FICHA TÉCNICA Nº1

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Rodillo de amasado y laminado profesional
CANTIDAD	8 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud total: 35 cm aproximadamente Diámetro del cilindro : 3 pulgadas (7,6 cm) aproximadamente Longitud del cuerpo cilíndrico : Aproximadamente 25–30 cm
OBSERVACIONES	Cilíndrico, con asas laterales
ACLARACIONES	**Material del cuerpo** Material sintético de grado alimentario, preferiblemente plástico de alta resistencia o material equivalente **Material de las asas** Material sintético resistente, integrado o fijado de manera segura al cuerpo del rodillo **Superficie de contacto** Lisa, uniforme, no porosa y de fácil limpieza **Color** Blanco o equivalente
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°2

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Lata o bandeja rectangular para hornear, de superficie lisa y bordes elevados,
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Largo 60 cm aproximadamente Ancho 40 cm aproximadamente Altura/profundidad 3 cm aproximadamente
OBSERVACIONES	Debe ser apta para uso frecuente en hornos y ambientes de formación gastronómica, fabricada en material resistente a temperaturas elevadas y de fácil limpieza.
ACLARACIONES	**Material:** Aluminio de uso alimentario o material metálico equivalente apto para horneado **Acabado:** Liso, uniforme y resistente **Superficie:** Adecuada para contacto con alimentos **Bordes:** Elevados y reforzados para facilitar la manipulación **Resistencia térmica:** Apta para uso en horno a temperaturas elevadas propias de procesos de panadería y repostería **Diseño:** De una sola pieza o construcción que garantice estabilidad y resistencia ***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°3

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde rectangular de uso profesional, destinado a la elaboración y horneado de panes, ponqués, tortas y demás preparaciones de panadería y repostería. Debe contar con una estructura resistente, estable y apta para soportar temperaturas elevadas durante los procesos de horneado.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Forma Rectangular Largo 22 cm aproximadamente Ancho 12 cm aproximadamente Altura/profundidad 7–8 cm aproximadamente
OBSERVACIONES	**Material**: Aluminio de uso alimentario, acero aluminizado o material metálico equivalente apto para horneado **Acabado:** Liso, uniforme y resistente **Superficie interior:** Apta para contacto con alimentos **Bordes:** Firmes y resistentes, sin bordes cortantes **Resistencia térmica:** Apto para temperaturas de horneado propias de panadería y repostería Diseño Rectangular, de estructura rígida y estable
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°4

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde rectangular tipo muffinera de uso profesional, con **12 cavidades circulares individuales**, diseñado para realizar de manera simultánea productos de panadería y repostería. Debe contar con una estructura rígida y resistente, adecuada para soportar temperaturas de horneado y permitir una distribución uniforme del calor.
CANTIDAD	10 UNIDADES
MEDIDAS	**Número de cavidades** 12 **Distribución** 3 filas × 4 columnas **Dimensiones exteriores** Aproximadamente 35 × 26,5 cm **Altura/profundidad** Aproximadamente 3,5–4 cm **Forma de las cavidades** Circular **Diámetro de cada cavidad** Aproximadamente **6,5–7 cm**
OBSERVACIONES	**Material:** Aluminio, acero aluminizado o material metálico equivalente apto para uso alimentario **Acabado exterior:** Liso, uniforme y resistente **Acabado interior**: Liso y apto para contacto con alimentos **Bordes:** Reforzados y redondeados para facilitar la manipulación **Resistencia térmica**: Apto para temperaturas de horneado utilizadas en panadería y repostería **Diseño:** Estructura rígida con cavidades integradas
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉNICA N°5

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Bandeja para elaboración y horneado de baguettes, diseñada para proporcionar soporte y mantener la forma alargada característica del producto durante los procesos de preparación y cocción. Debe ser resistente a temperaturas elevadas, de estructura estable y fabricada con materiales aptos para contacto con alimentos.
CANTIDAD	8 UNIDADES
MEDIDAS	**Largo** 32 cm aproximadamente **Ancho** 14,5 cm aproximadamente **Profundidad** Aproximadamente 2–3 cm
OBSERVACIONES	**Diseño:** Rectangular o alargado, diseñado para baguette **Material:** Aluminio, acero aluminizado o material metálico equivalente apto para uso alimentario **Superficie:** Lisa, uniforme y apta para contacto con alimentos **Estructura:** Rígida y resistente a deformaciones **Resistencia térmica:** Apta para temperaturas propias de hornos de panadería **Acabado:** Liso, uniforme y resistente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°6

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde para elaboración de tartaletas, quiches, tortas y preparaciones de repostería que requieran una base de forma circular. Diseñado para facilitar la conformación, cocción y desmolde de masas y preparaciones horneadas.
CANTIDAD	10 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 28 cm aproximadamente. Altura/profundidad: 3 cm aproximadamente. Forma: Circular.
OBSERVACIONES	- Tipo: Press. - Material: Acero o aluminio de grado alimentario, resistente a las temperaturas habituales de horneado. - Superficie apta para contacto con alimentos. - Estructura rígida que permita conservar la forma durante la manipulación y el horneado. - Bordes definidos para facilitar la formación de la masa y obtener una tartaleta uniforme. - Superficie de fácil limpieza. - Resistente a la corrosión y al uso frecuente en ambientes de producción gastronómica. - Apto para uso en horno convencional.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°7

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Espátula de alta temperatura de mango rojo Espátula profesional de alta temperatura, diseñada para mezclar, remover, extender y manipular alimentos durante procesos de preparación y cocción. Debe contar con una hoja flexible de grado alimentario y mango ergonómico de color rojo, adecuada para uso frecuente en ambientes gastronómicos.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud total: 34 cm aproximadamente.
OBSERVACIONES	- Color del mango: Rojo. - Hoja fabricada en silicona de grado alimentario o material equivalente apto para alta temperatura. -Resistencia a temperaturas elevadas, apropiada para procesos de cocción y preparación de alimentos. - Mango ergonómico que facilite el agarre y manipulación. - Diseño de una sola pieza o construcción. - Superficie lisa, no porosa y de fácil limpieza. - Material resistente al uso continuo y a la humedad. - Apta para contacto directo con alimentos. - No debe desprender partículas, olores ni sabores durante su utilización. - Debe permitir raspar y aprovechar adecuadamente el contenido de recipientes, ollas, sartenes y moldes. - Resistente a deformaciones bajo condiciones normales de uso.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°8

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	TAPETE PARA HORNEAR
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	**Largo 40 cm** **Ancho 30 cm** **Espesor 1,0 a 1,5 mm aproximadamente** **Forma** Rectangular
OBSERVACIONES	- Tipo: Trabajo pesado / uso industrial. - Material: silicona de grado alimentario reforzada con fibra de vidrio o material equivalente de calidad profesional. - Superficie antiadherente. - Apto para contacto directo con alimentos. - Marcaciones permanentes de referencia sobre la superficie. - Las marcaciones deben permitir establecer una distribución uniforme de los productos. - Resistente a altas temperaturas de horneado. -Adecuado para uso frecuente y continuo en ambientes profesionales. - Flexible, permitiendo su fácil manipulación y almacenamiento. - Superficie lisa, no porosa y de fácil limpieza. - Resistente a grasas, aceites y humedad. - No debe transferir olores, sabores ni sustancias a los alimentos. - Debe conservar su forma y propiedades después de múltiples ciclos de horneado. - Fácil de lavar y desinfectar.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉNICA N°9

