MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
BATALLON DE INFANTERIA AEROTRANSPORTADO No. 20
"GENERAL MANUEL ROERGAS DE SERVIEZ"

Al contestar, cite este número
Radicado N° **2026953001625421**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

Villavicencio, Meta, 28 de julio de 2026

Recibí: Lorena Arrieta 30/07/2026 2:30 pm

Doctora
ANDREA CAROLINA LIZCANO NOGUERA
Secretaria de Gobierno y Seguridad
Gobernación del Meta
Villavicencio-meta

Asunto: Actualización del proyecto "Dotación de Comedor de Rancho de Tropa – Villavicencio, Meta"

Cordial saludo,

En atención al correo electrónico del 27 de julio enviado por su Secretaria, me permito presentar la actualización de la ficha perfil del proyecto **"Dotación de Comedor de Rancho de Tropa – Villavicencio, Meta"**.

Este documento incorpora los soportes correspondientes y atiende de manera integral cada una de las observaciones realizadas.

1. Ficha F-GSP-18 actualizada (4 folios)
2. Características técnicas elementos y equipos del rancho (8 folios)
3. Ficha proyecto Formato Ejército Nacional (10 folios)

Respetuosamente,

CORONEL JAROL ROLANDO ESPITIA BUITRAGO
Comandante Séptima Brigada del Ejército Nacional

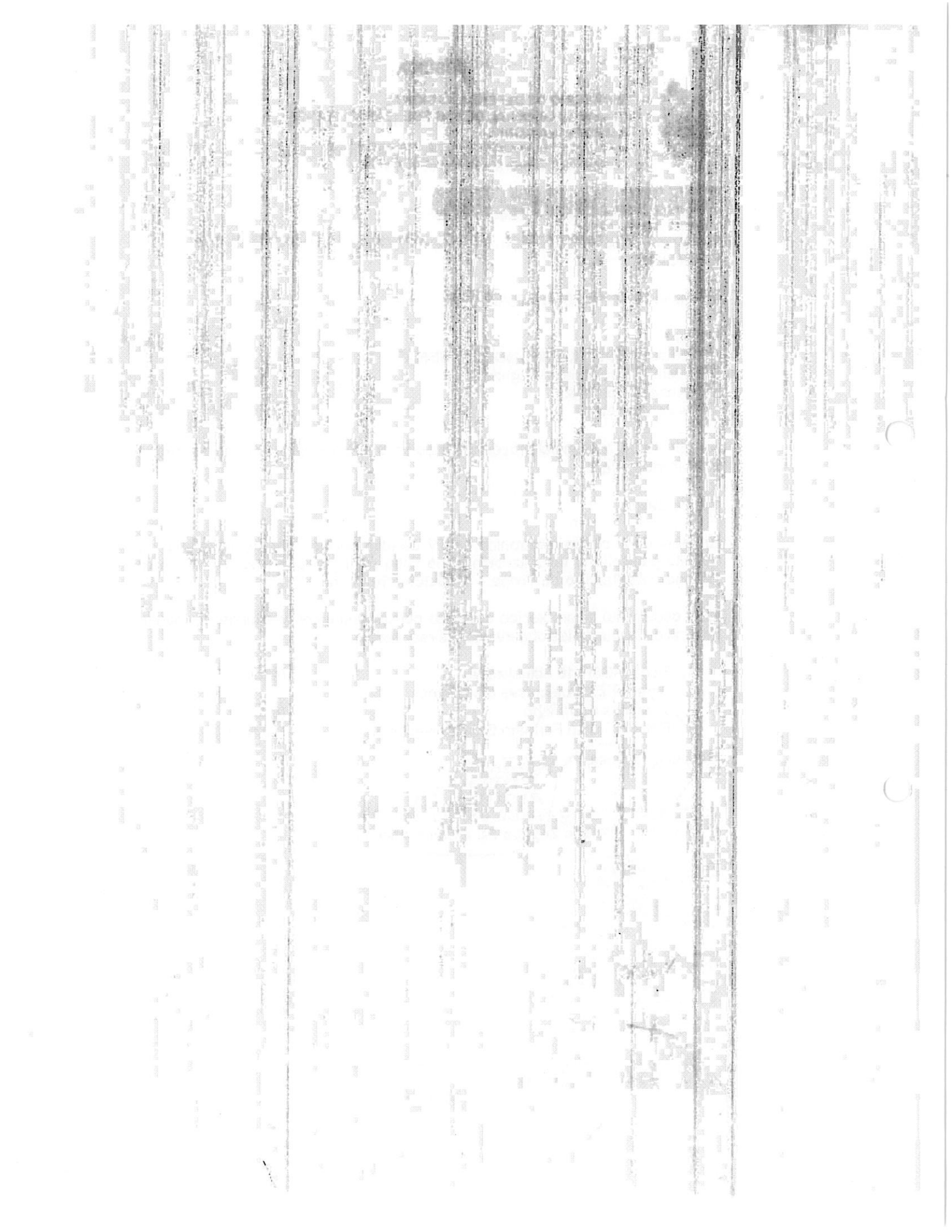
Elaboro: TA17. Poldy Lemus
FONSET (Ley 418) BISER20

Reviso: CS. Daniela Oviedo
Suboficial FONSET (Ley 418) BISER20

Reviso: TE. Fernando Ramirez
Oficial Logistica BISER20

Reviso: TE. Rojas Stefania
Oficial Juridica BISER20

VoBo: Raúl [illegible] López
Ejecutivo y 2do Comandante BISER20



DEPARTAMENTO DEL META	FICHA PERFIL PROYECTO COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO (FONSET)	CÓDIGO	FOSP 18
		VERSIÓN	04

