

1. Manta de calentamiento plana (superficie lisa)
2. Capacidad de calentamiento
3. Compatible con recipientes de hasta 2 litros (según modelo)
4. Superficie de trabajo resistente al calor
5. Rango de temperatura
6. Desde ambiente hasta mínimo 350 °C
7. Control de temperatura
8. Regulador electrónico o analógico de potencia
9. Control progresivo y estable
10. Material de la superficie
11. Fibra de vidrio o material aislante resistente a altas temperaturas
12. Interior con resistencia calefactora encapsulada

13. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS
14. Carcasa metálica con recubrimiento anticorrosivo
15. Base antideslizante
16. Aislamiento térmico eficiente
17. Diseño compacto y estable

18. REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS
19. Alimentación: 110 V o 220 V (según requerimiento institucional)
20. Frecuencia: 50–60 Hz
21. Potencia: 300 – 600 W (según capacidad)

22. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO
23. Calentamiento uniforme
24. Estabilidad térmica

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

25. No generación de llama abierta 26. Protección contra sobrecalentamiento 27. Operación continua sin fallas	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento normativo eléctrico Fabricación bajo sistema ISO 9001 Marcado CE (si aplica) **GARANTÍA** 5 años

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Termobalanza / Analizador de humedad de alta precisión para laboratorio, investigación aplicada y formación tecnológica

2. CODIGO UNSPSC: 41115307 – Analizadores de humedad de laboratorio

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Equipo de laboratorio destinado a la **determinación precisa y reproducible del contenido de humedad**, orientado a **procesos de investigación aplicada, control de calidad y formación avanzada de aprendices**, que integre una balanza analítica de alta resolución y un sistema de secado de alto desempeño.
El equipo debe permitir **análisis confiables**, **programación avanzada de métodos**, **control automático del proceso de secado**, **trazabilidad de resultados**, **almacenamiento de datos** y **facilidad de uso**, garantizando resultados repetibles bajo principios de **Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL)**.
Diseñado para uso intensivo en ambientes educativos, con interfaz intuitiva que reduzca errores operativos durante prácticas formativas.

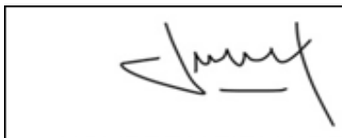
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/AESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- Capacidad mínima de muestra: igual o superior a 90 g
- Resolución de pesaje: 0,001 g (1 mg)
- Resolución mínima de humedad: 0,01 %
- Fuente de calentamiento: Halógena de alta eficiencia
- Rango de temperatura de secado: desde mínimo 40 °C hasta al menos 230 °C
- Control automático del final del secado mediante criterio de estabilidad de masa
- Programación de múltiples métodos de secado (rápido, estándar, suave y por pasos)
- Capacidad de almacenamiento interno de métodos y resultados
- Visualización de resultados en diferentes unidades (% humedad, % sólidos, peso húmedo y seco)
- Pantalla táctil a color integrada, no se aceptan equipos con operación exclusiva mediante teclas físicas
- Interfaces de comunicación para exportación de datos (USB y/o RS232)
- Resultados reproducibles y repetibles para análisis comparativos
- Equipo apto para análisis de alimentos, biomasa, suelos, subproductos agroindustriales y materiales sólidos
- Diseño robusto para uso intensivo por aprendices
- Operación segura y estable conforme a normas de laboratorio

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	Equipo de laboratorio de alta precisión Cumple principios de Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) Aseguramiento metrológico del sistema de pesaje Marca con soporte técnico, repuestos y servicio disponibles en Colombia Manual técnico y de operación en idioma español o inglés Apto para procesos de formación, investigación y control de calidad Fabricación bajo Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015 **Equipo con soporte documentado para cumplimiento de Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL / GLP)** que incluya **TODOS** los siguientes elementos: • Registro y almacenamiento interno de resultados • Métodos programables y guardables • Exportación digital de datos (USB / RS232) • Control automático del fin de secado • Trazabilidad de resultados por método • Repetibilidad demostrable para auditorías • Manual técnico validado por fabricante • Soporte técnico oficial y repuestos certificados • Garantía 3 años



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

Elaboró:

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**		Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Medidor multiparámetro electroquímico (pH, Conductividad, OD y Temperatura)

2. CODIGO UNSPSC: 41115606 – Medidores multiparámetro electroquímicos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Equipo multiparámetro de laboratorio que permite la determinación simultánea de **pH, conductividad eléctrica y oxígeno disuelto (OD)**, con medición de temperatura integrada.
Sistema modular extensible, con capacidad de registro de datos y calibración multipunto, adecuado para análisis fisicoquímicos en laboratorios académicos, ambientales, agroindustriales e industriales.

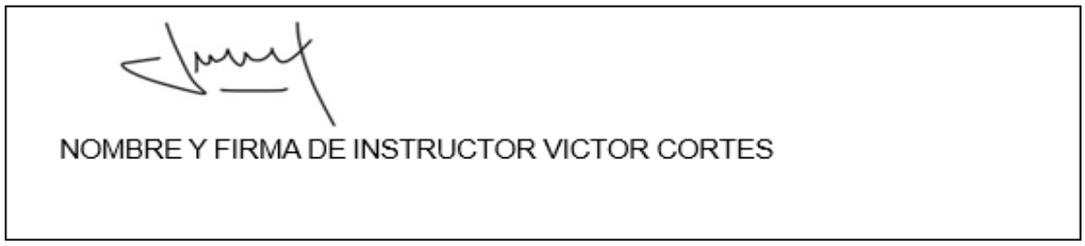
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/AESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- Parámetro pH
- Intervalo de medición
- -2.000 a 16.000 pH
- ± 1000 mV
- Resolución
- 0.001 pH
- 0.01 pH
- 0.1 mV
- Exactitud (@25 °C)
- ± 0.002 pH
- ± 0.01 pH
- ± 0.2 mV
- Calibración
- Hasta 5 puntos (modo estándar): 1.68, 4.01 (3.00†), 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12.45 y 2 tampones personalizados
- 3 puntos (modo básico): 4.01; 6.86; 7.01; 9.18; 10.01
- Conductividad
- Resolución
- 0.01 µS/cm
- 0.1 µS/cm
- 1 µS/cm
- 0.01 mS/cm
- 0.1 mS/cm
- (Intervalo acorde al módulo instalado)
- Oxígeno Disuelto (OD)
- Tipo de electrodo
- Digital polarográfico
- Resolución

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• 0.01 ppm • 0.1 % saturación • Accesorios incluidos • Membranas de repuesto • Temperatura • Intervalo de medición • -20.0 a 120.0 °C • -4.0 a 248.0 °F • Registro de Datos • Capacidad de almacenamiento • Hasta 1000 registros • Modo manual bajo demanda (máximo 200 registros organizados) • CARACTERÍSTICAS GENERALES • Pantalla digital de alta resolución • Compensación automática de temperatura (ATC) • Sistema modular ampliable • Interfaz de usuario intuitiva • Alimentación eléctrica 110 V o adaptador compatible • PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO • Estabilidad de lectura • Compensación automática de temperatura • Compatibilidad con electrodos estándar • Calibración con buffers certificados • Manual técnico en español o inglés	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Fabricación bajo sistema de gestión de calidad ISO 9001 Certificación CE (si aplica) Cumplimiento de normativas eléctricas vigentes Certificado de calibración inicial (si aplica) Garantía de un (3) años

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Refractómetro digital portátil Brix y Alcohol Potencial

2. CODIGO UNSPSC: 41115309 – Refractómetros

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Refractómetro **digital portátil** que utiliza el principio del índice de refracción para determinar el **contenido de sólidos solubles (% Brix)** y el **alcohol potencial (% V/V)** en mostos y soluciones azucaradas.
Equipo diseñado para control de calidad en procesos de fermentación, bebidas, agroindustria y análisis académico.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS

Rangos de medición

- **0.0 a 50.0 % Brix**
- **0.0 a 25.0 % Alcohol Potencial V/V**

Resolución

- **0.1 % Brix**
- **0.1 % Alcohol Potencial**

Exactitud (@ 20–25 °C)

- **± 0.2 % Brix**
- **± 0.2 % Alcohol Potencial**

Compensación de Temperatura

- **Compensación automática de temperatura (ATC)**
- **Rango mínimo 10 a 40 °C**

Intervalo de operación

- **0 a 80 °C**

CARACTERÍSTICAS

- **Pantalla digital LCD de doble nivel**

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• **Tiempo de respuesta ≤ 2 segundos** • **Volumen de muestra ≤ 2 gotas (aprox. 100 µL)** • **Prisma de acero inoxidable con lente de vidrio óptico sellado** • **Clasificación de protección mínima IP65 (resistente a salpicaduras)** • **Apagado automático programable** • **Alimentación con batería AAA** • **Indicación de batería baja** • **Calibración automática con agua destilada** • **Equipo con número de serie individual grabado en fábrica** **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO** • **Repetibilidad ≤ 0.1 %** • **Estabilidad de lectura en ≤ 3 segundos** • **Cuerpo en ABS industrial resistente a impacto** • **Sellado contra humedad en compartimiento electrónico**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificación CE Fabricación bajo sistema de gestión de calidad ISO 9001 Manual técnico en español Cumplimiento para uso institucional y profesional Garantía mínima de tres años.

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Refractómetro digital para análisis de azúcar en vino, jugo y mosto (Brix, °Oe, °KMW).

2. CODIGO UNSPSC: 41115309 – Refractómetros digitales

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Equipo **refractómetro digital portátil** diseñado para la medición precisa del contenido de sólidos solubles y azúcares de mostos, jugos y vinos, expresado en:
tiene una alta exactitud de ± 0.2% Brix, ± 1 ° Oe y ± 0.2 ° KMW. Todas las lecturas se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura según el estándar ICUMSA y se muestran con un tiempo de respuesta de 1.5 segundos. El prisma de vidrio sílex sellado y el pozo de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Simplemente use un paño suave en preparación para la siguiente muestra.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

Intervalo de contenido de azúcar: a 50% de Brix; 0 – 230 ° Oechsle; 0-42 ° KMW
Resolución de contenido de azúcar: 0.1% de Brix; 1 ° Oechsle, 0.1 ° KMW
Exactitud del contenido de azúcar: (25ºC / 77ºF) ± 0.1% Brix, 1 ° Oechsle, ± 0.2 ° KMW
Intervalo de temperatura: 0 a 80 °C (32 a 176 °F)
Resolución de temperatura: 0.1 °C (0.1 °F)
Exactitud de temperatura: ± 03 °C (± 05 °F)
Compensación de temperatura Automática entre: 10 y 40 °C (50 a 104 °F)
Tiempo de medición: Aproximadamente 1.5 segundos
Volumen mínimo de la muestra:100 µL (para cubrir totalmente el prisma)
Fuente de luz: LED amarillo
Depósito para muestra: Anillo de acero inoxidable y prisma de cristal sílex
Apagado automático: Después de tres minutos de inactividad
Grado de protección: IP65
Tipo de batería / duración 9V / aproximadamente 5,000 lecturas
Dimensiones / Peso 192 x 102 x 67 mm (7.6 x 4.01 x 2.6 “) / 420 g (14.8 onzas)

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

ACCESORIOS INCLUIDOS • Estuche rígido protector • Baterías o batería recargable según modelo • Manual técnico en español • Tarjeta de garantía	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	**ATC certificada** de fábrica **IP65 o superior** (protección contra polvo y salpicaduras) Conversión simultánea en pantalla entre % Brix, °Oe y °KMW **Salida digital o USB** para exportar datos (si aplica) Garantía 1 año

Elaboró:

PILAR IBATA ROA
INSTRUCTORA AGROINDUSTRIA

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública	Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Destilador eléctrico de alcohol **30 litros** en acero inoxidable con columna de reflujo tipo flauta y mirillas

2. CODIGO UNSPSC: 52151605 – Destiladores / Equipos de destilación

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Equipo de destilación eléctrica con **capacidad nominal de 30 litros**, diseñado para la elaboración artesanal, experimental y académica de bebidas alcohólicas como whisky, vino, brandy y ginebra.

Fabricado en **acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio**, resistente a la corrosión y apto para contacto directo con alimentos.

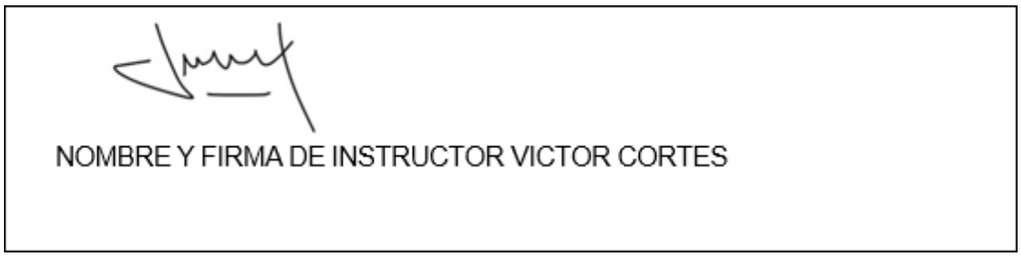
Cuenta con **caldera de 30 litros**, **columna de reflujo tipo flauta**, **mirillas de vidrio templado** para inspección visual del proceso, **condensador por enfriamiento** y **sistema de calentamiento eléctrico integrado a 110 V** , lo que permite un control estable, seguro1 y eficiente del proceso de destilación. Incluye caldera, columna, condensador, mangueras de conexión y accesorios para operación segura. Equipo apto para **uso didáctico, formativo y experimental** en procesos de fermentación y destilación.