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Cuchillo de sierra para pan Cuchillo profesional de sierra diseñado para el corte de panes, baguettes, productos de panadería, pastelería y preparaciones que requieran un corte limpio sin ejercer una presión excesiva sobre el producto. La hoja dentada deberá facilitar el corte de diferentes tipos de pan, incluyendo panes de corteza firme y miga blanda.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud total: 35 cm aproximadamente Longitud de la hoja: 25 cm aproximadamente Longitud del mango: 10 cm aproximadamente
OBSERVACIONES	- Hoja fabricada en acero inoxidable, resistente a la corrosión y al uso frecuente. - Hoja con filo dentado tipo sierra. - Mango ergonómico que permita un agarre firme y seguro. - Mango resistente a la humedad y de fácil limpieza. - Unión entre mango y hoja firme y segura. - Hoja rígida, resistente y adecuada para uso profesional. - Diseño que permita realizar cortes longitudinales y transversales. - Apto para contacto indirecto y manipulación de alimentos. - Fácil de lavar y desinfectar. -Resistente al uso continuo en ambientes de gastronomía y panadería.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 10

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	TABLA PARA PICAR: Tabla profesional para picar, cortar, trocear y preparar alimentos, fabricada en **polietileno de alta densidad (HDPE) de grado alimentario**, de color blanco y con superficie lisa, no porosa y resistente al uso frecuente.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	- Largo: 45 cm. - Ancho: 30 cm. - Espesor: 1,3 cm. - Forma: Rectangular. - Color: Blanco.
OBSERVACIONES	- Material resistente al uso continuo y a impactos moderados propios de las actividades de corte. - Superficie apta para contacto directo con alimentos. - Material no poroso. - Resistente a la absorción de líquidos, grasas y olores. - No deberá desprender partículas durante el uso normal. - Resistente a la humedad y a los procesos habituales de lavado y desinfección. - Superficie de corte lisa, uniforme y no porosa. - Debe proporcionar una superficie estable para el corte y preparación de alimentos. - Resistente a rayones y marcas producidas por el uso normal de cuchillos. - No deberá astillarse ni quebrarse fácilmente. - Resistente al uso frecuente en cocinas profesionales. - No deberá transferir olores, sabores o sustancias a los alimentos. - Bordes uniformes y adecuadamente terminados. - Diseño que facilite su manipulación, almacenamiento y limpieza.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 11

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Colador industrial de uso profesional. Diseñado para colar, filtrar, escurrir y separar sólidos de líquidos, así como para tamizar y realizar diferentes procesos de preparación de alimentos en ambientes de gastronomía, panadería y repostería. Debe estar fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, al uso frecuente y a los procesos habituales de lavado y desinfección. Su estructura deberá proporcionar estabilidad y facilitar la manipulación durante las actividades de preparación.
CANTIDAD	6 UNIDADES
MEDIDAS	- Diámetro superior: 20 cm. - Diámetro de la base: aproximadamente 8–12 cm, según diseño. - Profundidad/altura: aproximadamente 7–9 cm. - Longitud total: aproximadamente 35–40 cm, incluyendo el mango. - Forma: Circular. - Mango: integrado o firmemente unido a la estructura.
OBSERVACIONES	- Fabricado en acero inoxidable de grado alimentario. - Resistente a la corrosión y oxidación. - Estructura rígida y resistente. - Malla o superficie perforada uniformemente distribuida. - Superficie lisa y de fácil limpieza. - Apto para contacto directo con alimentos. - Mango fabricado preferiblemente en acero inoxidable. - Uniones resistentes y adecuadamente terminadas. - Adecuado para colar líquidos y escurrir alimentos. - Puede utilizarse para filtrar preparaciones y separar partículas. - Apto para procesos de gastronomía, panadería y repostería. - Malla o perforaciones uniformes que permitan un adecuado drenaje. - Diseño que facilite el vaciado de líquidos y alimentos. - Debe permitir una manipulación segura y estable. - Fácil de lavar, desinfectar y almacenar. - Resistente al uso continuo y profesional.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°12

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	RECIPIENTE PLUS
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	- Capacidad: 2,5 litros. - Forma: Cuadrada. - Color: Blanco. - Dimensiones exteriores de referencia: aproximadamente 17 × 17 × 12 cm (largo × ancho × alto), sujetas al diseño y fabricación del proveedor. - Largo: aproximadamente 17 cm. - Ancho: aproximadamente 17 cm. - Alto: aproximadamente 12 cm.
OBSERVACIONES	- Fabricado en plástico de grado alimentario, preferiblemente polipropileno (PP) o material equivalente. - Libre de materiales que puedan transferir olores, sabores o sustancias a los alimentos. - Material resistente al uso frecuente. - Superficie lisa y no porosa. - Resistente a la humedad y a grasas. - Fácil de lavar y desinfectar. - Diseño cuadrado para optimizar el almacenamiento. - Color blanco. - Debe contar con paredes rígidas y resistentes. - Preferiblemente con tapa compatible y de cierre seguro. - Tapa que permita proteger el contenido de contaminación externa. - Apilable, preferiblemente, para facilitar el almacenamiento. - Fácil de manipular y fácil de limpiar y desinfectar. - Adecuado para almacenamiento de ingredientes secos y alimentos preparados, de acuerdo con las características del material.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°13

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Recipiente rectangular de uso profesional, con capacidad nominal de 2 litros, diseñado para el almacenamiento y conservación de alimentos y preparaciones en condiciones de refrigeración y congelación. Debe estar fabricado en material plástico de grado alimentario, resistente a bajas temperaturas, cambios térmicos y al uso frecuente en ambientes de gastronomía, panadería y repostería. Su diseño rectangular debe facilitar el aprovechamiento del espacio disponible en congeladores, refrigeradores y áreas de almacenamiento.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Largo: aproximadamente 23 cm. Ancho: aproximadamente 16 cm. Alto: aproximadamente 7 cm. Capacidad: 2 litros. Forma: Rectangular. Color: Blanco.
OBSERVACIONES	- Apto para congelación. Resistente a bajas temperaturas - Diseño que permita optimizar el espacio dentro de congeladores y refrigeradores. - Preferiblemente apilable. - Resistente al uso frecuente y profesional. -Resistente a cambios de temperatura propios de los procesos de almacenamiento y congelación. - Material rígido, pero con resistencia suficiente para evitar fracturas bajo condiciones normales de uso. - Superficie lisa y no porosa. - Resistente a humedad, grasas y aceites. - No deberá transferir olores, sabores ni sustancias a los alimentos. **La tapa deberá:** Ajustarse correctamente al recipiente, permitir un cierre seguro, proteger el contenido frente a contaminación externa, Resistir las condiciones de refrigeración y congelación y permitir la apertura y cierre frecuente sin deteriorarse.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.** ***Se necesita impresión digital sherpa para aprobación de tamaños, diseños y colores**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 14