1. INFORMACIÓN DE RADICADO (Solo diligenciado a mano por el funcionario de la Secretaría de Gobierno y Seguridad que recepcione la ficha)			
FECHA DE RADICADO		HORA	
NOMBRE QUIEN RECIBE			
NOMBRE QUIEN RADICA			

2. INFORMACION ENTIDAD SOLICITANTE			
ENTIDAD SOLICITANTE:	EJERCITO NACIONAL		
UNIDAD	SEPTIMA BRIGADA		
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	CORONEL JAROL ROLANDO ESPITIA BUITRAGO		
CARGO	COMANDANTE DE LA SEPTIMA BRIGADA		
TELÉFONO	3116198306	E - MAIL	BR07@EJERCITO.MIL.CO
TÉCNICO IDÓNEO QUE PROYECTÓ	MY. RAUL JURADO LOPEZ		
CARGO	EJECUTIVO Y SEGUNDO COMANDANTE DEL BISER20		
TELÉFONO	3116198306	E - MAIL	BISER@EJERCITO.MIL.CO; MESIAS.JURADO@EJERCITO.MIL.CO

3. NOMBRE DE LA SOLICITUD	
PROCESO	ADQUISICIÓN
¿PARA QUÉ?	FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL DE SOLDADOS ACANTONADOS EN EL CANTÓN MILITAR DE APIAY MEDIANTE LA RENOVACIÓN Y ADQUISICIÓN DE ELEMENTOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA.
¿POR QUÉ?	CON EL FIN DE MITIGAR RIESGOS SANITARIOS Y ASEGURAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, SE REQUIERE LA REPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA DEL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL CANTÓN MILITAR DE APIAY
¿DÓNDE?	CANTON MILITAR DE APIAY PERTENECIENTE A LA CUARTA DIVISION, SEPTIMA BRIGADA DEL VILLAVICENCIO META

META DEL PLAN DE DESARAROLLO DEPARTAMENTAL A LA QUE APUNTA EL PROYECTO:

FORTALECER LA CAPACIDAD OPERATIVA DE LAS 5 ENTIDADES QUE HACEN PARTE DEL COMITÈ DE ORDEN PÚBLICO DEPARTAMENTAL COMO FUERZA MILITARES (ARMADA, EJÉRCITO Y FUERZA AÉREA) POLICÍA (DEMET, MEVIT Y DEGUV) Y FISCALÍA, POLICÍA Y MIGRACIÓN COLOMBIA CON ELEMENTOS TÈCNICOS, TECNOLÓGICOS, MOVILIDAD, SUMINISTROS, LOGÍSTICA Y PAGO DE RECOMPENSAS

FORTALECER CON ELEMENTOS TÈCNICOS, TECNOLÓGICOS, MOVILIDAD, SUMINISTROS, LOGÍSTICA Y PAGO DE RECOMPENSAS DE LAS ENTIDADES DEL COMITÈ DE ORDEN PÚBLICO, CON EL FIN DE QUE EJECUTEN ACCIONES QUE VAYAN ENFOCADAS A REDUCIR EL ACCIONAR DE LOS ACTORES DINAMIZADORES DEL DELITO EN LOS TERRITORIOS Y SE ATIENDAN LAS NECESIDADES CIUDADANAS EN PREVENCIÓN, EDUCACIÓN Y SANCIÓN POR COMPORTAMIENTOS CONTRARIOS A LA CONVIVENCIA.

4. IDENTIFIQUE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA:

EL CANTÓN MILITAR DE LA CUARTA DIVISIÓN DEL EJÉRCITO NACIONAL, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, CUENTA CON EL BATALLÓN DE INFANTERÍA AEROTRANSPORTADO NO. 20 "GENERAL SERVIEZ" (BISER 20), UNIDAD ENCARGADA DE LA ADMINISTRACIÓN Y OPERACIÓN DEL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA, DONDE DIARIAMENTE SE PREPARAN Y SUMINISTRAN ALIMENTOS AL PERSONAL MILITAR ACANTONADO

ACTUALMENTE, LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PRESENTAN UN ALTO NIVEL DE DESGASTE DEBIDO A SU USO CONTINUO Y PROLONGADO, LO QUE HA DISMINUIDO SU CAPACIDAD OPERATIVA Y GENERADO DIFICULTADES EN LOS PROCESOS DE ALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, AFECTANDO LA ATENCIÓN EFICIENTE DE LAS TRES RACIONES DIARIAS. ESTA SITUACIÓN DIFICULTA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROTOCOLOS DE SALUBRIDAD, HIGIENE Y CALIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, INCREMENTANDO RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AFECTANDO EL BIENESTAR Y DESEMPEÑO OPERATIVO DE LA TROPA, TENIENDO EN CUENTA QUE EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ES ESENCIAL PARA EL SOSTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS MISIONES INSTITUCIONALES

5. CONTEXTO (Descripción de la situación actual con respecto a la problemática)

EL CANTÓN MILITAR DE APIAY, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO (META), ALBERGA EL BATALLÓN DE INFANTERÍA AEROTRANSPORTADO N° 20 "GENERAL SERVIEZ" (BISER 20), UNIDAD ENCARGADA DE LA OPERACIÓN DEL COMEDOR DEL RANCHO DE TROPA, INFRAESTRUCTURA ESENCIAL PARA GARANTIZAR EL SUMINISTRO DIARIO DE ALIMENTACIÓN A UN PERSONAL ESTIMADO ENTRE 1.500 Y 2.000 MILITARES, ENTRE SOLDADOS REGULARES Y PROFESIONALES PERTENECIENTES A LAS UNIDADES (BIPAR, USA31, GRUL6, BIROJ43, BIVAR21, BIAVA30, BIGOH, BIALB7, BISER20, BAACA18, BASOO52, BAACAD, BAEEV14, BADRA33, BADRA31, BITER7, BICAM24, BAACA10, BATOT28, BIAIE28, BASMO51, BIPIN45, BIRNA44), ADSCRITAS A LA CUARTA DIVISIÓN. EN LA ACTUALIDAD, LA LIMITADA REPOSICIÓN Y EL INSUFICIENTE MANTENIMIENTO DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA HAN GENERADO LA PÉRDIDA PROGRESIVA DE SU FUNCIONALIDAD, DEJANDO VARIOS ELEMENTOS FUERA DE SERVICIO Y AFECTANDO LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