1. Capacidad de operación: **30 litros**
2. Alimentación eléctrica: **110 V**
3. Material: **Acero inoxidable AISI 304**
4. Sistema de destilación por **reflujo**
5. Presencia de **mirillas de inspección**
6. Condensación eficiente de vapores alcohólicos
7. Operación continua y estable

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

8. Fácil limpieza y mantenimiento 9. Ensamble hermético y seguro 10. Compatible con prácticas académicas y experimentales	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	1. Material grado alimenticio (AISI 304) 2. Cumple principios de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** 3. Apto para procesos educativos, experimentales y de formación 4. Uso responsable conforme a normatividad sanitaria y legal vigente 5. Garantía de 5 años

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública	Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Sistema de filtración por membrana – 3 puestos, diámetro 47 mm, embudos 100 mL, acero inoxidable

2. CODIGO UNSPSC: 41114113 – Equipo de filtración por membrana para laboratorio

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Equipo de filtración por membrana para laboratorio, constituido por **tres (3) puestos de filtración independientes**, diseñado para la retención y ensayo de partículas y microorganismos en soluciones acuosas.
Utilizado para análisis microbiológico (conteo de bacterias en agua/soluciones), control de calidad y ensayos fisicoquímicos que requieran filtración estéril o por membrana

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

1. Estructura General del Sistema
2. Configuración
3. Sistema de 3 puestos para filtración simultánea
4. Operación manual o con vacío externo (según configuración)
5. Diámetro de filtro
6. 47 mm
7. Material de construcción
8. Acero inoxidable AISI 304 o superior
9. Superficie lisa, sin porosidad
10. Autoclavabilidad
11. Todos los portafiltros, bucheros y embudos deben ser autoclavables a 121 °C por 30 min
12. Resistentes a repetidos ciclos de esterilización

1

13. CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES
14. Portafiltros bacteriológicos (3 unidades)
15. Material: Acero inoxidable AISI 304 o equivalente
16. Diámetro útil: 47 mm
17. Compatible con membranas de filtración tipo MCE/PES/NYLON

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

18. Con junta sellante autoclavable 19. Permite montaje y desmontaje sin herramientas 20. Embudos de filtración (3 unidades) 21. Capacidad: 100 mL por embudo 22. Material: Acero inoxidable 23. Fondo diseñado para minimizar retención de muestra 24. Compatible con membranas de 47 mm y soporte de malla o frita 25. Bases o adaptación al vacío 26. Adaptación para conexión a fuente de vacío (bomba de vacío o aspirador) 27. Juntas o adaptadores autoclavables 28. Tres salidas individuales 29. RANGO DE USO Y APLICACIÓN 30. Filtración microbiológica de agua, soluciones nutritivas y reactivos 31. Preparación de muestras para conteo de microorganismos 32. Análisis fisicoquímico que requieran clarificación por membrana 33. Compatibilidad con membranas filtrantes de 47 mm 34. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO 35. Resistencia a corrosión en condiciones normales de laboratorio 36. Integridad mecánica durante ciclos de autoclave 37. Ajuste y cierre hermético de portafiltro a embudo 38. Superficie interna lisa y fácil de limpiar 39. Permite sellado firme de membranas sin fugas	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad (sistema completo de 3 puestos)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Fabricación bajo sistema de gestión de calidad ISO 9001 Declaración de compatibilidad con autoclavado Manual de instrucciones y recomendaciones de esterilización Garantía min 2 años.

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Trapiche panelero Equipo con una longitud de molienda de 6" y una capacidad de hasta 600 kg/hora de caña y una potencia requerida de 6 HP para motor eléctrico, brindando rendimientos de extracción cercanos al 60%

2. CODIGO UNSPSC: 33211500 – Molinos y equipos de extracción agrícola

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Trapiche panelero **Nº 14 de 6" x 6"**, diseñado para la extracción de jugo de caña de azúcar en procesos paneleros de pequeña y mediana escala.
El equipo está fabricado con **mazas ranuradas y engranajes robustos**, que garantizan un molido eficiente y continuo. Incorpora **sistemas de protección** en zonas críticas para seguridad del operario.
El trapiche **DEBE suministrarse con motor eléctrico de 5 HP trifasico**, el cual proporciona la potencia adecuada para su operación continua y estable, asegurando un rendimiento óptimo del proceso de molienda.
Equipo apto para uso **agroindustrial, educativo y productivo**, conforme a buenas prácticas de operación y seguridad.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

- Dimensión de mazas: **6" x 6"**
- Capacidad de molienda: **aprox. 600 kg de caña por hora**
- Producción estimada de panela: **aprox. 60 kg/h**
- Velocidad de operación recomendada: **13 – 17 RPM**
- **Sistema de accionamiento: MOTOR ELÉCTRICO**
- **Potencia mínima del motor: 5 HP**
- Operación continua sin vibraciones
- Molido uniforme y eficiente
- Protección mecánica en puntos de riesgo
- Fácil mantenimiento y lubricación

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad 1
. CERTIFICACION CALIDAD	Fabricación conforme a prácticas tradicionales paneleras Equipo apto para procesos agroindustriales Cumple principios de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en producción primaria Operación sujeta a normas de seguridad industrial vigentes Garantía: 5 años

Elaboró:

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**		Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Bomba de vacío de laboratorio

2. CODIGO UNSPSC: 40151502 – Bombas de vacío

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

bomba de vacío libre de aceite tecnología de pistón seco garantiza un entorno de vacío 100% puro. Al eliminar por completo el uso de lubricantes, se protege la estructura porosa de las membranas de filtración, evitando interferencias químicas o falsos positivos en los resultados del laboratorio.



Compresor: Pistón revestido en teflón, libre de aceite
Vacío: 0 a ±620 mmHg en relación con la presión atmosférica
Presión: 0 a 30 lbf/pulg² en relación con la presión atmosférica
Caudal: 25 litros/minuto
Compresor: 1/4 HP
Registro: Con indicador analógico para regulación de vacío y presión
Registro: Con indicador analógico para regulación de vacío y presión
Seguridad: Dispositivo para indicación de humedad/contaminación
Gabinete: Acero inoxidable 430 con pintura electrostática y tratamiento anticorrosivo
Dimensiones: L=345 x P=380 x A=260 mm
Peso: 10,1 kg
Potencia: 190 W
Tensión: 220 V ±5%
Frecuencia: 50-60 Hz
Incluye: - 02 Fusibles extra - 01 Cable de alimentación - Manual de instrucciones digital con Término de Garantía

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

COMPATIBILIDAD CON SISTEMA DE FILTRACIÓN POR MEMBRANA
La bomba debe:

- Garantizar vacío estable para sistemas de hasta 3 puestos de filtración simultánea
- Permitir trabajo continuo sin pérdida significativa de presión
- Ser compatible con frasco trampa de seguridad para retención de líquidos

El nivel de vacío y caudal especificados son adecuados para filtración microbiológica de agua, bebidas y soluciones acuosas de baja viscosidad.

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO

- Operación continua mínimo 4 horas sin sobrecalentamiento
- Indicador funcional y visible
- Sistema de drenaje seguro

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Fabricación bajo sistema de gestión de calidad ISO 9001 Cumplimiento normativo eléctrico Garantia 1 años

Elaboró:

PILAR IBATA ROA
INSTRUCTORA AGROINDUSTRIA

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública **X**		Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: alambique en acero inoxidable para **destilaciones alcohólicas y aromáticas (Doble función), capacidad de 50 litros**

2. CODIGO UNSPSC: 52151605 – Destiladores / Equipos de destilación

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO





El **Alambique doble función** es un equipo de destilación en acero inoxidable AISI 304 con **capacidad nominal de 50 L**, diseñado para procesos de destilación alcohólica y aromática, como producción de bebidas espirituosas o extracción de hidrolatos y aceites esenciales. El set viene **completo con accesorios útiles para operación y control**, incluyendo termómetros, alcoholímetro, probeta y parrilla regulable en altura.

4. PATRONES DE DESEMPEÑ(MINIMO:

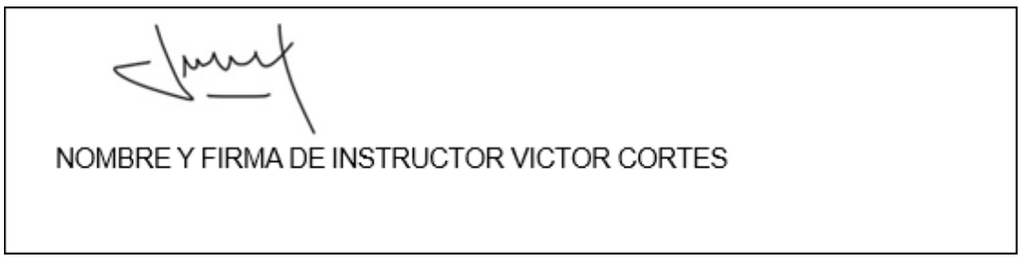
Característica	Especificación
Capacidad total	**50 litros** de caldera y 30 litros condensador
Material principal	**Acero inoxidable AISI 304 (1 mm)**
Rendimiento en destilación alcohólica	**10 – 15 %** (~5 – 7 L/lot)
Destilación aromática	Hasta **3 kg de plantas / flores** y **12 – 15 L de hidrolat**
Termómetros incluidos	En caldera y en condensador
Alcoholímetro y probeta	Incluidos (graduación y medición)
Parrilla separadora	Regulable en altura
Accesorios adicionales	Embudo separador de aceites esenciales 1000 ml y soportes
Uso	Destilación alcohólica y aromática

1. Condensación eficiente de vapores alcohólicos

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

2. Operación continua y estable 3. Fácil limpieza y mantenimiento 4. Ensamble hermético y seguro 5. Compatible con prácticas académicas y experimentales	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	1. Fabricación conforme a prácticas tradicionales paneleras 2. Equipo apto para procesos agroindustriales 3. Cumple principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en producción primaria 4. Operación sujeta a normas de seguridad industrial vigentes 5. Garantía de 5 años

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Alcoholímetro Gay Lussac Y Cartier de 0-100% de Grado Alcohólico, incluye termómetro.	
2. CODIGO UNSPSC: 41113038 Alcoholimetros	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	



Medidor infrarrojo de temperatura sin contacto, con tecnología láser para medición precisa y segura de superficies calientes o de difícil acceso. Diseñado para uso en procesos industriales, alimentos, biotecnología, cervecería, laboratorios y mantenimiento. Cuenta con relación distancia-punto de 12:1, permitiendo mediciones exactas a mayor distancia, minimizando riesgos al operador.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/AESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- **Rango de medición:** –50 °C a 500 °C
- **Tecnología:** Infrarrojo con puntero láser
- **Relación óptica (D:S):** 12:1
- **Precisión:** ±1,5 % o ±1,5 °C
- **Resolución:** 0,1 °C
- **Tiempo de respuesta:** ≤ 500 ms
- **Emisividad:** Ajustable (0,10 – 1,00)
- **Pantalla:** Digital LCD retroiluminada
- **Alimentación:** Batería (9 V o AA, según modelo)
- **Uso:** Medición sin contacto
- **Material:** Plástico ABS de alta resistencia
- **Condiciones de operación:** 0 a 40 °C / HR < 85 % Lecturas estables y repetibles
- Exactitud garantizada en todo el rango de medición
- Funcionamiento continuo sin pérdida de calibración
- Operación segura sin contacto con el objeto medido

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificación CE Cumplimiento ISO 9001 del fabricante Certificado de calibración de fábrica Manual técnico en español Garantía de un (1) año

Elaboró:

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Medidor Infrarrojo De Temperatura 500°C Tecnología láser con radio óptico de 12:1 que permite una medición de temperatura precisa.	
2. CODIGO UNSPSC: 41112224 Termómetro infrarrojo	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO  Medidor infrarrojo de temperatura sin contacto, con tecnología láser para medición precisa y segura de superficies calientes o de difícil acceso. Diseñado para uso en procesos industriales, alimentos, biotecnología, cervecería, laboratorios y mantenimiento. Cuenta con relación distancia-punto de 12:1, permitiendo mediciones exactas a mayor distancia, minimizando riesgos al operador.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/AESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS • **Rango de medición:** –50 °C a 500 °C • **Tecnología:** Infrarrojo con puntero láser • **Relación óptica (D:S):** 12:1 • **Precisión:** ±1,5 % o ±1,5 °C • **Resolución:** 0,1 °C • **Tiempo de respuesta:** ≤ 500 ms • **Emisividad:** Ajustable (0,10 – 1,00) • **Pantalla:** Digital LCD retroiluminada • **Alimentación:** Batería (9 V o AA, según modelo) • **Uso:** Medición sin contacto • **Material:** Plástico ABS de alta resistencia • **Condiciones de operación:** 0 a 40 °C / HR < 85 % Lecturas estables y repetibles • Exactitud garantizada en todo el rango de medición • Funcionamiento continuo sin pérdida de calibración • Operación segura sin contacto con el objeto medido	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificación CE Cumplimiento ISO 9001 del fabricante Certificado de calibración de fábrica Manual técnico en español Garantía de un (1) año