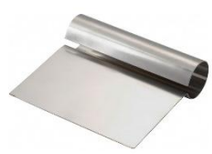
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Batidor manual tipo **globo francés (French whisk).** Uso profesional, diseñado para mezclar, incorporar, airear y homogeneizar ingredientes líquidos y semilíquidos en procesos de gastronomía, panadería y repostería. Debe contar con múltiples varillas fabricadas en **acero inoxidable**, dispuestas en forma de globo alargado, proporcionando flexibilidad y resistencia para facilitar la incorporación de aire y la mezcla uniforme de los ingredientes.
CANTIDAD	16 UNIDADES
MEDIDAS	- Longitud total: 35 cm. - Longitud del mango: aproximadamente 12–14 cm. - Longitud de las varillas: aproximadamente 21–23 cm. - Diámetro máximo del globo: aproximadamente 7–8 cm. - Forma: Globo alargado / francés. - Número de varillas: múltiples varillas, distribuidas uniformemente.
OBSERVACIONES	- Varillas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario. - Mango fabricado preferiblemente en acero inoxidable. - Material resistente a la corrosión y oxidación. - Varillas firmemente sujetas al mango. - Construcción resistente para uso profesional y frecuente. - Superficie lisa y de fácil limpieza. - Apto para contacto directo con alimentos. - Sin uniones o terminaciones que faciliten la acumulación de residuos - Diseño tipo globo francés, adecuado para batir y airear preparaciones. - Varillas con distribución uniforme. - Permite incorporar aire a mezclas y preparaciones. - Adecuado para mezclar huevos, cremas, salsas, masas líquidas, emulsiones y otras preparaciones. - Mango de longitud suficiente para proporcionar un agarre cómodo y seguro. - Resistente al uso repetitivo. - Fácil de lavar y desinfectar. - Apto para ambientes profesionales de gastronomía, panadería y repostería.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°15

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Raspe metálico de uso profesional, diseñado para cortar, dividir, raspar, levantar y manipular masas, así como para limpiar superficies de trabajo durante los procesos de panadería, repostería y gastronomía. Debe estar fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con una hoja rígida y resistente que permita trabajar con masas de diferentes consistencias sin deformarse. El diseño debe proporcionar un agarre cómodo y seguro para uso continuo.
CANTIDAD	8 UNIDADES
MEDIDAS	Ancho de la hoja: 15 cm Altura de la hoja: 9 cm Espesor de la hoja: 0,8 a 1,2 mm Altura total con mango: 13 a 15 cm
OBSERVACIONES	- Hoja fabricada en acero inoxidable de grado alimentario. - Acabado satinado o pulido para facilitar la limpieza. - Hoja rígida y resistente a la deformación. - Borde principal recto para cortar y raspar masas. - Esquinas suavizadas para mayor seguridad. - Mango ergonómico de acero inoxidable o plástico de grado alimentario. - Unión firme entre la hoja y el mango. - Resistente a la corrosión, humedad y uso continuo. - Adecuado para dividir masas de pan, pizza y repostería. - Permite raspar y limpiar mesas de trabajo de acero inoxidable, mármol o polietileno. - Facilitar el levantamiento y traslado de porciones de masa. - Diseño ergonómico para un agarre firme y cómodo. - Superficie lisa de fácil limpieza y desinfección. - Apto para uso frecuente en ambientes profesionales.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA 16

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Bailarina de uso profesional para panadería y repostería, diseñada como base de soporte para tortas, pasteles, ponqués y demás productos de repostería durante los procesos de decoración, acabado, presentación, transporte y exhibición. Debe ser de trabajo pesado, con una estructura rígida, estable y resistente al uso frecuente. La superficie debe permitir apoyar de manera segura el producto y facilitar su manipulación durante los procesos de decoración.
CANTIDAD	6 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 30 cm. Espesor: 2 a 3 mm aproximadamente. Forma: Circular. Superficie útil: aproximadamente 30 cm de diámetro. Borde: uniforme y adecuadamente terminado. Diámetro de base inferior: 18 cm aproximadamente Altura total 12–14 cm aproximadamente
OBSERVACIONES	-Fabricada en acero inoxidable de grado alimentario. -Material resistente a la corrosión y oxidación. -Alta resistencia al uso frecuente. -Apta para ambientes de manipulación de alimentos. -Superficie lisa, no porosa y de fácil limpieza. -Resistente a humedad, grasas y procesos habituales de lavado y desinfección. -Diseño circular para soporte de tortas y productos de repostería. -Estructura rígida que proporcione estabilidad al producto. -Adecuada para soportar productos de diferentes pesos dentro de su capacidad de diseño. -Resistente a la manipulación frecuente. -Adecuada para trabajo pesado y uso profesional. -Superficie que permita colocar y retirar fácilmente los productos. -No deberá presentar deformaciones durante las condiciones normales de uso.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°17

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Batidora industrial planetaria de mesa
CANTIDAD	1 UNIDADES
MEDIDAS	De 7 litros. Dimensiones aproximadas: Alto: 45–55 cm; ancho: 35–45 cm; profundidad: 45–55 cm, pudiendo variar de acuerdo con el fabricante y diseño del equipo. Peso aproximado: Entre 20 y 35 kg, dependiendo de la construcción y configuración del fabricante.
OBSERVACIONES	**Material del tazón**: Acero inoxidable, apto para contacto con alimentos. **Material de estructura**: Acero inoxidable, aluminio o estructura metálica de alta resistencia, con acabado apto para ambientes de producción de alimentos. **Sistema de transmisión** Sistema planetario de engranajes, diseñado para trabajo continuo y de uso profesional **Velocidades** Mínimo 3 velocidades variables, preferiblemente con selector mecánico o electrónico **Control de velocidad:** Selector de velocidades de fácil operación **Motor**: Motor eléctrico de uso profesional, adecuado para trabajo continuo **Potencia:** Mínimo 0,5 HP, o potencia equivalente que garantice el adecuado funcionamiento de la máquina para su capacidad **Alimentación eléctrica:** 110 V / 60 Hz, monofásica, o según disponibilidad de la instalación eléctrica **Accesorios incluidos**: Tazón de 7 L, batidor globo, paleta o batidor plano y gancho amasador **Batidor globo:** Para incorporación de aire y preparación de cremas, merengues, claras y mezclas livianas **Batidor plano / paleta:** Para mezclas de consistencia media, batidos, cremas, rellenos y preparaciones de repostería **Gancho amasador:** Para elaboración de masas de mayor consistencia **Sistema de seguridad**: Sistema de protección que impida o limite el funcionamiento cuando el tazón o los accesorios no estén correctamente instalados, según diseño del fabricante **Estructura**: Base estable para instalación sobre mesa o superficie de trabajo
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**

DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 18

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Mojadora amasadora industrial para panadería, con capacidad de trabajo de **media arroba (15 libras / aproximadamente 6,8 kg)** de masa, diseñada para mezclar, amasar y homogenizar ingredientes utilizados en la elaboración de productos de panadería. Equipo de construcción robusta, apto para trabajo profesional y uso frecuente.
CANTIDAD	1 UNIDAD
MEDIDAS	80 cm alto × 50 cm ancho × 80 cm profundidad aproximadamente
OBSERVACIONES	Motor: Motor eléctrico de uso industrial Potencia: Mínimo 1 HP Voltaje: 110 a 220 V Frecuencia: 60 Hz Fases: Monofásica Sistema de amasado: Amasado mediante brazo, eje o sistema de palas, según diseño del fabricante Tazón / artesa: Acero inoxidable o material metálico apto para contacto con alimentos
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	

NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°19

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Laminadora de masa industrial para panadería y repostería, diseñada para estirar, adelgazar y uniformar masas mediante rodillos regulables. Equipo de construcción robusta, apto para uso profesional y trabajo continuo, permitiendo obtener diferentes espesores de masa de manera uniforme.
CANTIDAD	1 UNIDAD
MEDIDAS	Largo total: 160 cm Ancho total: 90 cm Alto total: 120 cm Ancho útil de trabajo: 50 cm Diámetro de los rodillos: aproximadamente 8–10 cm Longitud de las bandas: aproximadamente 70–80 cm cada una Espesor de laminado regulable: aproximadamente 0,5–20 mm
OBSERVACIONES	**Sistema de laminado:** Dos rodillos de laminación regulables **Diámetro de rodillos**: Aproximadamente 80–100 mm **Material de rodillos**: Acero inoxidable o acero de alta resistencia con acabado apto para uso alimentario **Regulación de espesor:** Manual o mecánica, de ajuste progresivo **Rango de espesor**: Aproximadamente 0,5 a 20 mm **Bandas transportadoras:** Dos bandas laterales para alimentación y recepción de la masa **Longitud de cada banda:** Aproximadamente 70–80 cm **Material de bandas:** Material grado alimentario, resistente a abrasión, grasas y uso continuo **Velocidad:** Regulable o adecuada para operación profesional; preferiblemente con control de velocidad **Sistema reversible:** Sí, con cambio de sentido de las bandas para facilitar el proceso de laminado **Motor:** Motor eléctrico de uso industrial, diseñado para trabajo continuo **Potencia:** Mínimo 1 HP **Alimentación eléctrica:** 110 V / 60 Hz / monofásica **Transmisión:** Sistema mecánico de engranajes, cadena o equivalente, protegido y diseñado para trabajo continuo **Estructura:** Robusta y estable, fabricada en acero inoxidable o estructura metálica de alta resistencia Superficies en contacto con alimentos Acero inoxidable o materiales aptos para contacto con alimentos
ACLARACIONES	**Se solicita al contratista que, además de realizar la venta y entrega de la maquinaria, brinde una capacitación dirigida a los**

	docentes sobre el manejo, funcionamiento y uso adecuado de la misma. Esta capacitación deberá incluir las recomendaciones de uso responsable, medidas de seguridad, limpieza, mantenimiento preventivo y cuidados necesarios, teniendo en cuenta que el equipo requiere condiciones específicas para garantizar su correcto funcionamiento, prolongar su vida útil y prevenir posibles daños derivados de un uso inadecuado. ***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 20

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Licuadora industrial de trabajo pesado con capacidad de 1,4 litros, diseñada para uso profesional en gastronomía, preparación de salsas, cremas, bebidas, emulsiones y diferentes tipos de alimentos. Debe contar con motor de alta potencia, vaso resistente, cuchillas de acero inoxidable y estructura apta para trabajo frecuente.
CANTIDAD	1 UNIDAD
MEDIDAS	Alto total: 45 cm Ancho: 20 cm Profundidad: 25 cm Capacidad del vaso: 1,4 L Diámetro aproximado del vaso: 14–16 cm Altura aproximada del vaso: 25–30 cm
OBSERVACIONES	**Motor:** Motor de alta potencia para uso continuo o frecuente **Potencia:** Mínimo 1.500 W **Velocidad:** Variable o mínimo 2 velocidades + función de pulso **Cuchillas:** Acero inoxidable de alta resistencia, desmontables o de fácil mantenimiento **Vaso:** Capacidad 1,4 L, fabricado en acero inoxidable, policarbonato de alta resistencia o material apto para alimentos **Tapa:** Tapa hermética con sistema de seguridad y apertura para incorporación de ingredientes **Control:** Selector de velocidad y/o control electrónico

	Protección: Sistema de protección contra sobrecarga y sobrecalentamiento **Base / estructura:** Robusta y estable, apta para uso profesional **Material exterior:** Acero inoxidable, aluminio o material metálico de alta resistencia **Alimentación eléctrica:** 110 V / 60 Hz **Fases:** Monofásica
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°21

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Olla a presión de uso profesional con capacidad de 13 litros, destinada a la cocción de alimentos mediante presión, especialmente carnes, leguminosas, granos, sopas y preparaciones gastronómicas. Debe ser resistente al uso frecuente y contar con sistemas de cierre y seguridad para operación a presión.
CANTIDAD	3 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 30 cm aproximadamente Altura: 27 cm aproximadamente
OBSERVACIONES	**Material:** Aluminio de alta resistencia o acero inoxidable, apto para contacto con alimentos **Tapa:** Cierre hermético con sistema de bloqueo **Sistema de presión:** Válvula reguladora de presión **Seguridad:** Válvula de seguridad y sistema de liberación controlada de presión **Empaque:** Empaque de sellado resistente a altas temperaturas y presión **Asas:** Dos asas laterales resistentes al calor y de fácil agarre **Fondo:** Reforzado para adecuada distribución del calor **Compatibilidad**: Apta para estufas a gas y fuentes de calor compatibles según fabricante **Acabado:** Liso, resistente a la corrosión y de fácil limpieza
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**

DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 22

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Licuadora de uso profesional tipo Suprema, con capacidad de 2 litros, diseñada para preparación de bebidas, salsas, cremas, batidos y diferentes preparaciones gastronómicas. Debe contar con motor de alta potencia, vaso resistente y cuchillas de acero inoxidable, adecuada para uso frecuente en cocina institucional.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	2 LITROS 20 cm ancho × 25 cm profundidad × 50 cm alto
OBSERVACIONES	**Vaso:** Policarbonato de alta resistencia, libre de BPA y apto para contacto con alimentos, con capacidad de 2 L. **Cuchillas:** Acero inoxidable de alta resistencia a la corrosión y al desgaste. **Base:** Estructura metálica de alta resistencia, preferiblemente acero inoxidable o aluminio, con acabado resistente al uso frecuente. **Carcasa del motor:** Acero inoxidable, aluminio o material metálico de alta resistencia, con acabado de fácil limpieza. **Tapa:** Policarbonato, plástico de grado alimentario o material equivalente, resistente a impactos y temperatura de operación. **Motor:** Motor eléctrico de alta potencia **Potencia:** Mínimo 1.500 W **Velocidades:** Mínimo 2 velocidades + función pulso **Vaso:** Capacidad 2 L, en material resistente y apto para alimentos **Control:** Selector de velocidades de fácil operación **Voltaje**: 110 V **Frecuencia:** 60 Hz **Fases:** Monofásica
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**

DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°23

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Gramera digital de cocina con capacidad máxima de 10 kg, diseñada para el pesaje preciso de ingredientes utilizados en gastronomía, panadería y repostería. Cuenta con plataforma de vidrio templado, superficie lisa, resistente y de fácil limpieza.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Dimensiones totales: aproximadamente 32 cm de largo × 26.5 cm de ancho × 10 cm de alto. De 10 KG
OBSERVACIONES	**División / precisión:** 1 g **Capacidad mínima**: Desde 4 g **Plataforma:** Acero inoxidable alta resistencia, apto para uso en cocina **Pantalla:** Display digital LCD **Unidades de medida**: g / kg y otras unidades según modelo **Función tara:** Sí **Función cero:** Sí **Indicador de batería baja:** Sí **Alimentación:** Baterías **Carcasa:** Plástico ABS de alta resistencia **Superficie:** Lisa, higiénica, resistente a manchas y de fácil limpieza
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	

NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°24

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

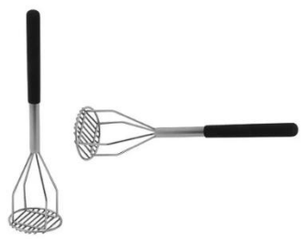
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	COLADOR PRESS
CANTIDAD	6 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 18 cm Longitud aproximada: 35–40 cm, incluyendo el mango Profundidad aproximada: 5–7 cm
OBSERVACIONES	**Tipo:** Colador de malla fina **Material principal:** Acero inoxidable **Malla:** Malla metálica fina de acero inoxidable **Aro:** Acero inoxidable, rígido y resistente **Mango:** Acero inoxidable o material plástico de alta resistencia, con diseño ergonómico **Acabado:** Liso, resistente a la corrosión y de fácil limpieza **Uso:** Filtrar, tamizar y escurrir líquidos e ingredientes
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°25

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Prensa manual para puré, fabricada en material plástico de alta resistencia, diseñada para triturar y prensar papa, tubérculos y otros alimentos cocidos, obteniendo una textura uniforme. Adecuada para uso en gastronomía, con diseño ergonómico y de fácil limpieza.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud: Aproximadamente 25–30 cm Ancho: Aproximadamente 9–12 cm Altura: Aproximadamente 7–10 cm
OBSERVACIONES	**Material:** Acero Inoxidable, apto para contacto con alimentos **Material del mecanismo:** Plástico reforzado o acero inoxidable, según diseño **Recipiente / cámara de prensado**: Acero inoxidable, con perforaciones para obtener una textura uniforme **Mango:** Plástico ergonómico de alta resistencia **Acabado:** Superficie lisa, higiénica y de fácil limpieza
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°26

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Sartén de uso profesional, diseñado para la preparación y cocción de alimentos en procesos de gastronomía. Debe contar con superficie interior antiadherente, cuerpo resistente y mango ergonómico que permita una manipulación segura durante la cocción.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	**Diámetro:** 30 cm **Longitud aproximada total:** 50–55 cm, incluyendo el mango **Altura/profundidad:** Aproximadamente 5–6 cm
OBSERVACIONES	**Material del cuerpo**: Aluminio de alta resistencia o material metálico equivalente **Recubrimiento interior:** Antiadherente de alta resistencia, apto para contacto con alimentos **Número de capas:** Preferiblemente multicapa para mayor durabilidad **Fondo:** Reforzado, diseñado para distribuir uniformemente el calor **Mango:** Material resistente al calor, ergonómico y de fijación segura **Compatibilidad:** Apta para estufa a gas y fuentes de calor compatibles según fabricante
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°27

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Sartén de uso profesional, diseñado para la preparación y cocción de alimentos en procesos de gastronomía. Debe contar con superficie interior antiadherente, cuerpo resistente y mango ergonómico que permita una manipulación segura durante la cocción.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 24 cm. Profundidad aproximada: 4–5 cm. Longitud total: aproximadamente 40–45 cm, incluyendo el mango, dependiendo del diseño. Mango: longitud suficiente para permitir una manipulación segura y mantener la mano alejada de la fuente de calor.
OBSERVACIONES	**Material del cuerpo**: Aluminio de alta resistencia o material metálico equivalente **Recubrimiento interior:** Antiadherente de alta resistencia, apto para contacto con alimentos **Número de capas:** Preferiblemente multicapa para mayor durabilidad **Fondo:** Reforzado, diseñado para distribuir uniformemente el calor **Mango:** Material resistente al calor, ergonómico y de fijación segura **Compatibilidad:** Apta para estufa a gas y fuentes de calor compatibles según fabricante
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	

NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNIOCA N° 28

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Sartén de uso profesional, diseñado para la preparación y cocción de alimentos en procesos de gastronomía. Debe contar con superficie interior antiadherente, cuerpo resistente y mango ergonómico que permita una manipulación segura durante la cocción.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	**Diámetro superior:** 20 cm. **Profundidad:** aproximadamente 3,5 a 4,5 cm. **Longitud total:** aproximadamente 35 a 40 cm, incluyendo el mango, dependiendo del diseño.
OBSERVACIONES	**Material del cuerpo**: Aluminio de alta resistencia o material metálico equivalente **Recubrimiento interior:** Antiadherente de alta resistencia, apto para contacto con alimentos **Número de capas:** Preferiblemente multicapa para mayor durabilidad **Fondo:** Reforzado, diseñado para distribuir uniformemente el calor **Mango:** Material resistente al calor, ergonómico y de fijación segura **Compatibilidad:** Apta para estufa a gas y fuentes de calor compatibles según fabricante
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	

NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°29

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Wok de tamaño grande, de forma circular y cuerpo profundo, diseñado para la preparación de alimentos mediante técnicas de salteado, fritura, cocción y preparación de diferentes tipos de alimentos.
CANTIDAD	8 UNIDADES
MEDIDAS	**Diámetro superior:** 32 cm. **Profundidad:** aproximadamente 8 a 10 cm. **Forma:** circular y profunda, con paredes curvas. **Diámetro de la base:** acorde con el diseño del fabricante. **Longitud total:** dependerá del diseño y longitud del mango o asas.
OBSERVACIONES	**Material del cuerpo:** Aluminio de uso gastronómico o acero de características equivalentes **Superficie de cocción:** Metálica, resistente al calor y al uso frecuente **Recubrimiento:** Antiadherente, si corresponde al modelo ofertado **Profundidad:** Aproximadamente 8 a 10 cm **Mango / asas:** Ergonómicos, resistentes al calor y de agarre seguro **Fijación:** Firme y resistente **Distribución del calor:** Uniforme **Compatibilidad:** Apto para estufa de gas y eléctrica, como mínimo **Uso:** Profesional / gastronómico
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**

DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°30

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Caldero de tamaño grande, de forma circular, destinado a la preparación y cocción de alimentos y líquidos en procesos gastronómicos. Debe contar con una superficie interior de aluminio o antiadherente, resistente al uso frecuente y adecuada para el contacto con alimentos.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 50 cm. Profundidad: aproximadamente 15 a 20 cm. Capacidad aproximada: 25 a 35 litros, dependiendo de la profundidad y diseño. Forma: circular. Asas: dos asas laterales.
OBSERVACIONES	**Forma:** Circular **Material del cuerpo:** Aluminio de uso gastronómico o material metálico equivalente **Superficie interior:** Antiadherente, uniforme y resistente al uso frecuente **Superficie exterior:** Metálica, resistente al calor **Profundidad aproximada:** 7 a 9 cm **Mango:** Ergonómico y resistente al calor **Fijación del mango:** Firme y segura **Distribución del calor:** Uniforme

	Compatibilidad: Apto para estufas de gas y eléctricas, como mínimo
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°31

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Caldero de tamaño mediano, de forma circular, destinado a la preparación y cocción de alimentos y líquidos en procesos gastronómicos. Debe contar con una superficie interior antiadherente, resistente al uso frecuente y adecuada para el contacto con alimentos.
CANTIDAD	6 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 26 cm. Capacidad: 4,6 litros. Profundidad aproximada: 9 a 12 cm. Diámetro de la base: acorde con el diseño del fabricante. Longitud total: dependerá del diseño y longitud del mango o de las asas.
OBSERVACIONES	**Forma:** Circular **Material del cuerpo:** Aluminio de uso gastronómico o material metálico equivalente **Superficie interior:** Antiadherente, uniforme y resistente al uso frecuente **Superficie exterior:** Metálica, resistente al calor **Profundidad aproximada:** 7 a 9 cm **Mango:** Ergonómico y resistente al calor