ESTA SITUACIÓN REDUCE LA EFICIENCIA OPERATIVA DEL COMEDOR Y COMPROMETE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. EL PROBLEMA SE EVIDENCIA EN LA BAJA CAPACIDAD INSTALADA FRENTE A LA ALTA DEMANDA, QUE ALCANZA APROXIMADAMENTE 60.000 RACIONES MENSUALES Y CERCA DE 720.000 RACIONES ANUALES, SUPERANDO EL RENDIMIENTO ÓPTIMO DE LOS EQUIPOS DISPONIBLES Y GENERANDO SOBRECARGA DURANTE LAS JORNADAS DE OPERACIÓN. A SU VEZ, LA OBSOLESCENCIA DE LOS EQUIPOS INCREMENTA LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN Y AFECTA LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA. ASIMISMO, SE PRESENTAN RETRASOS EN LAS ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO, PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS, LO QUE IMPACTA LA OPORTUNIDAD DEL SERVICIO Y AUMENTA EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CON POSIBLES EFECTOS EN LA SALUD, DISPONIBILIDAD Y DESEMPEÑO DEL PERSONAL MILITAR.

EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DEL RANCHO DE TROPA CONSTITUYE UN FACTOR ESTRATÉGICO PARA EL BIENESTAR, LA MORAL Y LA PERMANENCIA DEL PERSONAL, INCIDIENDO DIRECTAMENTE EN LA CAPACIDAD OPERATIVA DE LA SÉPTIMA BRIGADA Y LA CUARTA DIVISIÓN. EN CONSECUENCIA, EL ESTADO ACTUAL DEL COMEDOR EVIDENCIA LA NECESIDAD DE FORTALECER SU CAPACIDAD FUNCIONAL MEDIANTE LA DOTACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA, CON EL FIN DE GARANTIZAR LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SEGURIDAD, EFICIENCIA Y CALIDAD, CONTRIBUYENDO AL BIENESTAR DEL PERSONAL Y AL SOSTENIMIENTO OPERATIVO DE LA INSTITUCIÓN.

6. ENTIDADES INVOLUCRADAS	
INVOLUCRADO	EJERCITO NACIONAL
UNIDAD O DEPENDENCIA	CUARTA DIVISION-SEPTIMA BRIGADA- BATALLON SERVIEZ
ROL	BENEFICIARIO
INTERÉS	MEJORAR LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS DE LAS UNIDADES ACANTONADAS QUE BRINDAN SEGURIDAD EN EL DEPARTAMENTO DEL META, ESPECIALMENTE EN ZONAS CON ALTO RIESGO, IMPLICA ADOPTAR MEDIDAS TANTO ESTRATÉGICAS COMO OPERACIONALES PARA GARANTIZAR LA EFICACIA DE LAS FUERZAS DE SEGURIDAD Y EL BIENESTAR DE LA COMUNIDAD.
APORTE	VEEDURÍA Y APOYO TÉCNICO EN LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO
INVOLUCRADO	GOBERNACIÓN DEL META
UNIDAD O DEPENDENCIA	SECRETARÍA DE GOBIERNO DEPARTAMENTO DEL META
ROL	COOPERANTE
INTERÉS	APOYAR A LA FUERZA PÚBLICA Y ORGANISMOS DE SEGURIDAD RESPONSABLES DEL ORDEN PÚBLICO
APORTE	GARANTIZAR LA MATERIALIZACIÓN DE LAS NECESIDADES APROBADAS EN EL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO.

7. DESCRIBA LA ARTICULACION DE LOS INVOLUCRADOS

DESDE LA GOBERNACIÓN DEL META SE REALIZA LA ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS RECURSOS DEL FONSET, IGUALMENTE EL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO ES EL ESPACIO DE COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENCARGADO DE APROBAR LAS NECESIDADES DE LOS INTEGRANTES DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y FUERZA PÚBLICA PARA LUEGO SER ATENDIDAS POR PARTE DEL ENTE DEPARTAMENTAL.

LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO REALIZARÁN LA ADMINISTRACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS SUMINISTRADOS POR EL ENTE DEPARTAMENTAL, CONTRIBUYENDO EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DE SU MANDATO CONSTITUCIONAL Y PROCESOS MISIONALES A LA PREVENCIÓN, CONTENCIÓN Y DISMINUCIÓN DE LOS DELITOS, COMPORTAMIENTOS CONTRARIOS A LA CONVIVENCIA, EL MEJORAMIENTO DE LA CONVIVENCIA CIUDADANA Y PROMOVIENDO ENTORNOS SEGUROS PARA EL EJERCICIO DE DERECHOS Y LIBERTADES DE LAS PERSONAS EN LOS TERRITORIOS.

LAS COMUNIDADES EN GENERAL SON ACTORES CLAVE EN LA CONSTRUCCIÓN DE ESTOS ENTORNOS SEGUROS Y EN CONVIVENCIA, EN ESTE SENTIDO, ADICIONALMENTE CONTARÁN CON CANALES DE COMUNICACIÓN APROPIADOS CON LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y LA FUERZA PÚBLICA PARA EL SUMINISTRO DE INFORMACIÓN SOBRE HECHOS Y PERSONAS QUE PERTURBEN LA TRANQUILIDAD Y SEGURIDAD EN SUS TERRITORIOS.

