GOBERNACIÓN DE
ARAUCA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MEJORAMIENTO Y ADECUACION DE LA INFRAESTRUCTURA FISICA DE LOS CENTROS EDUCATIVOS INDIGENAS U'WA CALAFITAS, ALTO SAN MIGUEL Y TUTUKANA DEL MUNICIPIO DE SARAVENA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA

ITEM 4

DOTACIÓN – COMEDOR

JUNIO 2026

4.0. DOTACIÓN

4.1.1. Estufa industrial de 4 quemadores a gas en acero inoxidable de 70 x 70 cm o similar.

- Descripción general

Equipo de cocción industrial diseñado para uso continuo en cocinas institucionales, restaurantes, comedores o establecimientos de preparación de alimentos, con cuatro quemadores a gas de alta potencia, estructura en acero inoxidable y parrillas de trabajo pesado.

- Dimensiones

Ancho: 70 cm (± 5 cm)
Fondo: 70 cm (± 5 cm)
Alto: 80 – 90 cm (aprox.) *(Dimensiones pueden variar según fabricante)*

Las estufas industriales comerciales suelen manejar profundidades cercanas a 70 cm para garantizar estabilidad y capacidad de cocción.

- Materiales

Estructura: Acero inoxidable tipo 430 o 304
Cubierta superior: Acero inoxidable de alta resistencia
Parrillas: Hierro fundido de trabajo pesado
Quemadores: Hierro fundido o aluminio fundido
Las estufas industriales están comúnmente fabricadas en acero inoxidable por su durabilidad y fácil limpieza en ambientes de alto uso.

- Sistema de cocción

Número de quemadores: 4
Tipo de quemadores: Abiertos de alta eficiencia
Potencia mínima por quemador: ≥ 26.000 – 30.000 BTU/h
Capacidad total térmica: Alta (uso industrial)
Piloto independiente por cada quemador

Los modelos industriales suelen incorporar quemadores de alta capacidad para cocinar grandes volúmenes de alimentos.

- Tipo de energía y conexión

Funcionamiento: Gas natural y/o Gas GLP
Conexión de gas: 3/8" o ¾" (según modelo)
Válvulas de control: Manuales independientes
Presión de trabajo: Baja presión (uso comercial)

- Componentes y accesorios

Parrillas superiores desmontables en hierro fundido
Bandeja recolectora de residuos o grasas
Perillas metálicas con aislamiento térmico
Pilotos de encendido
Niveladores o patas antideslizantes

Las estufas industriales incluyen parrillas robustas, válvulas de control y bandejas de derrame para facilitar limpieza y mantenimiento.

- Características de seguridad

Válvulas de seguridad para gas
Sistema de control de flama
Estructura resistente al calor y la corrosión
Estabilidad estructural para ollas de gran capacidad

- Capacidad y uso

Uso: Comercial e institucional
Tipo de trabajo: Continuo e intensivo
Aplicación: Preparación de alimentos en grandes volúmenes

Las estufas industriales están diseñadas para procesos de cocción de alta demanda en cocinas profesionales.

- Peso aproximado

40 a 120 kg (dependiendo del diseño y calibre del acero)

- Garantía mínima sugerida

Garantía: 1 año contra defectos de fabricación
Disponibilidad de repuestos y servicio técnico

4.1.2. Mesa para lavaplatos con dos pocetas centrales en acero inoxidable de medidas de 2,00 mts.

- Descripción general

Mesa de lavado industrial fabricada en acero inoxidable con dos pocetas centrales, diseñada para el lavado de utensilios, alimentos y equipos en cocinas institucionales, restaurantes, comedores y establecimientos de manipulación de alimentos, apta para trabajo pesado y uso continuo.

- Dimensiones

Largo: 2,00 metros (± 5 cm)
Fondo: 0,60 – 0,70 metros (aprox.)
Alto: 0,85 – 0,90 metros (aprox.)

Las mesas industriales de lavado doble suelen manejar dimensiones cercanas a 200 x 60/70 x 90 cm para optimizar el área de trabajo y estabilidad.