	Fijación del mango: Firme y segura **Distribución del calor:** Uniforme **Compatibilidad:** Apto para estufas de gas y eléctricas, como mínimo
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°32

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Caldero de tamaño pequeño, de forma circular, destinado a la preparación y cocción de alimentos y líquidos en procesos gastronómicos. Debe contar con una superficie interior antiadherente, resistente al uso frecuente y adecuada para el contacto con alimentos.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 18 cm. Capacidad: 1,5 litros. Profundidad aproximada: 7 a 9 cm. Diámetro de la base: acorde con el diseño del fabricante. Longitud total: aproximadamente 32 a 37 cm, incluyendo el mango, dependiendo del diseño.
OBSERVACIONES	**Forma:** Circular **Material del cuerpo:** Aluminio de uso gastronómico o material metálico equivalente **Superficie interior:** Antiadherente, uniforme y resistente al uso frecuente **Superficie exterior:** Metálica, resistente al calor **Profundidad aproximada:** 7 a 9 cm **Mango:** Ergonómico y resistente al calor

	Fijación del mango: Firme y segura **Distribución del calor:** Uniforme **Compatibilidad:** Apto para estufas de gas y eléctricas, como mínimo
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°33

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Cuchara de mesa de tamaño estándar, destinada al consumo directo de alimentos como sopas, cremas, arroces, cereales, postres y otras preparaciones.
CANTIDAD	24 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud total: aproximadamente 20 cm. Rango admisible de longitud: 19–21 cm. Ancho de la parte cóncava: aproximadamente 4–5 cm. Profundidad: aproximadamente 1,5–2 cm. Mango: de longitud y diseño adecuados para proporcionar un agarre cómodo.
OBSERVACIONES	Material: Acero inoxidable apto para contacto con alimentos Forma: Ovalada o redondeada Mango: Ergonómico, liso y de agarre cómodo Acabado: Liso, uniforme, preferiblemente pulido Resistencia: Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**

DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°34

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Tenedor de mesa de tamaño estándar, destinado al consumo directo de alimentos en servicios de alimentación y ambientes de formación gastronómica.
CANTIDAD	24 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud total: aproximadamente 20 cm. Rango admisible de longitud: 19–21 cm. Número de dientes: 4. Longitud aproximada de los dientes: 3–4 cm. Ancho de la cabeza: aproximadamente 2–3 cm. Mango: longitud y diseño adecuados para proporcionar un agarre cómodo y seguro.
OBSERVACIONES	**Material:** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Mango:** Ergonómico, liso y de agarre cómodo **Acabado:** Liso, uniforme, preferiblemente pulido **Resistencia:** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**

DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°35

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Espumadera de alambre de tamaño mediano, diseñada para retirar, escurrir y manipular alimentos sólidos de líquidos calientes, aceites y otras preparaciones gastronómicas.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro de la canastilla: 15 cm. Profundidad de la canastilla: aproximadamente 4–6 cm. Longitud total: aproximadamente 30–35 cm. Longitud del mango: aproximadamente 18–25 cm, dependiendo del diseño.
OBSERVACIONES	**Canastilla:** alambre de acero inoxidable apto para contacto con alimentos, resistente a la humedad, corrosión y temperaturas propias de la cocción y fritura. **Mango:** acero inoxidable u otro material resistente al calor y apto para uso gastronómico. **Uniones:** resistentes y correctamente terminadas, sin rebabas, puntas expuestas ni elementos que puedan desprenderse durante el uso

	Estructura Canastilla circular elaborada en alambre **Mango** Ergonómico, resistente y de agarre seguro **Drenaje** Aberturas suficientes para escurrir líquidos y aceite **Resistencia** Adecuada para uso frecuente y altas temperaturas **Acabado** Liso, uniforme y libre de rebabas
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°36

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Colador tipo chino de forma cónica, diseñado para filtrar, tamizar y separar partículas sólidas de líquidos y preparaciones gastronómicas.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 8 pulgadas. Equivalencia: aproximadamente 20,3 cm. Medida comercial de referencia: 20 cm. Forma: cónica. Longitud del mango: aproximadamente 15–20 cm, dependiendo del diseño. Profundidad: acorde con el diseño cónico del fabricante.
OBSERVACIONES	**Material:** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Malla:** Malla metálica fina y uniforme **Mango:** Ergonómico, resistente y de agarre seguro **Soporte:** Borde o apoyo para estabilización sobre recipientes **Acabado:** Liso, uniforme y resistente a la corrosión

	Resistencia: Adecuada para uso frecuente y temperaturas de cocción **Limpieza:** Fácil limpieza y desinfección
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°37

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Procesador de alimentos de uso gastronómico, diseñado para realizar diferentes operaciones de preparación de alimentos como picar, cortar, rebanar, rallar, triturar y mezclar.
CANTIDAD	3 UNIDADES
MEDIDAS	Capacidad del recipiente: 7 tazas. Equivalencia aproximada: 1,65 litros. Capacidad nominal: 7 tazas. Dimensiones externas: acordes con el diseño del fabricante para equipos de esta capacidad. Alimentación eléctrica: 110–120 V / 60 Hz.
OBSERVACIONES	**Potencia mínima recomendada**: 500 W **Alimentación eléctrica:** 110–120 V **Frecuencia:** 60 Hz **Motor:** Eléctrico **Velocidades:** Mínimo 2 velocidades o control equivalente **Función de pulso:** Sí **Recipiente:** Material resistente y apto para contacto con alimentos

	Tapa: Con sistema de cierre seguro **Cuchilla principal:** Acero inoxidable **Discos / accesorios:** Para rebanar y/o rallar, según configuración del fabricante **Tubo de alimentación:** Sí **Sistema de seguridad:** Bloqueo de funcionamiento cuando el recipiente o tapa no estén correctamente instalados **Base:** Estable, con sistema antideslizante **Limpieza:** Componentes desmontables y de fácil limpiar
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°38

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Rallador manual de cuatro caras, de diseño vertical y forma prismática, destinado a rallar, laminar y procesar diferentes tipos de alimentos durante las actividades gastronómicas. Deberá contar con cuatro superficies de rallado diferenciadas, permitiendo realizar distintos tipos de corte según la cara utilizada.
CANTIDAD	10 UNIDADES
MEDIDAS	Altura: aproximadamente 20 cm. Ancho: aproximadamente 9–11 cm. Profundidad: aproximadamente 7–9 cm. Número de caras: 4.
OBSERVACIONES	**Cuerpo:** acero inoxidable apto para contacto con alimentos, resistente a la corrosión, humedad y uso frecuente. **Superficies de corte:** acero inoxidable, con perforaciones correctamente conformadas y bordes de corte uniformes. **Mango o asa:** integrado al cuerpo o fabricado en material resistente, apto para uso gastronómico. **Base:** Estable y de apoyo seguro

	Mango / asa superior: Integrado y resistente **Acabado:** Liso, uniforme y resistente a la corrosión El rallador deberá permitir realizar diferentes tipos de procesamiento manual, incluyendo: -Rallado fino. -Rallado grueso. -Laminado o rebanado. -Corte o rallado de tamaño adicional.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°39