8. POBLACION BENEFICIARIA

CANTIDAD	1.166.652	RURAL	286.181	URBANO	880.471
FUENTE	DANE PROYECCION POBLACIONAL 2026				

MUNICIPIOS (Con una X marcar los municipios beneficiarios)

X	VILLAVICENCIO	X	FUENTEDEORO	X	PUERTO LLERAS
X	ACACIAS	X	GRANADA	X	PUERTO LOPEZ
X	BARRANCA DE UPIA	X	GUAMAL	X	PUERTO RICO
X	CABUYARO	X	LA MACARENA	X	RESTREPO
X	CASTILLA LA NUEVA	X	URIBE	X	SAN CARLOS DE GUAROA
X	CUBARRAL	X	LEJANIAS	X	SAN JUAN DE ARAMA
X	CUMARAL	X	MAPIRIPAN	X	SAN JUANITO
X	EL CALVARIO	X	MESETAS	X	SAN MARTIN
X	EL CASTILLO	X	PUERTO CONCORDIA	X	VISTAHERMOSA
X	EL DORADO	X	PUERTO GAITAN		

9. ENFOQUE DIFERENCIAL DE POBLACION BENEFICIARIA

DETALLE	TOTAL NUMERO	MUJER	HOMBRE	LGTBIQ+
0 A 14 AÑOS	269.671	131.112	138.559	
15 A 19 AÑOS	100.216	48.886	51.330	
20 A 59 AÑOS	643.717	322.421	321.296	
MAYOR DE 60 AÑOS	153.048	80.622	72.426	
POBLACION INDIGENA	26.203			
POBLACION AFROCOLOMBIANA	11.372			
POBLACION RAIZAL	124			
PUEBLO ROM	41			
POBLACION MESTIZA				
POBLACION PALENQUERA	39			
MASCULINO	583.611			
FEMENINO	583.041			
DESPLAZADOS	252.240			
DISCAPACITADOS				
VICTIMAS	297.563			

10.OBJETIVO GENERAL DE LA INVERSION

FORTALECER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN MILITAR DE APIAY MEDIANTE SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA, GARANTIZANDO CONDICIONES ADECUADAS DE SALUBRIDAD, CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA SÉPTIMA BRIGADA.

OBJETIVO ESPECÍFICO DE LA INVERSIÓN (Que guarden relación con la causa del problema)

1.FORTALECER LAS CAPACIDADES TÉCNICAS PARA LA ADECUADA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS A CONSUMIR POR EL PERSONAL MILITAR DEL CANTÓN MILITAR DE APIAY.

2. GARANTIZAR CONDICIONES DE SALUBRIDAD ÓPTIMAS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN OPORTUNO Y DE CALIDAD QUE CONTRIBUYA AL BIENESTAR Y ESTADO NUTRICIONAL.

3. FORTALECER LA CAPACIDAD OPERATIVA DEL COMEDOR DE TROPA MEDIANTE LA REPOSICIÓN Y MODERNIZACIÓN DE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA OPTIMIZAR LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

11. OPCION DE SOLUCION (Identifique Dos)
1. REALIZAR LA ADQUISICIÓN DEL BIEN Y SERVICIO CON LOS RECURSOS APROBADOS EN EL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO PARA EL FORTALECIMIENTO OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LAS ENTIDADES QUE HACEN PARTE DEL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO.
2. PRESENTAR PROYECTOS PARA LA CONSECUCIÓN DE RECURSOS ANTE EL GOBIERNO NACIONAL CON EL FIN DE APOYAR LA GESTIÓN OPERATIVA Y ADMINISTRATIVA DE LAS ENTIDADES QUE HACEN PARTE DEL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO.
12. ANÁLISIS TECNICO DE LAS SOLUCIONES PLANTEADAS
1. ADQUIRIR EL BIEN O SERVICIO CON LOS RECURSOS APROBADOS EN EL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO PARA EL FORTALECIMIENTO OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LAS ENTIDADES QUE HACEN PARTE DEL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO.
2. GESTIONAR LOS PROYECTOS APROBADOS ANTE EL GOBIERNO NACIONAL PARA APOYAR ADMINISTRATIVA Y OPERATIVAMENTE LAS ENTIDADES QUE HACEN PARTE DEL COMITÉ DE ORDEN PÚBLICO.
13. IDENTIFIQUE A CONTINUACION CUAL SERIA LA SOLUCION
BIEN X SERVICIO X
DESCRIPCION
SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL BISER20, BR7 Y DIV4, ASEGURANDO EL PROCESO DE PREPARACION, HIGIENE Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
14. ACTIVIDADES A REALIZAR
ACTIVIDAD 1 RESUMEN
SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL BISER20, BR7 Y DIV4, ASEGURANDO EL PROCESO DE PREPARACION, HIGIENE Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. PARA LOS ELEMENTOS RELACIONADOS EN EL PRESENTE PROCESO NO SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA POR LA FUERZA. SU ADQUISICIÓN SE ENCUENTRA PLENAMENTE JUSTIFICADA DEBIDO A QUE LAS ESPECIFICACIONES COMERCIALES Y OPERATIVAS DEL MERCADO SATISFACEN CON EXACTITUD LAS CONDICIONES MÍNIMAS DE CAPACIDAD Y NECESIDAD REQUERIDAS PARA LA PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO DEL RANCHO DE TROPA