Elaboró:

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Pública	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Reloj profesional de pared con medición simultánea de temperatura y humedad relativa, alimentación eléctrica 110 V

2. CODIGO UNSPSC: 41111900 – Instrumentos indicadores y de registro

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



Equipo profesional de pared diseñado para la visualización simultánea y continua de la hora del día, la temperatura ambiente y la humedad relativa, mediante pantalla triple digital de alta visibilidad. El dispositivo opera exclusivamente con alimentación eléctrica de 110 V AC, eliminando el uso de baterías y garantizando funcionamiento continuo y estable para ambientes institucionales como laboratorios, áreas de producción, cuartos de maduración, almacenamiento, biotecnología y control de calidad.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- **Función de reloj**
- **Formato de hora:**
- **12 horas (AM / PM)**
- **24 horas (hora militar)**
- **Precisión del reloj: ± 0,01 %**
- **Resolución: 1 minuto**
- **Visualización permanente**
- **Medición de temperatura**
- **Rango de medición:**
- **0,0 a 50,0 °C**
- **32,0 a 122,0 °F**
- **Resolución: 0,1 °C / °F**
- **Precisión: ± 1 °C**
- **Medición continua en tiempo real**
- **Medición de humedad relativa**
- **Rango: 20 % a 90 % HR**
- **Resolución: 1 % HR**
- **Precisión: ± 5 % HR**
- **Pantalla**
- **Tipo: Digital LCD o LED**
- **Visualización: Triple (hora, temperatura y humedad)**
- **Alta legibilidad a distancia**
- **Contraste adecuado para iluminación industrial**
- **Alimentación eléctrica USB 110 V AC**

FICHA TÉCNICA YREQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• **Instalación** • **Montaje fijo en pared** • **Uso interior** • **Operación continua 24/7** • **Material** • **Carcasa en plástico ABS o material técnico de alta resistencia** • **Uso profesional e institucional** • Operación continua sin interrupciones • Lectura estable y confiable de las tres variables • Respuesta adecuada a cambios ambientales • Precisión garantizada dentro de los rangos especificados • Apto para ambientes de producción y laboratorio • Garantía min 1 año	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificación CE Fabricación bajo sistema de gestión de calidad ISO 9001 Manual técnico en español Cumplimiento para uso institucional y profesional Garantía mínima de tres años.

Elaboró:



NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR VICTOR CORTES

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cámara de cría climatizada para insectos (Galleria mellonella).

2. CODIGO UNSPSC: 41112200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Cámara de cría climatizada para insectos

IMAGEN:



GENERAL

Cámara con control de temperatura y humedad diseñada para la cría de insectos. Rango de temperatura de 20 °C a 35 °C con precisión mínima de ±0,5 °C. Control de humedad relativa entre 50 % y 90 % con higrómetro digital integrado. Capacidad interna de 280 a 400 litros con bandejas removibles. Sistema de ventilación con circulación de aire forzada y filtros HEPA (no obligatorio). Iluminación LED regulable con ciclos de luz y oscuridad programables. Fabricada en acero inoxidable o polímero grado laboratorio, interior anticorrosivo. Control digital con registrador de datos y puerto USB o RS232. Alimentación eléctrica 110–220 V. Capacidad en volumen de 300 litros o superior y de las siguientes dimensiones:

Tamaño interno (An. x Pr. x Al.) mm	600*600*800
Tamaño externo (An. x Pr. x Al.) mm	800*992*1685
Tamaño del embalaje (An. x Pr. x Al.) mm	1080*860*1860
Peso neto (kg)	195
Peso bruto (kg)	230

Nota: Se debe anexar garantía mínima de un (1) año por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: Mantener condiciones ambientales estables para reproducción continua de *Galleria mellonella* sin fluctuaciones superiores a los rangos establecidos.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificación de fabricante y garantía mínima de 1 año

Elaboró:

Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Espectrofotómetro UV–Vis de doble haz.

2. CODIGO UNSPSC: 41115400 EQUIPO ESPECTROSCOPICO
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Espectrofotómetro UV–Vis de doble haz.

IMAGEN:



GENERAL:

Equipo de espectrofotometría UV–Visible de doble haz, rango espectral de 190 a 1100 nm. Precisión espectral ±0,3 nm o superior. Resolución espectral de 1 nm o mejor. Detector fotodiodo de silicio o PMT. Fuente de luz con lámpara de deuterio (UV) y tungsteno-halógeno (visible). Software integrado para escaneo espectral, análisis de cinética enzimática y cuantificación bioquímica. Compatible con cubetas de cuarzo de 10 mm. Conectividad USB o Ethernet. Alimentación 110–220 V.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de un (1) año por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: Medición confiable de absorbancia para análisis de degradación de polietileno y caracterización enzimática.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificación de fabricante y garantía mínima de 1 año

Elaboró:

Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

LOTE 2

EQUIPOS

PROYECTO

ANCESTRALAB

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESTUFA DE LEÑA ARTESANAL
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 48101512 - Parrillas metálicas para uso comercial
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Estufa de leña artesanal elaborada en ladrillo refractario, con compartimento para combustión de leña, cajón para almacenamiento de leña, 4 fogones en hierro fundido y un rack en la parte superior para carnes oreadas y embutidos, con capacidad para 4 fogones tipo platón y una placa plana de fácil montaje y desmonte. Dimensión de la estufa: 1,9 m Largo x 1 m Ancho x 80 cm Alto Dimensión del horno en lamina Collroll calibre 18 y tapa fundida: 30 cm x 40 cm x 50 cm Dimensión del calentador: 13 cm X 25cm x 28cm Dimensión de asador: 60cm x 60cm Plancha (Tamalera): 55cm x 55cm Plancha: 70cm x 40cm de 2 Puestos. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Funcionamiento con leña y carbón, elaborada en ladrillo refractario, superficies en hierro fundido tanto en fogones como en parrilla

4.. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
5.. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (sanidad cocción)**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FOGONES DE TIERRA PARA BARBACOA
2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 48101512 - Parrillas metálicas para uso comercial.
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Pozo de 1m de diámetro por 1m de profundidad, recubierto con piedra volcánica o ladrillo refractario, debe contener base en hierro para sostener la olla de cocción y para mantener la olla aislada de la leña, aproximadamente a 30cm de altura sobre el suelo, con tapa en hierro para sellar la boca de la barbacoa y permitir la cocción de alimentos de manera lenta y hermética. Debe incluir boquete para inyección de aire durante la cocción y extracción de humo de la combustión de la leña. **4. IMAGEN:**  **GENERAL: Fogón de 1m de diámetro por 1m de profundidad, con soporte en hierro para levantar la olla hasta 30cm sobre la leña de cocción**

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	NSF/ANSI 4 (sanidad). Si usa gas: CE (GAR UE 2016/426 o equivalente) y cumplimiento de instalaciones internas de gas (RITIGAS – Res.90902/2013, Colombia

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ***PARRILLA MOVIBLE CON POLEA, MÓDULO DE PARRILLA CON CAJA CHINA INTEGRADA***

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 48101512 - Parrillas metálicas para uso comercial.

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Asador profesional e Industrial, con caja china y parrilla superior graduable en altura que permite cocinar cualquier tipo de alimentos usando caja china y parrilla al mismotiempo.

Incluye:

Entrepaño con aislamiento cerámico que concentra mucho mejor la temperatura interior y evita fugas de calor. Caja completamente en acero inoxidable. Puerta frontal con vidrio templado.
Desagüe de líquidos con apertura de válvula en acero inoxidable. Ruedas macizas en caucho con freno y giro de 360 grados.
Termómetro y destapador de botellas incorporado.

Tres parrillas internas con tres diferentes alturas de cocción. Tapa superior o carbonera completamente reforzada.
Cajón inferior completamente hermético.

Parrilla elevadiza con sistema de rieles, piñones, guayas y rodamientos para un suave manejo. (todo en acero inoxidable)

Parrilla con sistema de frenado automático. Desagüe de grasa para la parrilla superior.
Parrilla graduable hasta una altura de 50 centímetros.
Medidas: 100cm largo, 60cm ancho y 180cm altura

4. IMAGEN:



GENERAL:

- **Capacidad de carga:** El sistema (cable, poleas y manivela) debe soportar al menos 25% más del peso total de la parrilla cargada de carne.
- **Cables:** Se recomienda el uso de cable de acero inoxidable, resistente a la oxidación y a la tracción.
- **Mecanismo de traba:** Debe incluir un sistema de trinquete (o freno) automático o manual que asegure la parrilla a cualquier altura sin deslizarse.
- **Poleas:** De acero inoxidable o materiales de alta fricción, preferiblemente con rodamientos sellados para facilitar la operación.
- **Resistencia térmica**: Marco estructural soldado, utilizando ángulo de hierro o acero inoxidable (espesor recomendado 1/8" o superior).
- **Superficie de cocción**: Hierro en L o varilla maciza (inoxidable o enlozado) para evitar la deformación por calor.
- **Inclinación:** La parrilla debe tener una ligera inclinación (aprox. 3 cm) hacia atrás para facilitar el drenaje de grasa.
- **Altura de trabajo**: El área de trabajo debe estar a una altura cómoda, generalmente 90 cm - 1 m desde el suelo.
- **Distancia brasas-parrilla**: Capacidad de regulación desde 10 cm (sellado) hasta 30-40 cm (cocción lenta) sobre las brasas.
- **Inspección**: Verificar el desgaste de los cables y el mecanismo de traba antes de cada uso.
- **Pintura:** Uso de pintura negra de alta temperatura para proteger la estructura de hierro de la corrosión.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**Unidad**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (sanidad)**

Elaboró



Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ***Cilindro Peruano en Acero Inoxidable***

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

48101523 - Ahumadores u hornos para ahumar para uso comercial

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:** Cilindro peruano en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor, de tres compartimentos con puerta para manipular el carbón o cocinar más cerca de él, base para carbón elaborada en acero inoxidable AISI 304 con soporte acanalado, tapa de cilindro con sistema de extracción natural y control de temperatura con termómetro incorporado en el cuerpo del cilindro y mangos aislantes para manipular los cuerpos del cilindro. Debe contar con base de ruedas de goma para fácil desplazamiento y sistema de frenos para prevenir accidentes durante los procesos de cocción
   Medidas: Diámetro 48cm, altura 110cm

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

- **Material:** Generalmente fabricado en acero inoxidable o acero al carbono.
- **Estructura Modular:** Suele componerse de tres partes: la base (donde va el carbón), el cuerpo cilíndrico central (donde se cuelgan las carnes) y la tapa superior.
- **Chimenea y Control de Aire:** La tapa incluye una chimenea regulable que permite controlar la temperatura interna al manejar la salida de humo.
- **Accesorio Difusor:** Incluye una plancha perforada en la parte inferior para evitar que la grasa caiga directamente al carbón, evitando llamaradas y quemaduras en la carne.
- **Recipiente de Agua:** Componente fundamental para mantener la humedad dentro del cilindro, lo que ayuda a que las carnes no se sequen.
- **Accesorios:** Suelen incluir ganchos para colgar carnes (como pollo, panceta, costillas), racks para chorizos y mallas para pescados.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**Unidad (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI (sanidad), UL/CE (seguridad)**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO*: Barril plegable en acero inoxidable*

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 48101523 Ahumadores u hornos para ahumar para uso comercial

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Barril ahumador en acero inoxidable AISI 304 de fácil transporte y almacenamiento, permite la cocción de alimentos con carbón o leña en espacios difíciles, y por ser plegable facilita su transporte a terrenos complicados.

Dimensiones: Altura 63cm, diámetro 45,5cm Debe incluir:

- Termómetro
- Maletín para transporte
- 28 ganchos en acero inoxidable
- 2 garfios metálicos para manipular carne
- 1 saca parrillas en acero inoxidable
- 1 parrilla superior en acero inoxidable
- Hornilla o compartimento para el carbón
- Cenicero

4. IMAGEN:



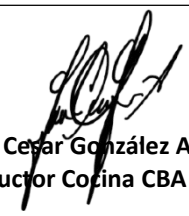
GENERAL:

- **Material:** Fabricados generalmente en acero inoxidable de alta calidad (calibres 16, 18 o 20), lo que garantiza resistencia a la corrosión y alta temperatura. Muchos modelos utilizan acero inoxidable 304, apto para alimentos.
- **Sistema Plegable:** Diseñado para desarmarse en varias piezas compactas, a menudo incluyendo un maletín de transporte, lo que facilita llevarlo a campings, playas o parrilladas en cualquier lugar.

- **Pequeño:** Capacidad para asar entre 15 y 20 libras de carne, apto para grupos de aproximadamente 15-20 personas.
- **Mediano:** Capacidad para aproximadamente 20-30 libras de carne, apto para grupos de 25-30 personas.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**Unidad (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Acero Inoxidable AISI 304**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Parrilla cerámica electrónica

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios- 48101512

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Parrilla ahumadora con cuerpo en cerámica, con sistema de encendido electrónico del carbón AFS, ventilador digital y conectividad WiFi que permite controlar los procesos de cocción mediante gráficos de temperatura de última generación hasta 24 horas, alertas de notificación y control automático de la temperatura para una cocción precisa.