- Material de fabricación

Cubierta superior: Acero inoxidable tipo 304 o 430
Pocetas: Acero inoxidable anticorrosivo
Entrepaño inferior (si aplica): Acero inoxidable ref. 430
Estructura: Lámina y ángulos en acero inoxidable reforzado

Las mesas de lavado industriales se fabrican comúnmente en acero inoxidable por su resistencia a la corrosión, durabilidad e higiene en áreas de alimentos.

- Características de las pocetas

Cantidad: Dos (2) pocetas centrales
Dimensiones aproximadas por poceta: 45–50 cm x 45–50 cm x 30 cm profundidad
Tipo: Pocetas industriales embutidas y soldadas

Desagüe: Orificio estándar con canastilla (no siempre incluida)
Las mesas de 2 m suelen incorporar pocetas profundas que facilitan el lavado de utensilios grandes y alto volumen de trabajo.

- Estructura y soporte

Patas: Tubo de acero inoxidable de 1½" o superior
Refuerzos estructurales para trabajo pesado
Niveladores regulables en las patas
Base tubular para mayor estabilidad

Las estructuras reforzadas con patas en acero inoxidable y niveladores garantizan estabilidad y resistencia en uso intensivo.

- Componentes y accesorios

Salpicadero posterior (peto) de 10 cm aprox.
Entrepaño inferior para almacenamiento (opcional)
Bordes sanitarios y acabado satinado
Perforación para grifería (opcional)
No incluye grifería, sifón ni accesorios hidráulicos (salvo especificación contractual)

- Calibre y acabado

Calibre del acero: 16, 18 o 20 (uso industrial)
Acabado: Satinado sanitario de fácil limpieza
Superficie antiácida apta para manipulación de alimentos

Las cubiertas industriales suelen fabricarse en acero inoxidable calibre 18 o superior para mayor resistencia al trabajo pesado.

- Uso y aplicación

Uso: Industrial e institucional
Aplicación: Cocinas industriales, restaurantes, comedores escolares, hospitales y centros de producción de alimentos
Tipo de trabajo: Continuo y de alta demanda

Estas mesas están diseñadas específicamente para el lavado de utensilios y procesos alimentarios en ambientes profesionales.

- Capacidad de carga

Capacidad de trabajo pesado
Soporte para utensilios, ollas y equipos de gran tamaño
Alta resistencia a humedad, calor y agentes de limpieza

- Garantía mínima sugerida

Garantía: Mínimo 12 meses por defectos de fabricación
Disponibilidad de repuestos y servicio técnico

4.1.3. Mesa de trabajo en acero inoxidable medidas de 1,00 mts.

- Descripción general

Mesa de trabajo industrial fabricada en acero inoxidable, diseñada para la preparación, manipulación y apoyo de alimentos en cocinas institucionales, restaurantes, comedores, cafeterías y áreas de producción alimentaria, apta para uso continuo y trabajo pesado.

- Dimensiones

Largo (frente): 1,00 metro (± 5 cm)
Fondo: 0,60 – 0,70 metros (aprox.)
Alto: 0,85 – 0,90 metros (aprox.)

Las mesas compactas de cocina profesional suelen fabricarse en medidas cercanas a 100 x 60/70 x 90 cm para optimizar espacios reducidos sin perder funcionalidad.

- Material de fabricación

Cubierta superior: Acero inoxidable tipo 304 o 430 grado alimenticio
Estructura: Tubo o ángulo en acero inoxidable reforzado
Entrepaño inferior (si aplica): Acero inoxidable
Refuerzos estructurales bajo la cubierta

Las mesas gastronómicas se fabrican comúnmente en acero inoxidable por su resistencia, higiene y facilidad de limpieza en ambientes de cocina.

- Calibre y espesor

Calibre del acero: 16, 18 o superior (uso industrial)
Espesor aproximado: 1,0 mm – 1,5 mm en superficie de trabajo
Acabado: Satinado sanitario

El acero inoxidable calibre 18 es estándar en mesas de cocina profesional por su durabilidad y resistencia a la corrosión.

- Estructura y soporte

Patas: Tubo en acero inoxidable de 1½" o superior
Regatones o niveladores antideslizantes ajustables
Refuerzos inferiores para estabilidad
Capacidad de carga: ≥ 150 – 300 kg (trabajo pesado)

Las mesas industriales están diseñadas con estructuras reforzadas y niveladores para garantizar estabilidad y soporte en uso intensivo.