	DESCRIPCION DETALLADA DE CADA UNO DE LOS ELEMENTOS	CANTIDAD
1	CUARTO FRÍO MODULAR DE REFRIGERACIÓN	1
2	CUARTO FRÍO MODULAR DE CONGELACIÓN	1
3	LICUADORA INDUSTRIAL DE 15 LITROS	2
4	CONGELADOR HORIZONTAL DE 708 LITROS	2
5	NEVERA VERTICAL DE REFRIGERACIÓN DE TRES PUERTAS	2
6	SARTÉN BASCULANTE DE 120 LITROS	1
7	ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS GRANDES	2
8	FREIDORA INDUSTRIAL DE DOS CANASTILLAS	1
9	MARMITA INDUSTRIAL FIJA DE 250 LITROS	8
10	SAMOVAR DE 13 LITROS	2
11	MOLINO INDUSTRIAL PARA CARNE	1
12	HORNO ROTATORIO INDUSTRIAL DE 12 LATAS	1
13	CARRITO PORTA CANASTAS	4
14	CARRO DE LIMPIEZA TIPO HOTELERO	4
15	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE DE 2 METROS	2
16	ESTUFA ENANA	1
17	ESTIBA EN MADERA PLÁSTICA	15
18	PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 4,6 LITROS	1
19	AZAFATE CON TAPA DE 13 LITROS	24
20	ESTANTE INDUSTRIAL DE 500 KG	20
21	PLATAFORMA DE CARGA PLEGABLE	2
22	FABRICADORA DE HIELO COMERCIAL DE 60 KG	1
23	FABRICADORA DE HIELO PORTÁTIL DE 12 KG	1
24	HIELERA	5
25	BÁSCULA DE PISO INDUSTRIAL	1
26	VENTILADOR DE TECHO INDUSTRIAL	12
27	BÁSCULA ELECTRÓNICA DE 40 KG	1
28	PELADOR DE PAPAS INDUSTRIAL	1
29	EXHIBIDOR DE ALIMENTOS CALIENTES	1
30	PALA PARA MARMITA DE 48 PULGADAS	8
31	LAVAMANOS INDUSTRIAL CON TOALLERO Y JABONERA	1
32	ARMARIO METÁLICO	1
33	TABLAS PARA PICAR DE COLORES	6
34	RALLADOR DE ALIMENTOS	2
35	CUCHILLO DE 6 PULGADAS	7
36	CUCHILLO DE 8 PULGADAS	8
37	PIEDRA AFILADORA DE CUCHILLOS	2
38	OLLA GRANDE	6
39	OLLA MEDIANA	8
40	TERMO DISPENSADOR PARA BEBIDAS DE 44 LITROS	5
41	CUCHARÓN GRANDE	4
42	CUCHARÓN MEDIANO	4
43	CUCHARÓN PEQUEÑO	4
44	TENEDOR INDUSTRIAL	5
45	PLANCHA PARA ASAR	5
46	GUANTE PORCIONADOR DE CARNES	2
47	CANASTILLA PARA ALIMENTOS	200

SE ANEXA ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ELEMENTOS RELACIONADOS EN LA PRESENTE FICHA

15. COSTO Y PRESUPUESTO (Se debe anexar estudio de mercado con cotizaciones. Es importante tener en cuenta el IMPUESTO AL CONSUMO del 8% en los casos que aplique, por lo tanto el valor total de los IMPUESTOS se debe calcular sobre el 39%)

	ACTIVIDAD 1	DESCRIPCION / ELEMENTOS	CANT.	MEDID	V/U	IMP. DPT + IVA	V. TOTAL
1	SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL BISER20, BR7 Y DIV4, ASEGURANDO EL PROCESO DE PREPARACION, HIGIENE Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	CUARTO FRIO MODULAR DE REFRIGERACIÓN	1	UN	$ 197.980.000,00	$ 65.333.400,00	$ 263.313.400,00
2		SUMINISTRO E INSTALACION DE CUARTO FRIO DE CONSERVACION Y CUARTO DE REFRIGERACION	1	UN	$ 197.980.000,00	$ 65.333.400,00	$ 263.313.400,00
3		LICUADORA INDUSTRIAL DE 15 LTS	2	UN	$ 2.800.000,00	$ 924.000,00	$ 7.448.000,00
4		CONGELADOR HORIZONTAL DE 708 LTS	2	UN	$ 8.000.000,00	$ 2.640.000,00	$ 21.280.000,00
5		NEVERA VERTICAL DE REFRIGERACION DE 3 PUERTAS 949 LTS	2	UN	$ 18.719.695,00	$ 6.177.499,35	$ 49.794.389,00
6		SARTEN BASCULANTE 120 LTS	1	UN	$ 47.851.852,00	$ 15.791.111,16	$ 63.642.963,00
7		ESTUFA INDUSTRIAL DE 3 PUESTOS GRANDES	2	UN	$ 2.130.866,00	$ 703.185,37	$ 5.668.165,00
8		FREIDORA DOBLE 14 LTS	1	UN	$ 6.115.360,00	$ 2.018.068,80	$ 8.133.429,00
9		MARMITAS FIJAS A VAPOR DE 250 LTS (incluye tuberia, accesorios, manometro, valvulas de retención	8	UN	$ 47.555.613,00	$ 15.693.352,29	$ 505.991.722,00
10		SAMOVAR DE 13 LITROS	2	UN	$ 1.200.000,00	$ 396.000,00	$ 3.192.000,00
11		MOLINO PARA CARNE DE 250 LB/HORA	1	UN	$ 4.200.000,00	$ 1.386.000,00	$ 5.586.000,00
12		HORNO ROTATORIO INDUSTRIAL DE 12 LATAS	1	UN	$ 26.694.444,00	$ 8.809.166,52	$ 35.503.610,52
13		CARRITO DE SERVICIOS PORTA CANASTA EN HIERRO	4	UN	$ 550.000,00	$ 181.500,00	$ 2.926.000,00
14		CARRO DE LIMPIEZA TIPO HOTELERO	4	UN	$ 1.944.637,00	$ 641.697,21	$ 10.344.937,00
15		MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE L=2.0 MTS	2	UN	$ 1.900.000,00	$ 627.000,00	$ 5.054.000,00
16		ESTUFA ENANA 60*60*55	1	UN	$ 1.650.000,00	$ 544.500,00	$ 2.194.500,00
17		ESTIBA EN MADERA PLASTICA 120*100*15 CM 6 VIGAS 8 TABLAS	15	UN	$ 280.000,00	$ 92.400,00	$ 5.586.000,00
18		PROCESADOR DE ALIMENTOS 4,6 LTS	1	UN	$ 6.890.741,00	$ 2.273.944,53	$ 9.164.686,00
19		AZAFATES CON TAPA DE 13 LTS	24	UN	$ 281.633,00	$ 92.938,89	$ 8.969.725,00
20		ESTANTE INDUSTRIAL 500K 200X200X60CM	20	UN	$ 2.899.000,00	$ 956.670,00	$ 77.113.400,00
21		PLATAFORMA DE CARGA PLEGABLE CARRO ZORRA CARRETILLA 300 KG	2	UN	$ 2.273.148,00	$ 750.138,84	$ 6.046.574,00
22		FABRICADORA DE HIELO COMERCIAL 60 KG	1	UN	$ 11.649.667,00	$ 3.844.390,11	$ 15.494.057,00