Mediante aplicación móvil, permite controlar la temperatura y el tiempo de cocción de los productos, monitorear las sondas de carne y estandarizar procesos y recetas para transferir directamente a la pantalla del equipo.

Debe incluir Cubierta impermeable para la parrilla Dimensiones: 119cm ancho, 122cm altura, 98kg peso

3. IMAGEN:





GENERAL:

- **Superficie de Cocción:** Fabricada en vitrocerámica o con recubrimientos antiadherentes de cerámica, lo que facilita la limpieza, evita que los alimentos se peguen y, en muchos casos, es libre de químicos (PFAS, PTFE).
- **Tecnología de Calor:** Funcionan mediante resistencias eléctricas que calientan la base o a través de campos magnéticos (inducción) que calientan directamente el recipiente.
- **Control de Temperatura:** Generalmente incluyen termostatos ajustables o controles digitales para seleccionar la intensidad del calor según el alimento (carne, pescado, verduras).

- **Diseño:** Suelen ser compactas, ligeras y portátiles, con modelos de sobremesa ideales para balcones o encimeras de cocina.
- **Funciones Adicionales:** Algunos modelos incluyen bandejas recoge-grasa desmontables, indicadores luminosos de temperatura y recubrimientos que permiten cocinar sin aceite.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**Unidad (3)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**UL 197 y RETIE 2024 - NSF/ANSI 4, Industrias aplicables: productos de cerámica, Normas de certificación: Directiva 2005/31/CE sobre los límites de migración de plomo y cadmio** **Ventajas: Cumple con los requisitos de seguridad para materiales en contacto con alimentos, garantizando que los productos cerámicos no representen un riesgo para la salud humana durante su uso.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ***Ahumador electrónico mixto***

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios **- 48101523 -** Ahumadores u hornos para ahumar para uso comercial.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Controles digitales y tecnología WIFI: controla tu ahumador de barbacoa desde cualquier lugar con tecnología WiFi. Establece la temperatura de ahumado deseada en el panel de control digital o mediante la aplicación en dispositivo móvil y experimenta una experiencia de ahumado sin problemas. Establece fácilmente el tiempo de cocción y la temperatura de 100°F a 275 °F.

CONTROL DE PROCESOS DE COCCIÓN MEDIANTE APLICACIÓN - Configura tu temperatura y tiempo de cocción, recibe alertas, monitorea hasta 4 sondas de carne y descubre nuevas recetas usando la aplicación en dispositivo móvil mediante conexión WiFi.

CARGADOR LATERAL DE VIRUTAS DE MADERA PATENTADO - Cargador lateral de virutas de madera patentado para añadir continuamente sabor ahumado sin tener que abrir la puerta del ahumador, manteniendo el calor, el humo y la humedad para una carne deliciosa y jugosa.

CUBETA DE AGUA PARA AÑADIR HUMEDAD – La cubeta de agua extraíble permite la cantidad óptima de humedad, resultando en carnes jugosas y tiernas. Experimente con diferentes sabores de jugo para obtener toques de varios perfiles de sabor.

Espacioso diseño vertical con 711 pulgadas cuadradas de cocción que se adapta a hasta 6 pollos, 2 pavos, 4 colillas de cerdo o 4 rejillas de costillas. 4 rejillas para ahumar con revestimiento cromado.

CUATRO rejillas para ahumar con revestimiento cromado incluidas Bandeja de grasa trasera extraíble para un fácil proceso de limpieza

FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA para simplemente enchufar y comenzar a cocinar 110 VOLTIOS

3. **IMAGEN**:



GENERAL:

- **Tecnología y Control:** Cuentan con un panel digital o termostato analógico para regular la temperatura de manera uniforme y constante, alcanzando generalmente hasta 275 °F -300 °F.
- **Sistema Mixto/Híbrido:** Utilizan energía eléctrica (110V/220V) para mantener el calor constante, eliminando la necesidad de monitorear carbón, pero incorporan una bandeja para poner leña que proporciona el sabor ahumado.
- **Estructura Vertical:** Suelen ser tipo torre o gabinete, optimizando el espacio y permitiendo colgar embutidos o colocar múltiples parrillas (a menudo 3 o 4) para cocinar grandes cantidades.
- **Gestión de Humedad:** Incluyen charolas de agua (o bandejas de goteo) diseñadas para mantener un ambiente húmedo dentro del ahumador, evitando que los alimentos se sequen.
- **Ventana de Visualización:** Muchos modelos modernos cuentan con una puerta con vidrio templado que permite monitorear la cocción sin perder calor ni humo.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (sanidad en equipos de cocción). Partes eléctricas: UL 197. Instalación eléctrica RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Horno artesanal para pizza

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 48101519 - Hornos de pizza para uso comercial

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:** Horno para cocinar pizza y panes de corteza con sistema de cocción híbrido que logra alcanzar temperaturas de cocción de hasta 500°C, lo que permite cocinar hasta 4 pizzas en 90 segundos; con tecnología híbrida de gas y leña mediante kit híbrido incluido

Diseño de cámara de cocción en semiesfera, con ladrillo refractario y sistema de aislamiento en fibra cerámica y sistema patentado de circulación de humos de efecto completo.

Incluye base portaleña integrada con el horno, debe tener ruedas para facilitar el desplazamiento y portapalas para contar con accesorios para manipular la pizza o el pan según sea la necesidad.

Debe incluir piedras refractarias de repuesto, así como todas la conexiones y reguladores para su correcta conexión a gas natural o propano, así como el kit híbrido para ampliar la funcionalidad del equipo.

Dimensiones:

Tamaño: 114x101x72,5h cm; 45×39,8×28,5h pulgadas Peso del horno de leña: 118 kg; 260 libras.

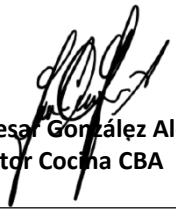
Peso del horno a gas: 118 kg; 260 libras

4. **IMAGEN**:



GENERAL: Temperatura máxima de cocción 500°C, capacidad de horneo para 4 pizzas de 30cm, o 4kg de pan. Placa de cocción de 80x60cm. Capacidad de servicio para 20PAX y funcionamiento en modo híbrido gas leña (debe incluir el kit para híbrido)	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	NSF/ANSI 4 (sanidad). CE (GAR UE 2016/426 o equivalente) y cumplimiento **de instalaciones internas de gas (RITIGAS – Res. 90902/2013, Colombia)**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Ahumador artesanal de barril para BBQ americano

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101523

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:

equipo de barbacoa tradicional compuesto por una cámara de cocción cilíndrica y una caja de fuego (firebox) lateral e inferior. Funciona mediante calor indirecto: el fuego se genera en la caja lateral y el humo junto con el calor viajan a través de la cámara principal para cocinar lentamente la carne antes de salir por la chimenea.

Construcción de acero grueso: Grosor mínimo de 3 mm (1/8"), siendo el estándar de alta calidad 6 mm (1/4") para garantizar una retención de calor estable y durabilidad.
Control de temperatura: Se regula mediante compuertas ajustables en la caja de fuego (entrada de oxígeno) y en la chimenea (salida de humo).
Flujo Inverso (Reverse Flow): Incluye una placa deflectora que obliga al humo a viajar por debajo de la carne hasta el extremo opuesto y luego regresar por encima hacia una chimenea situada del mismo lado que la caja de fuego. Esto proporciona una distribución de calor más uniforme

Capacidad de 94 a 120 Galones

Cámara de cocción: Aproximadamente 68 cm (24") a 72 cm (28") de diámetro por 216 cm (86") a 222 cm (90") de largo.

Capacidad de carga: permite manejar de 10 a 12 briskets con espacio suficiente para la circulación de aire

Caja de Fuego (Firebox): Debe representar aproximadamente 1/3 del volumen de la cámara de cocción. Para un ahumador profesional, se recomienda que sea aislada (doble pared) para mantener la eficiencia térmica y ahorrar leña.

Grosor del Acero: Para un taller profesional, el acero de 6.35 mm (1/4") es el estándar mínimo indispensable. Proporciona la inercia térmica necesaria para que la temperatura no caiga drásticamente cada vez que abras la compuerta para explicar algo a tus alumnos.

Chimenea: Debe tener una altura de entre 100 cm y 127 cm (40"-50") para generar el "tiro" (succión de aire) necesario que evite el estancamiento del humo rancio.

4. IMAGEN:





GENERAL: **Un ahumador artesanal de barril (a menudo conocido como *Ugly Drum Smoker* o UDS en la cultura del BBQ americano) es un sistema de cocción horizontal que utiliza un tambor de metal, generalmente de 200 litros (55 galones), para cocinar alimentos de forma lenta mediante la circulación de calor y humo. A diferencia de una parrilla convencional, este método aprovecha la convección, permitiendo que los jugos de la carne se conserven mejor y los alimentos se cocinen uniformemente de afuera hacia adentro.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (sanidad en equipos de cocción)**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Parrilla con motor para Rodizio

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101522 - Asadores para uso comercial.

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: el asador rotativo a gas tiene encendido automático, es fácil de instalar y le garantiza una comida deliciosa y jugosa.**
   Asegura una mejor distribución de la temperatura dentro del tostador y un asado más uniforme. Sistema de rotación de brochetas: permite asar homogéneamente todo tipo de carne.
   Quemadores infrarrojos: tiene dos quemadores independientes, que ofrecen mayor autonomía en la preparación de sus recetas.
   Puerta de cristal transparente: mejor visualización y control de la preparación de alimentos. Pies antideslizantes: estabilidad y seguridad al usar el producto.
   Ecológicamente correcto: no produce humo. Asa tu barbacoa sin dañar el medio ambiente. Viene con una bandeja recolectora de grasa, lo que permite facilitar la limpieza.
   Acompaña 5 pinchos negros: 4 simples y 1 triple.
   Brocheta de parrilla opcional para brocheta de pescado, corazón de pollo, multipropósito y cuádruple. Mediciones de caja: Altura = 740 mm | Ancho = 615 mm | Profundidad = 390 mm
   Medidas: 740 mm | Ancho = 615 mm | Profundidad = 390 mm
   Medidas: Altura: 657 mm | Ancho: 550 mm | Profundidad: 335 mm
   Peso: 23.78kg, Potencia del motor: 30W, Numero de quemadores: 2, Voltaje:Bi-volt
4. **IMAGEN**:



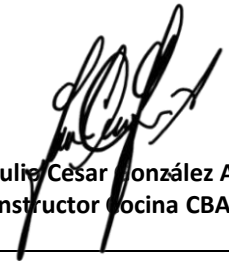


PATRONES DE DESEMPEÑO:

1,5 kg de capacidad de carne por brocheta
Disparador: Automático
Consumo de gas: 200 g / h (por quemador)
Brochetas giratorias: 6 rpm

Pinchos de medición: Hoja de 450 mm + cable de 120 mm = 570 mm	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	NSF/ANSI 4 (sanidad). CE (GAR UE 2016/426 o equivalente) y cumplimiento de instalaciones internas de gas (RITIGAS – Res. 90902/2013, Colombia). **componentes eléctricos: UL 197 y RETIE 2024.**

Elaboró



Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : Estufa de inducción portátil de dos placas

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios- 48101522 - Asadores para uso comercial.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Estufa de inducción de sobreponer (plana). Cuerpo exterior en pasta (plástico), placas de cocción fabricadas en vidrio cerámico de alta potencia y resistencia. Este moderno sistema ecológico de inducción produce un campo magnético oscilante que calienta directamente solo el utensilio, (se debe utilizar con utensilios en material aptos para inducción), haciendo que la cocción sea más rápida y eficiente que las estufas tradicionales.

Características eléctricas: **Tensión: 110V / 60Hz**, Potencia: 1800-2900 W

Dimensiones: Frente: 0.285 / Fondo: 0.355 / Alto: 0.67 mts. Peso: 5 kg.

3. IMAGEN:



GENERAL:

- **Funcionamiento:** Utiliza bobinas electromagnéticas bajo una superficie de vitrocerámica lisa para generar calor instantáneo en ollas ferromagnéticas.
- **Diseño:** Suelen ser modelos de sobremesa, alargados (aprox. 60-70 cm de largo) y con una altura reducida (aprox. 7-9 cm).
- **Potencia:** Generalmente cuenta con dos zonas de cocción independientes, con potencias combinadas que suelen oscilar entre 1800W y 2900W o más.
- **Controles:** Equipadas con paneles táctiles que permiten ajustar niveles de potencia, temperatura y configurar temporizadores.
- **Seguridad:** Incluyen apagado automático si no hay recipiente, detección automática de utensilio adecuado y bloqueo de seguridad para niños.
- **Compatibilidad:** Requieren ollas de base ferromagnética (acero inoxidable, hierro fundido).