- Componentes y accesorios

Superficie lisa y sanitaria para preparación de alimentos
Entrepaño inferior para almacenamiento (opcional)
Salpicadero posterior de 8–12 cm (opcional)
Bordes doblados o sanitarios
Tapones antideslizantes en patas

- Características técnicas

Superficie resistente a la humedad, calor y agentes de limpieza
Fácil limpieza y desinfección
Alta resistencia a la corrosión
Diseño ergonómico y estable
Soldadura sanitaria tipo TIG (según fabricante)

Las mesas de acero inoxidable ofrecen superficies higiénicas y de fácil mantenimiento, indispensables en cocinas profesionales.

- Uso y aplicación

Uso: Industrial e institucional
Aplicación: Cocinas industriales, restaurantes, comedores escolares, hospitales, cafeterías y manipulación de alimentos
Tipo de trabajo: Continuo y de alta demanda

- Normatividad y condiciones sanitarias

Material apto para contacto con alimentos
Superficie lavable y no porosa
Cumplimiento de normas sanitarias para áreas de preparación de alimentos (según regulación vigente)

- Garantía mínima sugerida

Garantía: Mínimo 12 meses por defectos de fabricación
Disponibilidad de repuestos y servicio técnico
Producto nuevo, sin uso y de fabricación industrial

4.1.4. Nevera no frost 300 - 340 litros o 12-14 pies.

- Descripción general

Refrigerador doméstico y/o institucional tipo No Frost, con sistema de enfriamiento sin escarcha, diseñado para la conservación de alimentos perecederos y congelados, con compartimiento de refrigeración y congelador independiente, apto para uso continuo en cocinas

institucionales, comedores, cafeterías, oficinas o establecimientos de preparación de alimentos.

- Capacidad

Capacidad total: 300 a 340 litros (aprox.)
Equivalencia: 12 a 14 pies cúbicos
Capacidad del refrigerador: ≥ 200 litros (aprox.)
Capacidad del congelador: ≥ 70 litros (aprox.)

Los modelos comerciales en este rango suelen ofrecer configuraciones familiares o institucionales de tamaño medio con congelador superior o inferior.

- Tipo de tecnología

Sistema de enfriamiento: No Frost (sin escarcha)
Tipo de descongelación: Automática
Control de temperatura: Electrónico o perilla regulable
Distribución del frío: Multidireccional

La tecnología No Frost evita la formación de hielo y permite una mejor circulación del aire frío dentro del equipo.

- Dimensiones aproximadas

Alto: 1,60 – 1,75 metros (aprox.)
Ancho: 55 – 65 cm (aprox.)
Fondo: 60 – 70 cm (aprox.)
(Las dimensiones pueden variar según fabricante y diseño del equipo)

- Eficiencia energética y consumo

Tensión: 110 – 120 V / 60 Hz
Tipo de conexión: Monofásica
Clasificación energética: A o superior (según fabricante)
Consumo eficiente de energía

Equipos de este tipo están diseñados para operación continua con consumo energético optimizado para uso doméstico e institucional.

- Materiales y diseño

Material exterior: Lámina de acero pintada o acero inoxidable (según modelo)
Material interior: Plástico de alta resistencia grado alimenticio
Parrillas internas: Vidrio templado o rejillas metálicas ajustables
Acabado: Anticorrosivo y de fácil limpieza

Ejemplos comerciales en este rango incluyen modelos como la Mabe y Haceb de aproximadamente 300–313 litros, diseñados para uso doméstico e institucional.