23	SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL BISER20, BR7 Y DIV4, ASEGURANDO EL PROCESO DE PREPARACION, HIGIENE Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	FABRICADOR DE HIELO PORTABLE 12 KG	1	UN	$ 1.500.000,00	$ 485.000,00	$ 1.995.000,00
24		HIELERA EN ACERO INOXIDABLE 4,5 LITROS	5	UN	$ 900.000,00	$ 297.000,00	$ 5.985.000,00
25		BASCULA DE PISO INDUSTRIAL 500 KG	1	UN	$ 3.985.000,00	$ 1.315.050,00	$ 5.300.050,00
26		VENTILADORES DE TECHO INDUSTRIAL 9 ASPAS	12	UN	$ 3.950.000,00	$ 1.303.500,00	$ 63.042.000,00
27		BASCULA ELECTRONICA 40 KG	1	UN	$ 527.845,00	$ 174.188,85	$ 702.034,00
28		PELADOR DE PAPAS INDUSTRIAL	1	UN	$ 7.390.741,00	$ 2.438.944,53	$ 9.829.686,00
29		EXHIBIDOR DE ALIMENTOS CALIENTES	1	UN	$ 3.980.000,00	$ 1.313.400,00	$ 5.293.400,00
30		PALA PARA MARMITA FABRICADA EN ACERO INOXIDBALDE 48"	8	UN	$ 500.000,00	$ 165.000,00	$ 5.320.000,00
31		LAVAMANOS INDUSTRIAL CON TOALLERA Y JABONERA	1	UN	$ 2.300.000,00	$ 759.000,00	$ 3.059.000,00
32		ARMARIO METÁLICO DE 180 CMS	1	UN	$ 1.800.000,00	$ 594.000,00	$ 2.394.000,00
33		TABLAS PARA PICAR COLORES PARA ALIMENTOS	6	UN	$ 81.200,00	$ 26.796,00	$ 647.976,00
34		RAYADORES DE ALIMENTOS INDUSTRIALES	2	UN	$ 39.200,00	$ 12.936,00	$ 104.272,00
35		CUCHILLOS DE 6"	7	UN	$ 35.000,00	$ 11.550,00	$ 325.850,00
36		CUCHILLOS DE 8"	8	UN	$ 50.400,00	$ 16.632,00	$ 536.256,00
37		PIEDRA AFILADORA DE CUCHILLOS	2	UN	$ 37.800,00	$ 12.474,00	$ 100.548,00
38		OLLAS GRANDES 60 X 70 CM	8	UN	$ 820.200,00	$ 204.666,00	$ 6.598.928,00
39		OLLAS MEDIANAS 50X 40	8	UN	$ 242.200,00	$ 79.926,00	$ 2.577.008,00
40		FONDOS PARA JUGOS - JARRAS DISPENSADORAS DE 44 LTS	5	UN	$ 441.000,00	$ 145.530,00	$ 2.932.650,00
41		CUCHARONES GRANDES	4	UN	$ 24.500,00	$ 8.085,00	$ 130.340,00
42		CUCHARONES MEDIANOS	4	UN	$ 21.000,00	$ 6.930,00	$ 111.720,00
43		CUCHARONES PEQUEÑOS	4	UN	$ 7.000,00	$ 2.310,00	$ 37.240,00
44		TENEDORES INDUSTRIALES PARA COCINA	5	UN	$ 18.900,00	$ 6.237,00	$ 125.685,00
45		PLANCHAS PARA ASAR 33 X 50	5	UN	$ 91.000,00	$ 30.030,00	$ 605.150,00
46		GUANTE PORCIONADOR DE CARNES	2	UN	$ 630.000,00	$ 207.900,00	$ 1.675.800,00
47		CANASTILLAS PARA ALIMENTOS DIFERENTES COLORES	200	UN	$ 17.920,00	$ 5.913,60	$ 4.766.720,00
		TOTAL ACTIVIDADES					
		TOTAL INVERSION					$ 1.499.977.271

FUENTE	VIGENCIA ACTUAL	VIGENCIA FUTURA
1. Recursos de Inversión.	$ -	$
1.1 Aportes presupuesto gubernamental.	$ 1.499.977.271	$
1.2 Otros aportes de Entidades estatales.	$ -	$
1.3 Otras fuentes de financiación.	$ -	$
2. Recursos Funcionamiento	$ -	$
2.1 Entidades del orden nacional.	$ -	$
2.2 Entidades del orden regional (Departamento del	$ -	$
2.3 Otras fuentes de financiación (especificar)	$ -	$
TOTAL FINANCIACION	$ 1.499.977.271	$

16. TIEMPO DE EJECUCION												
CRONOGRAMA												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TIEMPO DE EJECUCION
ACTIVIDAD 1							x	X	X	X	X	X	6 MESES