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**UL 197 (seguridad eléctrica), NSF/ANSI 4 (sanidad), instalación RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	___ **Pública Clasificada**	___ **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Mesa refrigerada de dos puertas

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 - Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Mesa refrigerada de dos puertas sólidas. Condensador libre de polvo y de alta calidad. El refrigerante natural R290, promueve un enfriamiento más rápido y un consumo de energía eficiente. Fabricado en acero inoxidable exterior e interiormente, pisos sellados y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Puertas de cierre automático a 60°, también con función "stay open" para que la puerta permanezca abierta de ser necesario. estantes regulables y resistentes. La estructura del compresor está montada en la parte inferior del equipo y ubicada en la zona más fresca posible, proporcionando un servicio rápido y fácil. Descongelamiento automático.**
Dimensiones en la superficie de trabajo: Frente: 1.778 / Fondo 0.47.94 mts.
Dimensiones: Frente 1.78 / Fondo 0.84 / Altura 1.11 mts.
Voltaje: 110V. Potencia: 310 W. Corriente: 2.8 Amp. Peso: 297 Lb.

4.IMAGEN:



GENERAL: **Capacidad superior: 9 azafates 1/3 GN de 10 cm de profundidad. Capacidad de la bodega inferior: 17.58 pies cúbicos (498 Litros). Rango de temperatura: 0.5 a 5 °C.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 7/2 (sanidad en equipos de refrigeración y mobiliario). Eficiencia: ENERGY STAR (si aplica) y RETIQ (etiquetado energía Colombia para refrigeración comercial). Seguridad eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cuarto frio modular

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 - Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cuarto frio modular para refrigeración con puerta abatible • Excelentes acabados con diferentes texturas• Cortinas térmicas en material plástico para bloquear el flujo de aire mientras las puertas están abiertas.• Panel metálico inyectado con poliuretano expandido de alta densidad (38kg/m3) para cámaras y almacenes frigoríficos.• Óptimo aislamiento térmico y acústico• Elevada resistencia mecánica con posibilidad de construcción autoportante• Gran flexibilidad para reubicación o ampliación de la cámara• Puertas con empaque para cierre hermético• Puertas batientes o de correr.• Herrajes nacionales e importados• Acabados en lámina de acero inoxidable o en lámina pintada.• Protectores inferiores en lámina de alfajor. Evaporadores de alta eficiencia • Bocelería en lámina y PVC• Lámpara LED hermética 1x18W T8, de alta eficacia.**
   Acabados • En lámina galvanizada. • Pintura electrostática de alta resistencia. DOBLE HOJA VAIVEN • Herrajes en aluminio, chapas, bisagras y rieles importados. • Aislante en Poliuretano inyectado de un solo golpe. Densidad 2,2Kg/m3. Dimensiones • 3000cm profundidad x 2500cm altura x 1800cm ancho • Vanos anchoa partir de 0,80 m– 1,80 mts. (Deslizantesy abatibles) • Espesores entre 40 mm y 100 mm (Doble hoja) Elementos indispensables • Refuerzo frontal en aluminio alfajor. • Resistencia Marco Puerta • Chapas con llave. Control de temperatura IR33
   Debe incluir acoples, válvulas y todos los elementos necesarios para su instalación

4. **IMAGEN:**

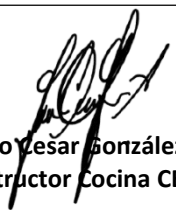


- GENERAL: **Paneles Modulares:** Paneles sándwich de alta densidad que garantizan el aislamiento térmico.
- **Sistema de Refrigeración:** Incluye unidad condensadora (exterior) y evaporadora(interior).
- **Estructura Flexible:** Permite ajustar dimensiones y personalizar el espacio según las necesidades del negocio.

- **Componentes:** Puertas estancas, sistema de control de temperatura automático, iluminación y controles de seguridad.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 7/2 (sanidad en equipos de refrigeración y mobiliario). Eficiencia: ENERGY STAR (si aplica) y RETIQ (etiquetado energía Colombia para refrigeración comercial). Seguridad eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	**Pública Clasificada**	**Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : Licuadora frapeadora con cápsula insonorizada

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 52141524 - Licuadoras para uso doméstico

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Licuadora con capsula insonorizada, diseñada con reducción de sonido, excepcional para mezcla de bebidas, y una mayor celeridad en el servicio. Es hasta 4 veces más silenciosa gracias a la avanzada tecnología de atenuación de vibraciones, lo que ofrece bebidas de alta calidad en una atmósfera más tranquila. El cerramiento flotante de insonorización con cierre magnético es increíblemente fácil de limpiar y desarmar. Sin tornillos que dañen el cerramiento.

El control de velocidad variable y el apagado automático proporcionan flexibilidad en la creación de una cantidad infinita de recetas. Cuenta con 6 botones de programación y 34 programas optimizados para brindar un licuado más simple y consistente. El recipiente incorporado permite servir más rápida y suavemente, además de contar con cuchillas de mayor vida útil, lo que permite ahorrar tiempo y dinero, a la vez que se brinda una mejor experiencia para el cliente.

El poderoso motor de ≈3 caballos de potencia máxima de salida junto con el control del aire reducen el ruido, mejoran la confiabilidad y disminuyen el tiempo de inactividad.

3. IMAGEN:



GENERAL:

- **Reducción de Ruido:** La característica principal es su cabina, cubierta o escudo acústico, que reduce el ruido operativo entre un 50% y 60% en comparación con licuadoras tradicionales, permitiendo una operación silenciosa.

- **Potencia Industrial:** Diseñadas para uso rudo y continuo, cuentan con motores de alto rendimiento, capaces de procesar ingredientes duros y hielo congelado con facilidad.
- **Capacidad y Materiales:** Suelen tener jarras de gran volumen (generalmente entre 1.5 a 2.5 litros o más) y están construidas con materiales duraderos como Tritan o policarbonato, a menudo libres de BPA.
- **Funciones Avanzadas:** Incorporan botones de pulso, control de velocidad variable, y cuchillas de alta resistencia (a menudo recubiertas de titanio) para asegurar una textura cremosa.
- **Seguridad:** Incluyen sistemas de contacto de seguridad que impiden el funcionamiento si la cápsula insonorizada no está correctamente colocada.
- cerramiento flotante de insonorización con cierre magnético, motor de ≈3 caballos de potencia, Capacidad 48 oz (1,4 L), **voltaje 110v**

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (3)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8 (según equipo). Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina). Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Máquina de café de dos cuerpos

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101505 - Cafeteras o máquinas para hacer té helado de uso comercial

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:

Maquina para café espresso de dos grupos, con modalidad electrónica y manual, volumen de trabajo medio- alto para realizar bebidas a base de café.

- **2 lanzas de vapor por perilla y salida de agua caliente con botón programable.**
- **Sistema termo sifónico para mantener la temperatura de los portafiltros.**
- **Cuenta con un sistema de calentamiento de agua espresso, a través dedos intercambiadores de calor.**
- **Tiene 9 botones automáticos, 2 manuales y 2 de programación, los cuales permiten estandarizar 2 tipos de espresso sencillo y 2 espressos dobles porgrupo.**
- **Incluye bomba rotativa para generar 9 bares de presión constante y con capacidad de succionar el agua.**
- **Dos contadores volumétricos para calibración de espresso y llenado de lacaldera.**
- **Cuerpo en acero inoxidable con bandeja de protección inferior y protector acrílico para las tasas en la parte superior.**

Capacidad Caldera 10 L

Dimensiones: Largo 555 mm Ancho 740 mm Alto 515 mm Peso 62 kg Consumo 2900 W

4. IMAGEN:



GENERAL: **Capacidad y Rendimiento: Equipadas con dos grupos de café, permiten preparar hasta 4 espressos simultáneamente (dos en cada grupo). Suelen tener calderas de gran capacidad, rondando los 10.5 a 11.5 litros, ideales para un flujo intenso de trabajo.**

Construcción: Fabricadas mayoritariamente en acero inoxidable cepillado, lo que garantiza durabilidad, higiene y un diseño elegante.

Variantes Técnicas:

EVD (Automática/Volumétrica): Permite programar 4 dosis de café por grupo, automatizando la extracción.

EPU (Semiautomática): Funciona con un interruptor manual para iniciar y detener el flujo de agua. **Sistema Térmico: Incorporan un sistema de recirculación de agua termosifónico, garantizando una temperatura estable y mayor eficiencia energética.** **Funcionalidades: Cuentan con dos lancetas de vapor (para espumar leche) y una salida de agua caliente para infusiones.**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (equipos de bebidas calientes). Seguridad eléctrica: UL 197. RETIE 2024.**

Elaboró



Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Molino de Café
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios -52151631 - Molino de alimentos para uso doméstico
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Molienda ajustable: amoladoras planas de 65 mm. Pantalla táctil de 3.5". Botón de inicio de dosis / gramo. Soporte portafiltros. Iluminación led para el área de trabajo. Ventilador de refrigeración ajustable. Tenedorde metal con revestimiento antivibraciones. **Dimensiones: Largo 300 mm - Ancho 190 mm - Alto 560 mm - Peso 8,9 kg** **4. IMAGEN**:  GENERAL: : Capacidad 1.2 kg - Alimentación 60 Hz **- Voltaje 110 V**

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8. Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina). Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cafetera de goteo

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101505 - Cafeteras o máquinas para hacer té helado de uso comercial

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:

cafetera de alto rendimiento que muele, prepara y gestiona automáticamente la preparación de café fresco para una óptima disponibilidad de café durante las horas punta, a la vez que reduce el desperdicio en las horas de menor demanda.

Esta nueva generación de equipos ofrece café caliente bebidas a base de café con un perfil de sabor tipo goteo, con crema, excelente claridad en la taza y dispensación instantánea para un servicio rápido a sus clientes.

El sistema inteligente de gestión del depósito programa la preparación para mantener los niveles de llenado establecidos en el depósito interno. El sistema monitorea automáticamente la frescura, drena el café caducado y prepara café para rellenar el depósito, de modo que el café esté disponible para dispensación instantánea durante las horas de mayor demanda.

Obtenga la máxima flexibilidad y control de su programa de café con cinco opciones de diferentes niveles de llenado y una opción de preparación a demanda para limitar la sobreproducción y el desperdicio en las horas de menor demanda.

el café recién hecho está disponible al instante. Los clientes pueden llenar la mayoría de las tazas grandes en aproximadamente 10 segundos, sin tener que esperar a que se muela y prepare.

Una intuitiva pantalla táctil de fácil manejo que con pulsar y mantener pulsado permite una dispensación rápida. Los consumidores pueden personalizar sus bebidas individuales, combinando variedades de café y determinando el nivel de llenado deseado para dejar espacio para otros ingredientes.

El breve tiempo de interacción frente a la máquina reduce las filas y los tiempos de espera, lo cual es especialmente importante durante las horas punta, garantizando que los clientes satisfechos lleguen rápidamente a su próximo destino.

La función de limpieza automática de líquidos elimina la necesidad de que el personal de servicio complete los pasos relacionados con la limpieza diaria. La interacción diaria del operador consiste simplemente en colocar la cubierta de limpieza en la unidad para iniciar automáticamente el proceso de limpieza. El limpiador líquido se almacena internamente, con la opción de almacenar limpiador líquido adicional en un contenedor externo. Esta tecnología garantiza que la unidad se limpie diariamente con la solución de limpieza adecuada para un rendimiento óptimo. Hasta 30 días sin necesidad de rellenar el limpiador.

Dimensiones: Alto 85.1cm – ancho 67.1cm – profundidad 62cm Voltaje 110-120V Amperios 22.0 Pantalla Full Color

El equipo debe contar con todas las mangueras, líquidos para mantenimiento y limpieza, válvulas y elementos necesarios para su instalación, el equipo se debe entregar instalado, puesto a punto y operando con normalidad.

4. IMAGEN:



GENERAL: Capacidad de las cubas para almacenamiento de café: 750grs, producción de café de 80 tazas de 236ml/día. Tanque de agua con capacidad de 2,6Lt y sistema de almacenamiento de leche líquida

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (equipos de bebidas calientes). Seguridad eléctrica: UL 197. RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TAJADORA

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 23181602 Producto : Máquina tajadora

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Tajadora para carne fresca, quesos y embutidos. fabricada en aleación de aluminio anodizado y acero inoxidable. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase.**
   Dimensiones 99x75xH59 cm, peso neto 43 kg.

4. **IMAGEN:**





GENERAL:

- **Funcionamiento:** Cuentan con un carro deslizante y una cuchilla circular de acero inoxidable de alta resistencia que gira a gran velocidad.
- **Material:** Están fabricadas en materiales higiénicos y de uso rudo, comúnmente aluminio anodizado y acero inoxidable, facilitando la limpieza y cumpliendo normas de salubridad.
- **Precisión:** Incluyen un regulador de espesor que permite ajustar el grosor del corte desde milímetros hasta varios centímetros.
- **Seguridad:** Suelen incorporar afilador de cuchilla integrado y protectores para evitar accidentes durante su operación.
- **Tamaño del disco:** Los discos más comunes en el mercado son de 220mm, 250mm, 300mm o 12 pulgadas, seleccionados según la capacidad de producción requerida.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8 (según equipo). Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina). Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Molino para carne

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 23181502 Producto : Maquinaria de molido

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Molino de carne eléctrico de uso profesional, útil también para verduras, maíz y otros granos cocidos. Modelo de mesa para uso intermitente. Reductor con piñones de acero y reversa. Accesorios de corte #12, para maíz peto usar disco con orificios de 2 mm que debe venir incluido. Potencia eléctrica 0,75 kW (1 HP), tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase.**
Dimensiones: 39x70xH53 cm, peso neto 38 kg.