- Configuración y compartimientos

Tipo de congelador: Superior o inferior
Cajón para frutas y verduras (crisper)
Bandejas ajustables en altura
Compartimentos en puerta para botellas y envases
Iluminación interior LED
Porta huevos y anaqueles organizadores

- Características técnicas principales

Sistema antihielo (No Frost)
Bajo nivel de ruido
Termostato regulable
Sistema de ahorro energético
Gas refrigerante ecológico (R600a o similar)
Puertas reversibles (según modelo)

- Uso y aplicación

Uso: Doméstico, institucional y comercial ligero
Aplicación: Cocinas institucionales, comedores escolares, oficinas, restaurantes, hogares y centros de atención alimentaria
Tipo de trabajo: Continuo

- Condiciones de suministro

Producto nuevo, original y sin uso
Incluye manual de usuario en español
Incluye accesorios internos (bandejas, cajones y anaqueles)
Empaque original de fábrica

- Garantía mínima sugerida

Garantía: Mínimo 12 meses por defectos de fabricación
Garantía del compresor: 5 a 10 años (según fabricante)
Soporte técnico y disponibilidad de repuestos en Colombia

4.1.5. Licuadora industrial 4 litros

- Descripción general

Equipo eléctrico de uso industrial diseñado para la preparación, mezcla y procesamiento de alimentos líquidos y semisólidos, con vaso de gran capacidad de 4 litros, motor de alta potencia y estructura resistente, apta para uso continuo en cocinas institucionales, restaurantes, comedores, cafeterías y centros de producción de alimentos.

- Capacidad

Capacidad del vaso: 4 litros (± 0,5 L)
Capacidad útil de trabajo: ≥ 3 litros
Tipo de uso: Trabajo pesado y continuo

Ejemplos comerciales incluyen modelos como la Licuadora Industrial Vaso de Acero 3.200 Watts 4 Litros y licuadoras profesionales con vaso de acero inoxidable de alta capacidad.

- Material de fabricación

Vaso: Acero inoxidable grado alimenticio o policarbonato industrial de alta resistencia
Base: Aluminio fundido o acero reforzado

Cuchillas: Acero inoxidable de alta resistencia
Tapa: Policarbonato o plástico sanitario con tapón dosificador

Las licuadoras industriales están fabricadas con materiales resistentes a impactos, humedad y uso intensivo en cocina.

- Potencia y motor

Potencia mínima: 1.500 – 3.200 W
Tipo de motor: Industrial de alta eficiencia
Velocidades: Variable o 2 velocidades (según modelo)
Revoluciones: ≥ 18.000 RPM (aprox.)
Sistema de ventilación para enfriamiento del motor

Modelos industriales de 4 litros suelen incorporar motores de alta potencia para procesar hielo, frutas y alimentos densos de forma continua.

- Sistema eléctrico

Voltaje: 110 – 120 V / 60 Hz
Tipo de conexión: Monofásica
Interruptor de encendido/apagado
Protección térmica contra sobrecalentamiento

- Dimensiones aproximadas

Alto: 50 – 65 cm (aprox.)
Ancho: 25 – 30 cm (aprox.)
Fondo: 25 – 35 cm (aprox.)
(Las dimensiones pueden variar según fabricante)

- Características funcionales

Sistema de acople metálico de alta resistencia
Bajo nivel de vibración
Base antideslizante
Procesamiento de frutas, verduras, jugos, sopas, salsas y mezclas densas

Apta para triturar hielo (según potencia del equipo)

Algunas versiones profesionales incluyen cabina antiruido como la Licuadora Antiruido de 4 Litros para reducir el nivel sonoro en cocinas institucionales.

- Seguridad y ergonomía

Sistema de seguridad en tapa
Protección contra sobrecarga
Diseño estable para trabajo pesado
Controles ergonómicos de fácil operación

- Uso y aplicación

Uso: Industrial, institucional y comercial
Aplicación: Restaurantes, comedores escolares, cafeterías, hoteles, cocinas industriales y centros de atención alimentaria
Tipo de trabajo: Continuo y de alta demanda

- Condiciones sanitarias

Material apto para contacto con alimentos
Superficie lavable y resistente a la corrosión
Fácil limpieza y desinfección
Cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias para manipulación de alimentos

- Accesorios incluidos (mínimos)

Vaso de 4 litros
Tapa con tapón dosificador
Base motorizada
Manual de usuario en español

- Garantía mínima sugerida

Garantía: Mínimo 12 meses por defectos de fabricación
Disponibilidad de repuestos y servicio técnico en Colombia

Producto nuevo, original y sin uso

4.1.6. Campana extractora para cocina industrial en acero inoxidable con sistema de filtros extraíbles para limpieza.

- Descripción general

Equipo de ventilación industrial fabricado en acero inoxidable, diseñado para la captación, extracción y evacuación de humos, vapores, olores y grasas generados durante los procesos de cocción en cocinas industriales, institucionales y comerciales. Cuenta con sistema de filtros metálicos extraíbles que facilitan la limpieza y el mantenimiento, garantizando condiciones higiénico-sanitarias, seguridad operativa y adecuada renovación del aire en áreas de preparación de alimentos.