17. RECOMENDACIONES Y/O OBSERVACIONES TÉCNICAS REFERENTE A LA SOLICITUD

18. PREGUNTAS PARA GARANTIZAR EJECUCION DEL PROYECTO			
	SI	NO	NO APLICA
¿LA NECESIDAD PLANTEADA REQUIERE INSTALACIÓN DE ELEMENTOS?	X		
SI REQUIERE INSTALACIÓN, ¿SE CUENTA CON LOS ESPACIOS Y/O TERRENO Y/O INFRAESTRUCTURA Y/O REDES NECESARIAS Y/O REQUERIMIENTOS QUE PERMITAN LA INSTALACIÓN ADECUADA DE LOS ELEMENTOS?	X		
¿EL PROYECTO REQUIERE COMPRA DE TERRENOS?		X	
¿SE NECESITAN ALGUNOS TIPOS DE LICENCIAS?		X	
¿LA ENTIDAD CUENTA CON LAS LICENCIAS REQUERIDAS?			X
¿SE GARANTIZA LA CONTINUIDAD DEL PROYECTO ANTE FUTUROS CAMBIOS DE DIRECTIVOS/MANDOS EN SU ENTIDAD?	X		
PARA EJECUCION DEL PROYECTO SU ENTIDAD AL MOMENTO DE RECIBIR EL BIEN O SERVICIO, ¿REQUIERE VERIFICACIÓN TÉCNICA DE UN SUPERIOR DE ORDEN NACIONAL?		X	
PARA PRESENTAR ESTE PROYECTO SU ENTIDAD, ¿REQUIERE AVAL TÉCNICO DE UN SUPERIOR DE ORDEN NACIONAL?	X		
¿SU ENTIDAD REQUIERE ALGÚN PROTOCOLO PARA RECIBIR ELEMENTOS O ACTIVIDADES DESCRITAS EN EL PRESENTE PROYECTO?		X	
EN CASO DE SER OBRA CIVIL, ¿REQUIEREN DISEÑOS?		X	
EN CASO DE SER OBRA CIVIL, ¿CUENTAN CON DISEÑOS?		X	
¿SU ENTIDAD CUENTA CON PROFESIONAL IDÓNEO EN LA MATERIA PARA APOYO EN FUTURAS EVALUACIONES, A LA SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DEL	X		
¿LOS ELEMENTOS REQUERIDOS NECESITAN DE ALGÚN PERMISO?		X	
¿LOS ELEMENTOS REQUERIDOS NECESITAN DE ALGÚN PERMISO DE ORDEN INTERNACIONAL?		X	
¿LOS ELEMENTOS REQUERIDOS NECESITAN IMPORTACIÓN?		X	
¿EN EL PROCESO SE NECESITA GUARDAR ALGÚN TIPO DE CONFIDENCIALIDAD?	X		
¿CONSIDERA QUE SE DEBE TENER EN CUENTA ALGUNA OTRA CERTIFICACIÓN O DOCUMENTO? EN CASO DE QUE SU RESPUESTA SEA SI, ¿CUÁL SERÍA LA CONSIDERACIÓN A CERTIFICAR? _____		X	
¿LA INFORMACIÓN QUE SOPORTA ESTA SOLICITUD HA SIDO PLANIFICADA Y VERIFICADA POR SU ENTIDAD?	X		

19. CERTIFICACIONES Y DOCUMENTOS QUE SOPORTAN LA SOLICITUD		
NOMBRE DEL ANEXO	REQUIERE ANEXO	
	SI	NO
CERTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD DONDE MANIFIESTE QUE CUENTA CON LOS ESPACIOS Y/O TERRENO Y/O INFRAESTRUCTURA Y/O REDES NECESARIAS Y/O REQUERIMIENTOS QUE PERMITAN LA INSTALACIÓN ADECUADA DE LOS ELEMENTOS O ENTREGA DE ELEMENTOS. EN ESTA CERTIFICACIÓN DEBERÁ	X	
MANIFESTACIÓN DE LA NECESIDAD DE COMPRA DE TERRENO DONDE DESCRIBA LA NECESIDAD PUNTUAL.		X
DOCUMENTO TÉCNICO DEL TIPO DE LICENCIA QUE SE REQUIERE ESTÉ CONTENIDA TODA LA INFORMACIÓN TÉCNICA Y LEGAL DE LA LICENCIA		X
CERTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD DONDE MANIFIESTE QUE CUENTA CON LAS LICENCIAS NECESARIAS PARA LA EJECUCIÓN		X
CARTA DE COMPROMISO DONDE MANIFIESTE MANTENER LA NECESIDAD AÚN EXISTIENDO CAMBIO DE DIRECTIVO/COMANDANTE	X	
CERTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD DONDE INDIQUE QUE AL MOMENTO DE RECIBIR REQUIERE VERIFICACIÓN TÉCNICA DE UN SUPERIOR DE ORDEN NACIONAL, ENUNCIE CUAL SUPERIOR Y EL PROTOCOLO A SEGUIR.		X
AVAL TÉCNICO DEL PROYECTO SUSCRITO POR EL COMPETENTE EN SU ENTIDAD.	X	
CERTIFICACIÓN SI ES OBRA CIVIL Y SI REQUIERE DISEÑOS		X
DISEÑOS EXISTENTES.		X