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

- **Estructura Robusta:** Generalmente fabricados en acero inoxidable o aluminio, lo que garantiza durabilidad y fácil limpieza.
- **Motor Potente:** Motores de alta potencia (frecuentemente entre 1 HP y 1.5 HP) que permiten manejar carnes duras o fibrosas sin problemas.
- **Sistema de Molienda:** Consta de una tolva, un tornillo sinfín (gusano) que arrastra la carne y cuchillas afiladas con discos perforados que definen el grosor de la molienda (fina, media, gruesa).
- **Versatilidad:** Permiten preparar carne para hamburguesas, embutidos (chorizos), salsas y moler otros alimentos como maíz o queso.
- **Seguridad e Higiene:** Muchos modelos incluyen botones de reversa para evitar atascos y componentes desmontables para el lavado eficiente.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Fabricado con materiales que cumplen las actuales normas sanitarias (decretos 1500 y 3075) y las certificaciones UL, NSF y CSA**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: EMBUTIDORA

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 23181501 Producto : Maquinaria de llenado

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Embutidora fabricada en acero inoxidable 304**
   -Velocidad variable
   -Pedal dosificador
   -Embolo en acero con válvula de aire
   -Potencia del motor 1,8 hp
   -Capacidad: 15 litros
   -Funciona a 110 v
   -Incluye 4 boquillas de diferente diámetro

   Dimensiones 39.5x30x84.5cm Peso neto 36.5k

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

- **Material:** La mayoría están fabricadas en acero inoxidable de grado alimenticio para asegurar higiene, resistencia a la corrosión y durabilidad.
- **Capacidad:** Varía desde capacidades pequeñas de 1.5 a 3 litros, hasta equipos industriales de 10, 15, 25 litros o más.
- **Embudos (Boquillas):** Generalmente incluyen boquillas de diferentes tamaños (diámetros) para adaptar la máquina a distintos tipos de tripas y productos.
- **Velocidades:** Muchos modelos manuales cuentan con doble velocidad (una rápida para subir el pistón y una lenta con más fuerza para embutir).

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8. Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina). Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Empacadora al vacío

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 23152903 Producto : Empacadora al vacío

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Modelo de mesa con sistema de campana. Cámara en acero inoxidable AISI 430 con doble barra de sellado de 45 cm con pistones, tapa en metacrilato transparente. Control digital programable con ciclos especiales para gastronomía, extra vac, step vac, soft vac, sensor de vacío, sensor de líquidos, sistema de autolimpieza del aceite y 40 programas personalizables. Incluye sistema de atmósfera modificada, no incluye gases. Bomba alemana BUSCH de 20 m3/h. Potencia eléctrica 1,3 kW, tensión 220 Volt, 60 Hz, 2 fases. Dim 60x58xH45 cm, peso neto 70 kg**

4. **IMAGEN**:



GENERAL:

- **Conservación prolongada:** Protege los productos de la humedad, oxidación y quemaduras por congelación.
- **Sellado Hermético:** Generalmente incluye una o dos barras de sellado térmico de 30-40 cm.
- **Estructura:** Suelen ser de acero inoxidable, robustas y de uso intuitivo, con paneles para ajustar el tiempo de vacío y sellado.
- **Versatilidad:** Ideales para alimentos frescos, cocidos (sous vide), carnes, quesos, y productos no alimentarios para evitar moho.
- **Tipos:** Existen modelos domésticos (succión externa) y de cámara (industriales/semiprofesionales).
- **Uso:** Muy populares en el sector comercial para porcionar alimentos, mejorar la higiene y optimizar el almacenamiento.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8. Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina). Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	___ **Pública Clasificada**	___ **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Batidora semi industrial

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101601 Producto : Mezcladores para uso comercial

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:**
Con potente y silencioso motor de 1.3 caballos de fuerza (HP) de alta eficiencia la Batidora Comercial está diseñada para una operación continua y le ofrece un par de torsión óptimo con menor almacenamiento de calor. Maneja fácilmente recetas que requieren un largo tiempo de mezclado, batido y amasado (Incluye accesorios de batido y amasado: Gancho, Paleta y Globo). El diseño todo de metal de los engranajes, produce un sonido leve y silencioso. Debe incluir el aditamento Tazón para Helados que permite preparar helados en aproximadamente 30 minutos, lo que facilita la preparación de postres como helados, sorbetes, gelatos. Simplemente coloca el Tazón a la base de tu Batidora para preparar hasta 2 quartos de helado.
El equipo debe incluir molino de alimentos metálico como aditamento, incluye placas de molienda gruesas, finas, tubos de relleno para salchichas, Ideal para recetas con carne, verduras y quesos.
El equipo debe incluir aditamento para pasta 3 en 1 de metal con 8 ajustes de precisión, fabricado para resistir el paso del tiempo y garantizar un corte limpio en cada uso. Su diseño inteligente hace que sea fácil de conectar al centro de conexión de la batidora. Con el accesorio para pasta 3 en 1, se puede extender masa para hacer pasta larga, redonda y plana; dumplings, tortillas, fondant y mucho más.

4. **IMAGEN**:



GENERAL: Motor de 1.3 caballos de fuerza (HP), capacidad del tazón para 7.6 litros	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8 (Para uso comercial).** **Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina).** **Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró



Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Pistola ahumadora con kit de campanas para ahumado en frío
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101523 - Ahumadores u hornos para ahumar para uso comercial.
3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: ahumador en frío completamente metálico, diseñado para resistir el uso diario en cocinas profesionales.** **Su hélice de aluminio soporta altas temperaturas sin problemas, lo que lo convierte en una opción superior frente a otras pistolas de ahumado.** **Su gran depósito de combustión te permite usar no solo serrín, sino también astillas y virutas de maderas nobles, ampliando las opciones para tus creaciones.** **El motor está diseñado para evitar la entrada de aceites y resinas, aumentando su resistencia y vida útil, incluso en condiciones de trabajo intensivo.** **Su base desmontable y su peso garantizan estabilidad, evitando derrames de serrín o cenizas.** **El interruptor monobloc, situado lejos del calor, hace que el ahumador sea fácil y cómodo de utilizar, incluso en jornadas largas. Un pequeño depósito retiene las resinas y alquitranes resultantes de la combustión de la madera, evitando la entrada en la junta del motor.** **Cuenta con un sistema de doble cámara mejorado, que permite añadir aceites esenciales y productos aromáticos a las preparaciones sin combustionar los aromas. Esto ofrece una experiencia de ahumado mucho más pura y creativa, ideal para potenciar sabores en las preparaciones.** **Su diseño totalmente metálico facilita su limpieza rápida y eficaz, manteniéndolo en perfectas condiciones para uso prolongado.** **Con conexión rápida, se puede conectar el ahumador a diversos recipientes o campanas de policarbonato con válvula, logrando humos fríos más aromáticos y estables.** **Debe contar con la base horizontal para estación de servicio, que permite su uso en eventos** **Debe incluir tapa Gastronorm 1/1 con válvula para transformar cualquier cubeta Gastronorm 1/1 en un recipiente de ahumado.** **La caja contiene: una pipa de ahumado en frío, un mini spray para humedecer el aserrín antes de empezar el proceso de ahumado, una manguera de silicona con embudo para la conexión del sistema de válvulas.** **La pipa de ahumado puede ser utilizada para producción continua en horizontal acoplándola con la base horizontal que se incluye con el sistema** **Funciona con 4 baterías recargables AA LR6/MN 1500 1,5 V (se deben incluir 2 kits de baterías AA recargables con su respectivo cargador).** **Debe incluir juego de 18 campanas de borosilicato con válvula de conexión que permite la entrada de humo, vapor o aromas en los platos y recipientes sin necesidad de levantar las campanas. Las campanas deben venir en diámetros de 9 cm, 18 cm y 14 cm respectivamente.** **IMAGEN**:





GENERAL: Equipo con sistema de doble válvula mejorado para trabajo continuo, cuerpo y hélice elaborados en aluminio para uso industrial. Depósito de combustión de gran capacidad.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (sanidad en equipos de cocción). Partes eléctricas: UL 197. Instalación eléctrica RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAMERA

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios- 41111507 Producto : Básculas de mesa

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las balanzas de mesa contadoras son herramientas esenciales para la industria que necesitan contar y pesar piezas pequeñas de manera rápida y precisa. Estas balanzas son capaces de contar automáticamente las piezas a medida que las pesa, lo que reduce el tiempo y la mano de obra necesarios para realizar esta tarea de forma manual.**
   Datos Técnicos:
   Fabricada en ABS de alta resistencia
   Display LCD con luz de respaldo tipo LCD retro iluminado Dimensiones Plato 270 X 220 MM
   Batería recargable con adaptador Voltaje 110V
   Funciones: Acumulación de piezas, cálculo de peso promedio unitario de las piezas.

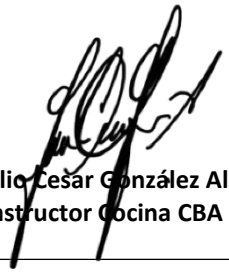
4. **IMAGEN**:



GENERAL: Capacidad máxima disponible. 30kg /0,1g,

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD(4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Metrología legal en Colombia: Res. SIC 77506/2016 (balanzas no automáticas) + OIML R76; calibración por INM/OVMs.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

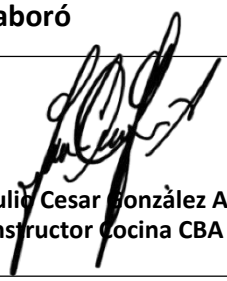
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BASCULA DIGITAL
2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41111509 Producto : Básculas de piso o de plataforma
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La bascula electrónica inalámbrica es ideal para pesar paquetes de tamaño mediano, de mayor uso en el área industrial, dado que, por su tamaño y capacidad, favorece el recibo o despacho de mercancía en medianas cantidades o pesos. **Cuenta con estructura reforzada y cubierta en Acero Inoxidable. Su fácil manejo y precisión son características ponderantes que permiten que esta báscula trabaje en ambientes comerciales.** **Se debe entregar con precisión garantizada: Calibrada y verificada con pesas patrón certificadas por laboratorios ONAC.** **4. IMAGEN:**  GENERAL: • Capacidad: 150kg • División: 20g • Unidades de peso: lb y Kg • Batería interna recargable de 4V y autonomía de 8horas • Dimensión plataforma: 30 x 40 • Display: LCD • Display de tres pantallas con 7 dígitos cada uno • Función Indicador: Liquidador • Sistema de Tara para disminuir recipientes

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (3)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Metrología legal en Colombia: Res. SIC 77506/2016**

	(balanzas no automáticas) + OIML R76; calibración por INM/OVMs.

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DISPOSITIVO INALAMBRICO

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 43222600 Clase : Equipo de servicio de red

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: kit compacto y portátil que cabe fácilmente en una mochila. Está diseñado para proporcionar internet de alta velocidad y baja latencia, tanto en casa como en cualquier otra parte, operado por SpaceX, aprovechando su profunda experiencia tanto en naves espaciales como en operaciones en órbita para desplegar el sistema de internet de banda ancha más avanzado del mundo. Además, cubre hasta 112 m² y alcanza velocidades de descarga de más de 100 Mbps.**
   Ancho o Frente 25.9 Centímetros; Alto. 29.85 Centímetros ; Fondo 3.85 Centímetros. Debe incluir un año de suscripción al servicio de internet de Starlink y entregarse debidamente instalado y puesto en punto
4. **IMAGEN**:



GENERAL:

Compatible con Cualquier Sistema Operativo
No Tiene Reconocimiento de Voz
No Necesita Hub

Frecuencia de Banda 1910 ghz Estandar de Wireless Wireless AC Tipo de Encriptacion WPA2
Cobertura de Area Maxima 112 Metro(s)
Longitud del Cable 150 Centímetros Entrada de Voltaje 110 Vatios
Velocidad de Transferencia 100 Mbps
Número. Antenas 1 Antena
Número. Puertos Ethernet 1 Puertos

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**No aplica etiquetado energético; sujeto a homologación TIC local (CRC)**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Termómetro inalámbrico inteligente de 4 sondas

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41112200 - Instrumentos de medida de temperatura y calor

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Termómetro inteligente inalámbrico para carne con Bluetooth: base independiente, WiFi de alcance ilimitado, 6 sensores con precisión certificada por el NIST, 2 sondas para cocina

Base de pantalla inteligente: la base de pantalla del termómetro proporciona lecturas en tiempo real y le permite ajustar las temperaturas directamente en el dispositivo. Una aplicación inteligente también está disponible.

Alcance ilimitado a través de Wi-Fi: El termómetro cuenta con conectividad Wi-Fi avanzada de 2.4 GHz. Esto le permite monitorear las preparaciones desde cualquier lugar.

Libertad inalámbrica al 100%: Navega libremente conconectividad Bluetooth de largo alcance, vinculando sin problemas desde la base a las sondas.