- Tipo de equipo

Campana extractora industrial para cocina
Tipo: Mural o central (según requerimiento del área)
Uso: Continuo y de trabajo pesado

- Material de fabricación

Estructura en acero inoxidable tipo 304 o 430
Acabado satinado sanitario
Alta resistencia a la corrosión, humedad y altas temperaturas

- Dimensiones (referenciales)

Ancho: 1,20 m a 2,50 m (o acorde a la línea de cocción)
Fondo: 0,80 m a 1,00 m (aprox.)
Altura: Variable según diseño e instalación
(Las dimensiones pueden ajustarse según el espacio y equipos de cocina)

- Sistema de filtración

Filtros tipo laberinto (baffle) en acero inoxidable
Filtros desmontables y extraíbles para limpieza

Sistema de retención de grasas
Fácil acceso para mantenimiento y lavado

- Capacidad de extracción

Caudal de extracción: ≥ 1.500 – 3.500 m³/h (según tamaño y diseño)
Compatible con ductos de extracción y ventiladores industriales
Eficiente evacuación de humos, vapores y grasa

- Sistema de drenaje de grasas

Canal recolector de grasa integrado
Válvula o depósito de drenaje
Diseño sanitario que evita acumulación de residuos

- Iluminación

Iluminación LED o luminarias protegidas contra grasa y humedad
Protección térmica y cubierta de seguridad
Voltaje: 110 – 120 V / 60 Hz o 220 V (según especificación)

- Estructura e instalación

Estructura reforzada para trabajo pesado
Soportes y anclajes para fijación segura
Instalación mural, central o suspendida
Compatible con sistemas de ventilación mecánica y ductería

- Condiciones sanitarias

Superficies lisas, lavables y no porosas
Material apto para áreas de manipulación de alimentos
Fácil limpieza y desinfección
Diseño higiénico para cocinas institucionales

- Uso y aplicación

Cocinas industriales
Restaurantes y comedores institucionales

Hospitales, colegios y centros de alimentación
Procesos de cocción continua y de alta demanda

- Garantía mínima sugerida

Garantía: Mínimo 12 meses por defectos de fabricación
Producto nuevo, sin uso
Disponibilidad de servicio técnico y repuestos en Colombia.

4.1.7. juego de mesas con estructura metálica y sillas con espaldar de cafetería x 6 puestos en acero inoxidable.

- Descripción general

Conjunto de mobiliario para cafetería o comedor institucional, compuesto por una (1) mesa y seis (6) sillas con espaldar, fabricados con estructura metálica en acero inoxidable, diseñados para uso continuo en espacios institucionales, educativos, empresariales o comerciales. El conjunto ofrece resistencia estructural, estabilidad, fácil limpieza y durabilidad en ambientes de alto tráfico.

- Composición del conjunto

mesa para seis (6) puestos
6 sillas individuales con espaldar
Diseño ergonómico y funcional
Apto para uso interior en áreas de cafetería o comedor

- Especificaciones técnicas de la mesa

Dimensiones aproximadas

Largo: 1,50 – 1,80 metros
Ancho: 0,70 – 0,80 metros
Altura: 0,75 – 0,80 metros
(Dimensiones pueden variar según fabricante)

Materiales

Estructura: Tubo en acero inoxidable (mínimo 1½" o equivalente)
Superficie (cubierta):

- Acero inoxidable calibre 18 o superior, o
- Tablero en madera aglomerada enchapada o laminado de alta presión con estructura en acero inoxidable (según especificación requerida)

Refuerzos inferiores para mayor estabilidad
Regatones o niveladores antideslizantes

Características

Estructura soldada y reforzada
Alta resistencia al peso y uso continuo
Superficie lisa, fácil limpieza
Bordes redondeados para seguridad

- Especificaciones técnicas de las sillas (x6)