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Utensilio de cocina tipo espátula, diseñado para mezclar, remover, incorporar y raspar ingredientes y preparaciones, especialmente masas, cremas, salsas, coberturas y productos de repostería. Deberá contar con una cabeza flexible de silicona de grado alimentario, resistente a altas temperaturas, y un mango ergonómico que permita una manipulación segura y cómoda
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Longitud total: 16 cm. Largo aproximado de la cabeza: 8–10 cm. Ancho aproximado de la cabeza: 4–5 cm. Espesor aproximado de la cabeza: 0,3–0,6 cm. Forma: plana, flexible y ligeramente curva.
OBSERVACIONES	**Material de la cabeza** Silicona de grado alimentario **Resistencia térmica** Alta temperatura, mínimo **200 °C** **Forma de la cabeza** Plana y flexible

	Borde de trabajo Flexible, liso y uniforme **Mango** Ergonómico y resistente al calor **Superficie** Lisa, no porosa y de fácil limpieza
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°40

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde tipo timbal de forma cuadrada, destinado al montaje, moldeado y presentación de diferentes preparaciones gastronómicas. El utensilio deberá permitir formar porciones uniformes y proporcionar una presentación definida de los alimentos.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Forma: cuadrada. Largo: 8 cm. Ancho: 8 cm. Altura: 8 cm aproximadamente. Dimensión nominal: 8 × 8 × 8 cm. Espesor aproximado del material: 0,5–1 mm.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Espesor** Suficiente para garantizar rigidez y estabilidad **Superficie interior** Lisa y uniforme

	Superficie exterior Lisa y resistente **Bordes** Uniformes, sin filos cortantes **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°41

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde tipo timbal de forma circular, destinado al moldeado, porcionado y presentación de diferentes preparaciones gastronómicas. Debe presentar una estructura cilíndrica, rígida y resistente, con paredes uniformes y superficie interior lisa que facilite el llenado, compactación y posterior desmolde de las preparaciones.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 8 cm Altura: 8 cm Forma: circular/cilíndrica Dimensiones: 8 cm de diámetro × 8 cm de altura Espesor aproximado del material: 0,5–1 mm.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Espesor** Suficiente para garantizar rigidez y estabilidad **Superficie interior** Lisa y uniforme

	Superficie exterior Lisa y resistente **Bordes** Uniformes, sin filos cortantes **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°42

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde tipo timbal de forma cuadrada, destinado al montaje, moldeado y presentación de diferentes preparaciones gastronómicas. El utensilio deberá permitir formar porciones uniformes y proporcionar una presentación definida de los alimentos.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Largo exterior: 7 cm. Ancho exterior: 7 cm. Altura: 7 cm. Dimensiones nominales: 7 × 7 × 7 cm. Espesor aproximado del material: 0,5–1 mm.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Espesor** Suficiente para garantizar rigidez y estabilidad **Superficie interior** Lisa y uniforme **Superficie exterior** Lisa y resistente **Bordes** Uniformes, sin filos cortantes

	Resistencia Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°43

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde tipo timbal de forma redonda o circular, diseñado para el montaje, moldeado, porcionado y presentación de diferentes preparaciones gastronómicas. Debe presentar una estructura cilíndrica, rígida y resistente, con paredes uniformes y superficie interior lisa que facilite el llenado, compactación y posterior desmolde de las preparaciones.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 6 cm. Altura: 6 cm. Dimensiones nominales: 6 × 6 cm. Forma: cilíndrica/circular. Espesor: aproximadamente 0,5–1 mm.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Espesor** Suficiente para garantizar rigidez y estabilidad

	Superficie interior Lisa y uniforme **Superficie exterior** Lisa y resistente **Bordes** Uniformes, sin filos cortantes **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°44

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde tipo timbal de forma cuadrada, destinado al montaje, moldeado y presentación de diferentes preparaciones gastronómicas. El utensilio deberá permitir formar porciones uniformes y proporcionar una presentación definida de los alimentos.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Largo: 10 cm. Ancho: 10 cm. Altura: 10 cm. Forma: cuadrada. Espesor aproximado: 0,5–1 mm.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Espesor** Suficiente para garantizar rigidez y estabilidad **Superficie interior** Lisa y uniforme

	Superficie exterior Lisa y resistente **Bordes** Uniformes, sin filos cortantes **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°45

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Molde tipo timbal de forma redonda o circular, diseñado para el montaje, moldeado, porcionado y presentación de diferentes preparaciones gastronómicas. Debe presentar una estructura cilíndrica, rígida y resistente, con paredes uniformes y superficie interior lisa que facilite el llenado, compactación y posterior desmolde de las preparaciones.
CANTIDAD	2 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro: 10 cm. Altura: 10 cm. Dimensiones nominales: 10 × 10 cm. Forma: cilíndrica/circular. Espesor aproximado: 0,5–1 mm.

OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Espesor** Suficiente para garantizar rigidez y estabilidad **Superficie interior** Lisa y uniforme **Superficie exterior** Lisa y resistente **Bordes** Uniformes, sin filos cortantes **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°46

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Utensilio de cocción tipo sartén/olla rusa, de forma circular, diseñado para la preparación de alimentos mediante cocción directa sobre fuente de calor.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 22 cm. Altura aproximada: 5–8 cm. Capacidad aproximada: entre 1,5 y 2,5 litros, dependiendo de la profundidad real del modelo. Base: plana y estable.
OBSERVACIONES	Material: Aluminio de uso gastronómico Acabado interior: Liso; antiadherente si así lo establece la referencia Base: Plana y estable

	Mango: Ergonómico y resistente al calor Distribución de calor: Uniforme Resistencia: Adecuada para uso frecuente Uso: Profesional / gastronómico Limpieza: Fácil limpieza y mantenimiento
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°47

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Utensilio de cocción tipo sartén/olla rusa, de forma circular, diseñado para la preparación de alimentos mediante cocción directa sobre fuente de calor.
CANTIDAD	12 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 20 cm. Altura aproximada: 5–8 cm. Capacidad aproximada: 1,2–2,0 litros, dependiendo de la profundidad del modelo. Base: plana y estable.
OBSERVACIONES	Material: Aluminio de uso gastronómico Acabado interior: Liso; antiadherente si así lo establece la referencia

	Base: Plana y estable Mango: Ergonómico y resistente al calor Distribución de calor: Uniforme Resistencia: Adecuada para uso frecuente Uso: Profesional / gastronómico Limpieza: Fácil limpieza y mantenimiento
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°48

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Recipiente tipo bowl de forma circular, destinado a la preparación, mezcla, batido y manipulación de ingredientes y diferentes preparaciones gastronómicas. Deberá contar con una estructura resistente, estable y de paredes curvas, con superficie interior lisa que facilite la mezcla de ingredientes y permita una adecuada limpieza y desinfección.
CANTIDAD	14 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 37 cm. Altura aproximada: 15–18 cm. Capacidad aproximada: 12–15 litros. Forma: circular.

	Base: estable y proporcional al diámetro del recipiente.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Superficie interior** Lisa, uniforme y no porosa **Superficie exterior** Lisa y resistente **Borde** Reforzado o con terminación redondeada **Base** Estable **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°49

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Recipiente tipo bowl de forma circular, destinado a la preparación, mezcla, batido y manipulación de ingredientes y diferentes preparaciones gastronómicas. Deberá contar con una estructura resistente, estable y de paredes curvas, con superficie interior lisa que facilite la mezcla de ingredientes y permita una adecuada limpieza y desinfección.
CANTIDAD	14 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 27 cm. Capacidad: 3,8 litros. Altura aproximada: 11–14 cm.