Limpieza sin esfuerzo: Con una clasificación de impermeabilidad IPX8 superior, las sondas se pueden colocar de forma segura en el lavavajillas después de su uso.

Parrilla a altas temperaturas: las sondas inalámbricas de carne rastrean simultáneamente tanto la temperatura interna de la carne (hasta 221 °F) como la temperatura ambiente (hasta 752 °F) para obtener resultados de cocción precisos. Puede mantener la sonda en su lugar de forma segura, incluso mientras está sellada, para un monitoreo continuo de la temperatura.

La base se carga en 2 horas para más de 24 horas de uso continuo. Las sondas se cargan en 2 minutos para un trabajo de 2 horas.

3. IMAGEN:





GENERAL: Equipado con 6 sensores (5 internos y 1 externo), la precisión del termómetro está certificada por el NIST, ofreciendo una precisión de ±0.5°F y una resolución de 0.01°F. Cuatro sondas ultrafinas: le permite controlar el tiempo y la temperatura de cuatro platos diferentes a la vez. El diseño ultrafino preserva la integridad de tus proteínas y retiene sus jugos, asegurando una carne perfectamente cocida en cada escenario de proceso.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD(4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Certificación de precisión NIST, Protección IPX8; comunicaciones WiFi**

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Comina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Congelador botellero para bar

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 Producto : Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Refrigerador botellero con doble puerta de vidrio (Back Bar). Exterior fabricado en acero pintado color negro. El sistema de enfriamiento ventilado brinda una mejor circulación de aire. Auto descongelación y Auto evaporación de agua de condensación.

Dimensiones: Frente 0.599/ Fondo 0.515 / Altura 0.895 mts.

4. IMAGEN:



GENERAL: Voltaje: 110V + polo a tierra. Consumo: 2.3 Amp. Capacidad: 4.56 pies cúbicos (129 L).

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 7/2 (sanidad en equipos de refrigeración y mobiliario). Eficiencia: ENERGY STAR y RETIQ (etiquetado energía Colombia para refrigeración comercial). Seguridad eléctrica: RETIE 2024**

Elaboró

Julio César González Alonso
- Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cava de vinos

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 Producto : Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La Cava de Vino con panel digital tiene capacidad para conservar hasta 34 botellas de vino. Es la solución ideal para preservar vinos selectos en condiciones óptimas. Con diseño elegante en color negro y una capacidad para 34 botellas, es un complemento perfecto para el servicio de comedor y bar.

Equipado con un sistema de refrigeración por compresor y una potencia de 80 W, asegura que los vinos mantengan la temperatura adecuada. Su panel digital proporciona un control preciso sobre el ambiente interno, permitiendo ajustar la temperatura según las necesidades de cada botella.

Con dimensiones de 48 cm de ancho, 43 cm de profundidad y 87 cm de altura, se adapta fácilmente a diversos espacios, desde cocinas hasta salas de entretenimiento. Su puerta de vidrio permite exhibir las botellas con elegancia, al tiempo que protege su contenido de la exposición directa a la luz. Suministro de energía 110 V

3. **IMAGEN**:

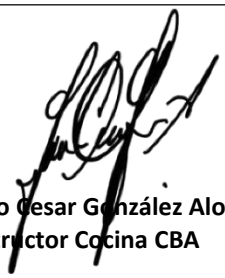


GENERAL:

* Clase subtropical (ST).
* Control digital Táctil.
* Empaque magnético removible para facilitar su limpieza
* Gran capacidad de almacenamiento (34 Botellas estándar Burdeos).
* Puertas reversibles.
* Bajo nivel de ruido y bajo consumo de energía.
* 100% ecológica - libre de CFC.
* Entrepaños con guías para facilitar el posicionamiento de las botellas.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 7/2 (sanidad en equipos de refrigeración y mobiliario). Eficiencia: ENERGY STAR y RETIQ (etiquetado energía Colombia para refrigeración comercial). Seguridad eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Máquina de hielo cubicadora
2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 - Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cubicadora profesional de alta eficiencia: Diseñada para la producción constante de cubos de hielo compactos y cristalinos, ideales para enfriamiento prolongado en coctelería y servicios de mesa. Su diseño esencial y compacto permite una fácil integración en cualquier barra o cocina comercial, garantizando un suministro fiable con bajo consumo. **3. IMAGEN:**  GENERAL: Capacidad Almacenamiento 12 kg (Depósito integrado) Refrigerante R290 / R404a. Tipo de Hielo: Cubo sólido (Square Ice) Peso por Cubo: Aproximadamente 8 Gramos La capacidad máxima se calcula bajo una temperatura ambiente de 26°C y una temperatura de entrada de agua de10°C. E rendimiento real varía según las condiciones delentorno (Rango operativo de clima: 10°C a 35°C) Estructura en acero inoxidable y sistema de limpieza automática desde el panel LED, facilitandoe cumplimiento de normativas sanitarias. Voltaje 220 V

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 12 (máquinas de hielo). Seguridad eléctrica RETIE 2024. Energy Star.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Máquina de hielo escarchadora

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 - Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Máquina de hielo gourmet de 15 pulgadas bajo encimera con capacidad de almacenamiento de 26 lb, producción diaria de 65 lb, sensor de calidad del agua, bomba integrada y requiere panel/tirador personalizado.**
   Características
   Asistencia de bomba de drenaje incorporada Aprobado para exteriores.
   El diseño de acero inoxidable hace que esta máquina para fabricar hielo sea apta para exteriores.
   Potente producción de hielo
   Esta máquina de hielo produce hasta 65 libras de hielo en escamas en 24 horas y almacena hasta 26 libras. Hielo en escamas, transparente, de fusión lenta, sin sabor ni olor: no diluye el sabor de las bebidas.
   Alerta de filtro
   El sensor de calidad del agua detecta las condiciones del agua dura y el sistema de control purga el agua cargada de minerales con cada ciclo de cosecha, lo que ayuda a extender el tiempo entre limpiezas.
   Conveniencia
   El contenedor iluminado y la puerta con cierre automático facilitan el acceso.
   Consola intuitiva
   El panel de control fácil de usar informa si hay energía, alerta cuando falta agua y brinda un recordatorio de que es hora de limpiar.
   Dimensiones Ancho total: 14 7/8" Profundidad total: 22" Altura total: 33 3/8" - 34 3/8"
   Peso del equipo con empaque: 118 libras

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

Producción de hielo las 24 horas - 70° Aire/50° Agua: 65 libras. Producción de hielo las 24 horas: 90° aire/70° agua: 50 libras Capacidad de almacenamiento del contenedor: 26 libras.

Panel de control: Fácil de usar Tipo de hielo: Hielo en escamas Sensor de calidad del agua: Sí Contenedor iluminado: Sí Puerta de cierre automático: Sí Puerta reversible de campo: Sí Tipo de condensador: Aire

Base eléctrica: 115 voltios, 60 Hz, monofásica Amperios: 5 amperios

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 12 (máquinas de hielo). Seguridad eléctrica RETIE 2024. Energy Star.**

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Máquina laminadora para hojaldre

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101613 Producto : Máquinas de amasar para uso comercial

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Equipo diseñado para optimizar y perfeccionar el proceso de laminado, facilitando la adaptación a diferentes tipos de masa. Es una herramienta esencial para panaderías, pastelerías, establecimientos de producción alimentaria y se integra perfectamente en cualquier cocina.**
   Durabilidad y resistencia en condiciones de uso intensivo.
   Garantiza una distribución uniforme de la masa, logrando láminas consistentes y de alta calidad. Optimiza el rendimiento del proceso.
   Facilita las labores de limpieza y mantenimiento. Ancho de trabajo: 605 mm
   Espacio entre rodillos: 0.5 - 30 mm Velocidad banda de salida: 50 cm/sec Potencia del motor: 1.0 kva - 220 V trifásico
   Dimensiones Largo 2300mm Ancho: 1000mm Alto: 1340mm Peso: 160kg

4. **IMAGEN:**

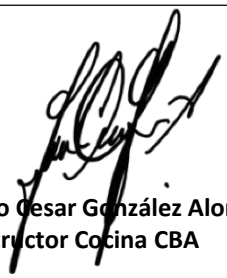


GENERAL:

- **Estructura Robusta:** Fabricadas generalmente en acero inoxidable para mayor durabilidad y fácil limpieza.
- **Rodillos Ajustables:** Permiten graduar el grosor de la masa con gran precisión, ideal para repostería fina.
- **Funcionamiento:** Pueden ser de sobremesa (compactas) o de pie (industriales), manuales o eléctricas.
- **Eficiencia:** Aumentan la producción y consistencia del producto, siendo esencial en panaderías.
- **Seguridad:** Suelen incorporar protectores de seguridad y botones de parada de emergencia.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 2 (sanidad en equipos de preparación). Seguridad eléctrica UL. RETIE 2024.**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MIXER INDUSTRIAL

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101612 Producto : Procesadores de alimentos para uso comercial

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Con dos batidores de acero inoxidable de 16" que le permiten licuar, mezclar o batir alimentos con facilidad, esta licuadora de alta resistencia es una herramienta versátil que toda cocina comercial necesita.
Ideal para sopas, salsas, puré de papas o mousses, la unidad tiene un motor de 1 1/4 hp para mezclar productos a hasta 18,000 rpm.
Control de velocidad
Esta licuadora cuenta con un mecanismo de velocidad variable que le permite ajustar la velocidad con la que bate o emulsiona sus productos con solo girar el dial en el mango. Esto hace que sea cómodo y fácil de usar ajustar a la velocidad perfecta mientras se mezcla el producto sin ningún problema**.**
Características de seguridad
Para la seguridad del usuario, la unidad requiere presionar dos botones para iniciarla, pero una vez en funcionamiento, se puede soltar el botón de activación y la unidad se controla simplemente usando el botón de encendido.
Operación continua
Incluye un botón de bloqueo para funcionamiento continuo con manos libres. Con este botón, puede mezclar, licuar y hacer puré sus alimentos sin mantener presionado el botón de encendido.
Fácil de usar
Puede ajustar fácilmente la velocidad de la unidad desde el mango para una experiencia cómoda y fácil de usar.
Los ventiladores de refrigeración de la carcasa garantizan que esta unidad se mantendrá en pie en su cocina comercial sin sobrecalentarse.
Diseño eficiente
El eje de licuado es apto para lavavajillas y se separa fácilmente de la base para que pueda limpiarse y almacenarse de manera eficiente.
Esta unidad requiere una conexión eléctrica de 120 V para su funcionamiento.
Dimensiones:
12.1 x 76 x 25.4 cm (ancho, alto y profundo)

4. IMAGEN:



GENERAL:

- **Capacidad y Potencia:** Diseñados para trabajo pesado continuo, permitiendo procesar grandes lotes de producción, desde ingredientes secos hasta pastas densas.
- **Componentes de Mezcla:** Utilizan herramientas como paletas, cintas helicoidales, ganchos o turbinas para desintegrar grumos y lograr homogeneidad.
- **Material de Construcción:** Generalmente construidos en acero inoxidable AISI 304 o 316 para asegurar durabilidad y cumplimiento de normas sanitarias.
- **Seguridad y Control:** Suelen incluir temporizadores, rejillas protectoras de seguridad y sistemas de control de velocidad.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Sanidad: NSF/ANSI 2/8. Seguridad eléctrica: UL (incl. UL 197 para cocina). Instalación eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

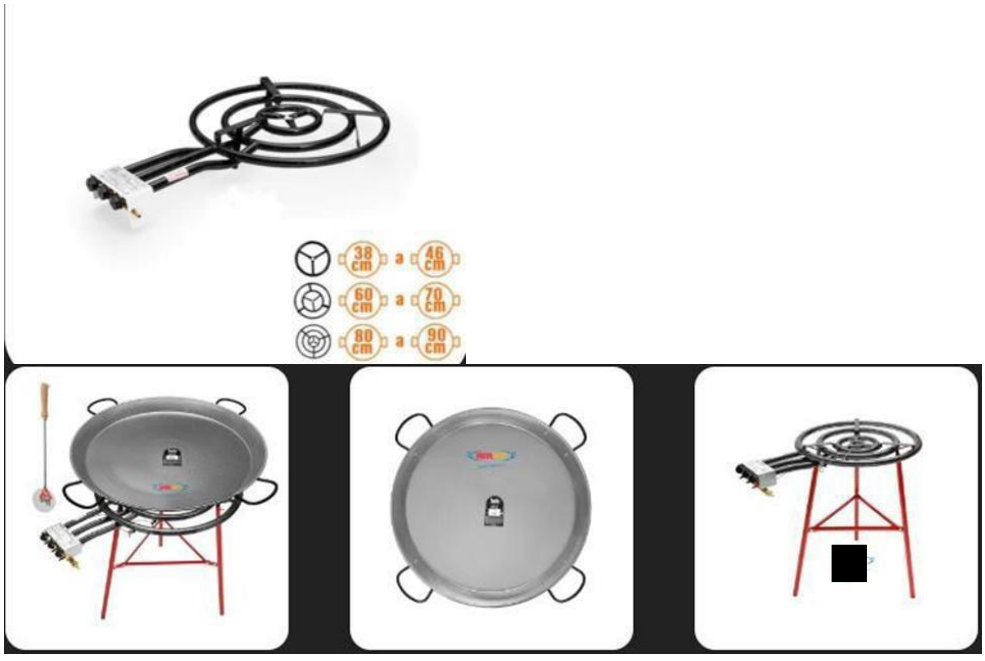
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Fogón redondo para paella