Dimensiones aproximadas

Altura total: 80 – 90 cm
Altura asiento: 45 – 48 cm
Ancho: 40 – 45 cm
Fondo: 40 – 45 cm

Materiales

Estructura: Tubo en acero inoxidable reforzado
Asiento:

- Lámina en acero inoxidable, o
- Asiento en madera laminada o polipropileno de alta resistencia (según requerimiento)

Espaldar: Metálico en acero inoxidable o combinado con material resistente

Características

Diseño ergonómico
Soporte estructural reforzado

Regatones plásticos antideslizantes
Resistencia mínima por silla: ≥ 120 kg
Fácil limpieza y mantenimiento

- Condiciones técnicas generales

Material resistente a la humedad y corrosión
Apto para uso institucional o comercial
Diseño estable y seguro
Acabados sanitarios de fácil limpieza
Estructura para trabajo continuo y alto tráfico

- Uso y aplicación

Cafeterías institucionales
Comedores escolares
Restaurantes
Áreas de bienestar empresarial
Centros comunitarios

- Condiciones de suministro

Producto nuevo, sin uso
Entrega completamente armado o con manual de armado
Garantía mínima de 12 meses por defectos de fabricación
Disponibilidad de repuestos y servicio técnico

4.1.8 Punto Ecológico de 3 contenedores 40 litros.

- Descripción general

Conjunto de separación de residuos sólidos compuesto por tres (3) contenedores individuales de 40 litros cada uno, montados en una estructura estable, destinados a la clasificación de residuos en la fuente (orgánicos, reciclables y no aprovechables) en espacios institucionales, educativos, administrativos y comunitarios. Diseñado para uso interior o exterior bajo cubierta, con materiales resistentes, lavables y de fácil mantenimiento.

- Composición del conjunto

Tres (3) contenedores plásticos de 40 litros cada uno
Una (1) estructura soporte metálica o plástica
Identificación por colores y rotulación ambiental
Sistema independiente de apertura (según modelo)

- Capacidad

Capacidad por contenedor: 40 litros
Capacidad total del punto ecológico: 120 litros
Tolerancia: ± 5%

- Material de fabricación

Contenedores

Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) o polipropileno de alta resistencia
Resistente a impactos, humedad y rayos UV
Superficie lisa, lavable y anticorrosiva

Estructura soporte

Material: Acero inoxidable, acero con pintura electrostática o plástico de alta resistencia
Estructura reforzada para estabilidad
Base firme y antideslizante

- Dimensiones aproximadas

Altura total: 80 – 100 cm (aprox.)
Ancho: 90 – 120 cm (aprox.)
Fondo: 30 – 40 cm (aprox.)
(Dimensiones pueden variar según fabricante)

- Sistema de identificación y colores (según código de colores vigente en Colombia)

Verde: Residuos orgánicos aprovechables
Blanco: Residuos reciclables aprovechables
Negro: Residuos no aprovechables

Incluye señalización visible, etiquetas o adhesivos con pictogramas ambientales para facilitar la correcta separación en la fuente.

- Características funcionales

Tapa abatible o tipo vaivén (según modelo)
Contenedores removibles e independientes
Fácil limpieza y desinfección
Diseño ergonómico y estable
Bordes redondeados para seguridad

- Condiciones sanitarias y ambientales

Material no tóxico
Resistente a la humedad y agentes de limpieza
Apto para programas de gestión integral de residuos sólidos (PGIRS)
Superficie no porosa que evita acumulación de residuos

- Uso y aplicación

Instituciones educativas
Entidades públicas
Oficinas y áreas administrativas
Hospitales y centros comunitarios
Espacios públicos e institucionales

- Rotulación mínima requerida

Identificación del tipo de residuo
Pictogramas ambientales
Colores normativos para separación en la fuente
Señalización visible y permanente

- Condiciones de suministro

Producto nuevo, sin uso
Entrega completa con los tres contenedores y estructura
Manual o guía básica de uso (si aplica)

- Garantía mínima sugerida

Garantía: Mínimo 12 meses por defectos de fabricación
Disponibilidad de repuestos (tapas, contenedores o estructura)
Resistencia para uso institucional y tráfico frecuente.

Seedore Daniel Sanchez Navarro
Profesional Universitario - SEDA