	Diámetro de base: aproximadamente 13–17 cm. Forma: circular. Espesor aproximado: 0,6–1,0 mm.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Superficie interior** Lisa, uniforme y no porosa **Superficie exterior** Lisa y resistente **Borde** Reforzado o con terminación redondeada **Base** Estable **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°50

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Recipiente tipo bowl de forma circular, destinado a la preparación, mezcla, batido y manipulación de ingredientes y diferentes preparaciones gastronómicas. Deberá contar con una estructura resistente, estable y de paredes curvas, con superficie interior lisa que facilite la mezcla de ingredientes y permita una adecuada limpieza y desinfección.
CANTIDAD	14 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 20 cm. Altura aproximada: 8–11 cm.

	Diámetro de base: aproximadamente 10–13 cm. Capacidad aproximada: 1,4–1,8 litros. Espesor: aproximadamente 0,5–1,0 mm. Forma: circular.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Superficie interior** Lisa, uniforme y no porosa **Superficie exterior** Lisa y resistente **Borde** Reforzado o con terminación redondeada **Base** Estable **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°51

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Recipiente tipo bowl de forma circular, destinado a la preparación, mezcla, batido y manipulación de ingredientes y diferentes preparaciones gastronómicas. Deberá contar con una estructura resistente, estable y de paredes curvas, con superficie interior lisa que facilite la mezcla de ingredientes y permita una adecuada limpieza y desinfección.
CANTIDAD	14 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro superior: 15,5 cm. Altura aproximada: 6–9 cm. Diámetro de base: aproximadamente 8–11 cm.

	Capacidad aproximada: 0,7–1,2 litros. Espesor: aproximadamente 0,5–1,0 mm. Forma: circular.
OBSERVACIONES	**Material** Acero inoxidable apto para contacto con alimentos **Superficie interior** Lisa, uniforme y no porosa **Superficie exterior** Lisa y resistente **Borde** Reforzado o con terminación redondeada **Base** Estable **Resistencia** Adecuada para uso frecuente
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°52

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Plato hondo de uso gastronómico, diseñado específicamente para el emplatado y presentación de preparaciones, permitiendo disponer los alimentos de manera estética y conservar líquidos, salsas o componentes húmedos sin derramamiento.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	Diámetro total: 28 cm. Profundidad aproximada: 4–6 cm. Diámetro aproximado de la zona útil de presentación: 18–22 cm. Base: estable y nivelada. Forma: circular.

OBSERVACIONES	**Material** Porcelana cerámica vitrificada o material equivalente apto para alimentos **Superficie** Lisa, uniforme y no porosa **Borde / ala** Amplio y definido para presentación **Base** Estable y nivelada **Resistencia** Adecuada para uso gastronómico frecuente **Resistencia térmica** Adecuada para alimentos fríos y calientes **Color:** a disposición del proveedor
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°53

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Plato hondo de uso gastronómico, diseñado específicamente para el emplatado y presentación de preparaciones, permitiendo disponer los alimentos de manera estética y conservar líquidos, salsas o componentes húmedos sin derramamiento.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	26 CMS
OBSERVACIONES	**Material** Porcelana cerámica vitrificada o material equivalente apto para alimentos

	Superficie Lisa, uniforme y no porosa **Borde / ala** Amplio y definido para presentación **Base** Estable y nivelada **Resistencia** Adecuada para uso gastronómico frecuente **Resistencia térmica** Adecuada para alimentos fríos y calientes **Color:** a disposición del proveedor
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N°54

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Plato hondo de uso gastronómico, diseñado específicamente para el emplatado y presentación de preparaciones, permitiendo disponer los alimentos de manera estética y conservar líquidos, salsas o componentes húmedos sin derramamiento.
CANTIDAD	4 UNIDADES
MEDIDAS	26 CMS
OBSERVACIONES	**Material** Porcelana cerámica vitrificada o material equivalente apto para alimentos

	Superficie Lisa, uniforme y no porosa **Borde / ala** Amplio y definido para presentación **Base** Estable y nivelada **Resistencia** Adecuada para uso gastronómico frecuente **Resistencia térmica** Adecuada para alimentos fríos y calientes **Color:** a disposición del proveedor
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

FICHA TÉCNICA N° 55

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
EQUIPOS DE ENSEÑANZA PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TÉCNICOS DE GASTRONOMÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA OFERTADOS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO CEFIT.
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Debe tener como mínimo la siguiente configuración:

DESCRIPCION	Horno microondas de uso comercial/institucional, diseñado para el calentamiento, descongelación y preparación rápida de alimentos en ambientes de formación gastronómica y servicios de alimentación. Debe contar con construcción resistente para uso frecuente, cavidad interior amplia y plana, sin plato giratorio, sistema de alimentación de energía inferior, control digital mediante teclado táctil y programación de diferentes tiempos y niveles de potencia. El equipo debe permitir operación manual y programable, con capacidad para almacenar programas de cocción y realizar procesos en diferentes etapas.
CANTIDAD	4 UNIDADES

MEDIDAS	Dimensiones exteriores aproximadas: 51 cm de ancho × 36 cm de profundidad × 30,6 cm de alto. Dimensiones de la cavidad: aproximadamente 33 cm de ancho × 33 cm de profundidad × 20,5 cm de alto. Las dimensiones corresponden a la especificación técnica publicada por Panasonic para el modelo NE-1054F.
OBSERVACIONES	**Potencia de salida**: 1.000 W. Capacidad: 0,8 pies³ (aprox. 22,6 litros). Alimentación eléctrica: 120 V, 60 Hz, monofásica. Potencia requerida: 13,4 A. Frecuencia de operación: 2.450 MHz. Niveles de potencia: mínimo 6. **Temporizador:** digital, hasta 99 minutos y 99 segundos. Memoria: capacidad para hasta 20 programas mediante 10 teclas programables. **Cocción:** en 2 y 3 etapas. Control: teclado táctil digital con Braille. Sistema de alimentación: energía inferior (bottom feed). **Cavidad:** plana y amplia, sin plato giratorio. Puerta: transparente, con manija tipo “Grab & Go”. Iluminación: luz interior. Funciones adicionales: operación manual y programable, doble cantidad, bloqueo de programación, control de tono, contador de ciclos y autodiagnóstico. **MATERIAL / CONSTRUCCIÓN** Construcción de grado comercial, con frente y componentes principales en acero inoxidable, diseñada para soportar uso frecuente en ambientes de servicio de alimentos. La documentación oficial de Panasonic señala construcción comercial y acero inoxidable en el frente, gabinete exterior e interior según la especificación consultada. **REQUERIMIENTO ELÉCTRICO:** Alimentación de 120 V / 60 Hz / monofásica, con consumo requerido de aproximadamente 13,4 A. Receptáculo especificado por el fabricante: NEMA 5-15. **CAPACIDAD:** 0,8 pies cúbicos, equivalente aproximadamente a 22,6 litros de capacidad de cavidad. PESO Peso neto aproximado: 16 kg.
ACLARACIONES	***Las imágenes suministradas son de referencia y podrán variar.**
DISEÑO	
NOMBRE DE QUIEN ELABORA.	CARLOS ANDRÉS ZULUAGA TORRES Contratista
DIRECTORA CEFIT	HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