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 48101512 Producto : Parrillas metálicas para uso comercial

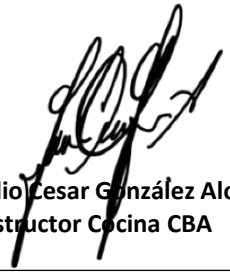
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Juego de quemador de paella y soporte para cocinar con paella de 90cm, con cilindro de gas propano de 20Lb, un quemador de alto rendimiento, soporte en acero inoxidable, manguera de gas con regulador, cubierta exterior resistente a la intemperie y un parabrisas resistente al viento. Listo para usar directamente dela caja, no requiere accesorios adicionales. (Tanque de gas propano incluido)
Configuración y cuidado sencillos: de fácil instalación, acompañado de instrucciones visualesclaras. La limpieza es fácil con la cubierta impermeable para el quemador y el soporte, minimiza el tiempo dedicado al montaje y mantenimiento.
Estufa de propano de doble hornilla multiusos: más allá de la paella, la estufa de propano de 2 quemadores es una opción práctica para asar a la parrilla, freír, hervir y más. Su compatibilidad con diferentes tamaños de paella garantiza versatilidad sobre la marcha.
Adapta la experiencia de cocina con precisión: con anillos de doble quemador y perillas de gas individuales, lo que otorga un control meticuloso de la temperatura. Prepara paella y una variedad de platos con su robusta salida de calor y sus fiables patas de trípode en acero inoxidable.
El fogón debe incluir tres paellas en acero pulido de 50cm, 60cm y 70cm

4. IMAGEN



GENERAL: Resistente salida de propano de doble quemador de gas de (14.4 KW), certificación CE, la manguera incluida con regulador garantiza una experiencia de cocción segura cada vez que activa estos quemadores de gas para exteriores	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 4 (sanidad). Para uso de gas: CE (GAR UE 2016/426 o equivalente) y cumplimiento de instalaciones internas de gas (RITIGAS – Res. 90902/2013, Colombia). Si incorpora componentes eléctricos: UL 197 y RETIE 2024**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

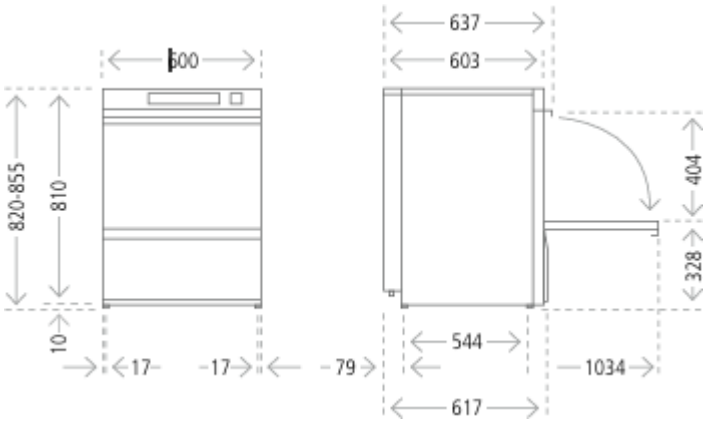
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LAVAVAJILLAS DE MESA

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 52141500 - Electrodomésticos para cocina

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
   Lavavajillas bajo mostrador de alta eficiencia con dos diferentes programas de lavado. Un programa estándar para una suciedad normal y un programa intensivo con temperaturas altas para una suciedad elevada. Todos los parámetros de lavado relevantes están adaptados perfectamente a los requisitos más específicos. Adicionalmente hay un programa corto expresamente diseñado para las horas pico, que dura menos de un minuto.
   Pantalla a color con imágenes e iconos autoexplicativos es intuitiva de usar. Muestra al instante el modo de configuración actual de la máquina: Calentamiento, lavado o lista para la operación. El botón de inicio funciona según el principio de un solo botón.
   La lavavajilla debe contar con un programa de autolimpieza guiado para asegurar que la máquina funcione perfectamente por muchos años. Una limpieza del interior de la máquina totalmente automática iniciada por la pantalla. Imágenes e íconos intuitivos en la pantalla guían al usuario por los pasos posteriores de limpieza manual. La bomba de drenaje saca cualquier agua residual de la máquina y evita depósitos.
4. **IMAGEN:**





GENERAL:

Cantidad de programas - 3

Capacidad teórica*1 estándar / HighTemp - 20 canastas/hora Medidas de las canastas 500x500mm

Capacidad del tanque 15,3Lt

Volumen de agua para aclarado*2 por ciclo de lavado Estándar / HighTemp: 2,4 / 3,4 Lt

Temperatura del tanque Estándar / HighTemp 62°C/66°C

Temperatura de aclarado 85°C

Máx. temperatura del agua de entrada 60°C

Bomba de recirculación (P1) Emisión de ruido 0,5KW Grado de protección IPX3

Peso neto / bruto 66Kg/76Kg ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS 01/25

Alimentación 220 V – 240 V, 3~, 50 Hz / 60 Hz

Fusible 16 A 16 A 20 A kg

Tanque 2,0 kW

Caldera 5,3 kW

Carga total de conexión 7,8 kW

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 3 (warewashing). ENERGY STAR. Seguridad eléctrica UL. Instalación eléctrica RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Mueble tipo perchero en acero inoxidable

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:

Construido en acero inoxidable para industria alimentaria

Portador de tubo perfilado 40 x 40 x 2 mm (Debe incluir los tubos en acero inoxidable)

La distancia desde el nivel más bajo hasta el suelo es de 300 mm.

Niveles de acero redondo D=10 mm

Distancia entre los aceros 70 o 75 mm cada uno, adecuado para calibre D=120 mm o 140 mm

Con 2 asas por lado

Tren de rodaje abierto, portaruedas de tubo perfilado; 80 x 40 x 2 mm

6 ruedas de poliamida D= 200 mm

Par de ruedas centrales elevadas para el momento de inclinación

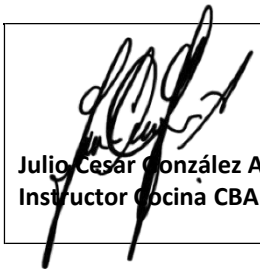
Ruedas resistentes al calor hasta 130°C

5. IMAGEN:



GENERAL: Fabricado completamente en acero inoxidable. Construcción de marco soldada y teñida adecuadamente Ruedas resistentes al calor y de larga duración.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 2 – Certificado EFSA (Seguridad Alimentaria Europea)- Certificación CE y MOCA**

Elaboró



Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Imán para cuchillos
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 26142002 Producto : Sistemas de imanes
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Base magnética para carnicería o cocina profesional, permite un almacenamiento seguro de chuchillos en la operación de cocina. Con fuerte sistema magnético, se podrán colocar y retirar los cuchillos y herramientas con facilidad, manteniéndolos siempre a la vista y listos para usar.** **Fabricada con materiales de alta calidad y durabilidad, esta base magnética para cuchillos y herramientas de carnicería tiene una longitud de 60 cm, lo que la hace ideal para espacios grandes. Con diseño elegante y moderno para adaptarse al ambiente de cocina.** **4. IMAGEN:**  **GENERAL: Soporte magnético para cuchillos de 60cm, se empotra a la pared.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Certificado de materiales grado alimentario (contacto indirecto).**

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Portacomandas en acero inoxidable

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 56111700 Clase : Casegood y sistemas no modulares

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
   Material: aluminio.
   Dimensiones: 1m de largo, 6cm de ancho y 2.5cm de espesor

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

- **Material:** Generalmente aluminio de alta calidad, resistente y duradero.
- **Sistema de sujeción:** Incorpora canicas de vidrio internas que permiten fijar y liberar los papeles rápidamente.
- **Instalación:** Se fija a la pared o mostrador mediante tornillos o almohadillas adhesivas (sin perforar).
- **Medidas:** Comúnmente disponibles en longitudes de 30, 60, 90 y hasta 120 cm, según el volumen de trabajo.
- **Uso:** Ideal para organizar comandas de pedidos, agilizando el flujo de trabajo en la cocina.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 2 (mesas, estanterías, lavamanos de servicio de alimentos).**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] Pública	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Ultracongelador de 6 bandejas GN 1/1 y bandeja panadería 45x65cm

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 41103011 - Refrigeradores para propósitos generales o neveras congeladores

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Sistema inteligente de abatimiento y ultracongelación que permite bajar temperaturas en los alimentos de manera rápida y controlada (40kg en 90 minutos desde 90°C a 3°C) Con control de temperatura inteligente desde el panel de control, permite monitorear los procesos de abatimiento y ultracongelación por medios remotos mediante aplicación.

IMAGEN:



GENERAL:

Voltaje 220V
Potencia 1,10 kW
Bandejas H (40mm)5 GN1 o 60x40cm Gas Refrigerante R404
Dimensiones 67 x 70 x 83 cm

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 7/2 (sanidad en equipos de refrigeración y mobiliario). Eficiencia: ENERGY STAR y RETIQ(etiquetado energía Colombia para refrigeración comercial). Seguridad eléctrica: RETIE 2024.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Mesa en acero inoxidable con entrepaño, 2000x700x900mm

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 56121501 Producto : Mesas para actividades

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
   Mesa en acero inoxidable con entrepaño para preparación de alimentos, elaborada en acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

Acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20 para el sector de alimentos

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI (sanidad), UL/CE (seguridad) Certificación acero AISI 304 CALIBRE 20**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Mesa en acero inoxidable con entrepaño, 1500x700x900mm

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 56121501 Producto : Mesas para actividades

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
   Mesa en acero inoxidable con entrepaño para preparación de alimentos, elaborada en acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20
4. **IMAGEN:**



GENERAL:

Acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20 para el sector de alimentos

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI (sanidad), UL/CE (seguridad) Certificación acero AISI 304 CALIBRE 20**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] Pública	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Mesa en acero inoxidable con entrepaño y poceta central 1500x700x900mm

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 56121501 Producto : Mesas para actividades

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
   Mesa en acero inoxidable con entrepaño y poceta central para preparación de alimentos, elaborada en acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20
   Debe incluir todos los elementos hidráulicos y de drenaje para su instalación, con llave monomando para lavaplatos flexible, con 2 modos de uso: modo spray y modo chorro. - Es fácil de limpiar y no quedan las huellas marcadas. - Gira en 360°, es resistente al calor y no se deforma. - Fácil de instalar sin necesidad de contratar ayuda externa. Incluye manual con paso a paso. - Cumple con la normativa de ahorro de agua (7 litros por minuto a 3 bares de presión)
4. **IMAGEN:**



GENERAL:

Mesa en acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20 para alimentos, sistema de drenaje en PVC y sistema hidráulico con llave monomando para lavaplatos flexible en Latón (Aleación de Cobre y Zinc) - Altura: 41,5 cm - Proyección de la manguera hacia el lavaplatos: 20,5 cm - Largo de flexibles: 60 cm - Color: Nickel, Cromo y Negro - Incluye manual de instalación.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (4)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI (sanidad), UL/CE (seguridad) Certificación acero AISI 304 CALIBRE 20**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Lavamanos de pedal en acero inoxidable

2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 52141500 - Producto : Electrodoméstico para cocina

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
Lavamanos con pedal de piso, elaborado en acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20 calibre 20. Dimensiones: 500x500x850mm

4. **IMAGEN:**



GENERAL:

Elaborado en acero inoxidable AISI 304 CALIBRE 20 calibre 20, con sistema de pedal de piso, debe incluir grifería y sistemas de drenaje para instalación.

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 2 (mesas, estanterías, lavamanos de servicio de alimentos).**

Elaboró

Julio César González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Armario en acero inoxidable 2500x1200x700mm
2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 56111903 Producto : Unidades de almacenamiento industriales
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Armario en acero inoxidable AISI 304 calibre 20, con estantería para almacenamiento y chapa de seguridad con llave** **4. IMAGEN:**  **GENERAL:** Elaborado en acero inoxidable AISI 304 calibre 20

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (2)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NSF/ANSI 2 (mesas, estanterías, lavamanos de servicio de alimentos).**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] **Pública Clasificada**	[ ] **Pública Reservada**

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Escabiladero en policarbonato 2140x1220x540mm
2.CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios - 56000000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Estantería en policarbonato ideal para áreas de almacenamiento seco, despensas, refrigeradores y congeladores, y está diseñada para maximizar el espacio de almacenamiento. Dado que las placas están ventiladas, el aire puede fluir alrededor del producto o equipo. Estos estantes se mantienen en su lugar mediante ocho travesaños que se pueden ajustar para subir o bajar las placas de los estantes en incrementos de 4 pulgadas.** **4. IMAGEN:**  **GENERAL:** Capacidad de carga hasta 1450Kg

5. UNIDAD DE MEDIDA	**UNIDAD (6)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**No aplica etiquetado energético; uso en cuartos fríos (contacto indirecto) — buenas prácticas de higiene.**

Elaboró

Julio Cesar González Alonso
Instructor Cocina CBA