CARTA CON LOS DATOS DEL PROFESIONAL IDÓNEO EN LA MATERIA, PARA APOYO EN FUTURAS EVALUACIONES, A LA SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DEL FUTURO CONTRATO	X	
DOCUMENTO PROTOCOLO CON LOS PERMISOS QUE SE REQUIEREN Y LA FORMA DE ADQUIRIRLOS.		X
DOCUMENTO PROTOCOLO CON LOS PERMISOS DE ORDEN INTERNACIONAL QUE SE REQUIEREN Y FORMA DE ADQUIRIRLOS.		X
CERTIFICACIÓN DONDE MANIFIESTE SI LOS ELEMENTOS REQUIEREN IMPORTACIÓN E INDIQUE EL TRÁMITE A SEGUIR.		X
DOCUMENTO SOPORTE DONDE JUSTIFIQUE TÉCNICA Y LEGALMENTE, POR QUÉ LA CONFIDENCIALIDAD.	X	
DOCUMENTOS NECESARIOS SOPORTE DE SU SOLICITUD Y QUE CREE SE DEBEN TENER EN CUENTA.		X
CERTIFICACIÓN DONDE MANIFIESTE QUE LA INFORMACIÓN QUE SOPORTA ESTA SOLICITUD HA SIDO PLANIFICADA Y VERIFICADA POR SU ENTIDAD.	X	
COTIZACIONES (MÍNIMO 2) DEL BIEN O SERVICIO DONDE SE DETALLE VALOR UNITARIO, CANTIDAD Y VALOR TOTAL CON LOS IMPUESTOS ESTABLECIDOS, ADJUNTANDO SOPORTES DE CERTIFICADO DE CÁMARA DE COMERCIO Y RUT CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS.	X	
FICHA TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO QUE SE QUIERE ADQUIRIR (NO INCLUIR MARCAS).	X	
CERTIFICADO DE EXCLUSIVIDAD Y/O APOSTILLA QUE ACREDITE LA REPRESENTACIÓN DE EXCLUSIVIDAD, EN CASO DE TENER ÚNICO PROVEEDOR DE LOS ELEMENTOS Y/O SERVICIOS SOLICITADOS EN EL PROYECTO.		X
MAPA IMPRESO DE LOCALIZACIÓN, UBICACIÓN Y COORDENADAS, DONDE SE VAN A REALIZAR INSTALACIONES (SI APLICA).	X	
OFICIO DE DISPONIBILIDAD DE RECEPCIÓN INMEDIATA DE LOS VEHÍCULOS Y DEFINICIÓN DE UN ENLACE PARA LA COORDINACIÓN DE LA MATRICULA (SI APLICA)		X

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	CORONEL CARLOS ORLANDO ESPITIA BUITRAGO
CARGO	COMANDANTE SEPTIMA BRIGADA
CÉDULA DE CIUDADANÍA	7,315,132
TÉCNICO IDÓNEO QUE PROYECTÓ	MAYOR RAUL JURADO LOPEZ
CARGO	EJECUTIVO Y SEGUNDO COMANDANTE DEL BISER20
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1,061,697,109

IMPORTANTE: ***En caso de requerir insertar más actividades deberán generar los espacios y así mismo verificar que contenga las fórmulas de los espacios que creen, para que no se genere conflicto en el formato.***

Nota: Verificar la vigencia del documento en el listado maestro de documentos

Elaboro: CS. Danilo Oviedo Reinoso
Suboficial FONSET LEY 418 BISER N°20

Reviso: TE. Mario Ramírez
Oficial S-4 BISER N°20

Reviso: SP. Yeiser Sánchez
Suboficial S-4 BISER N°20

VoBo: TE. Estefanía Rojas
Oficial S-1 BISER N°20

Al contestar, cite este número
Radicado N° **2026953001625421**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

SUMINISTRO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
1. CUARTO FRÍO MODULAR DE REFRIGERACIÓN	**Dimensiones internas libres:** 2,30 m de frente × 2,50 m de fondo × 2,30 m de altura. **Temperatura de operación:** Entre 0 °C y 4 °C. **Construcción:** Paneles modulares tipo sándwich con recubrimiento interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, acabado 2B, calibre 26. **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 100 mm de espesor y densidad de 38 kg/m³. **Piso:** Aislado, con acabado antideslizante y apto para tráfico pesado. **Puerta:** Una puerta isotérmica con herrajes, cierre de seguridad y apertura desde el interior. **Estantería:** Dos estanterías independientes, cada una con cinco niveles, fabricadas en material sanitario resistente a la corrosión. **Unidad condensadora:** Independiente, con potencia de 3 HP. **Evaporador:** De bajo perfil, compatible con la capacidad y temperatura de operación. **Fuente de alimentación:** 220 V, corriente alterna trifásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** Compatible con el sistema y de uso permitido por la normativa ambiental. **Incluye:** Tablero de control, tuberías, cableado, drenajes, soportes, accesorios, obra civil para el piso, instalación y puesta en marcha.
2. CUARTO FRÍO MODULAR DE CONGELACIÓN	**Dimensiones internas libres:** 2,30 m de frente × 2,50 m de fondo × 2,30 m de altura. **Temperatura de operación:** −18 °C. **Construcción:** Paneles modulares tipo sándwich con recubrimiento interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, acabado 2B, calibre 26. **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 100 mm de espesor y densidad de 38 kg/m³. **Piso:** Aislado, con acabado antideslizante y apto para tráfico pesado. **Puerta:** Una puerta isotérmica con herrajes, cierre de seguridad y apertura desde el interior. **Estantería:** Dos estanterías independientes, cada una con cinco niveles, fabricadas en material sanitario resistente a la corrosión. **Unidad condensadora:** Independiente, con potencia de 3 HP. **Evaporador:** De bajo perfil, compatible con la capacidad y temperatura de operación. **Fuente de alimentación:** 220 V, corriente alterna trifásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** Compatible con el sistema y de uso permitido por la normativa ambiental. **Incluye:** Tablero de control, sistema de descongelación automática, tuberías, cableado, drenajes, soportes, accesorios, obra civil para el piso, instalación y puesta en marcha.
3. LICUADORA INDUSTRIAL DE 15 LITROS	**Capacidad:** 15 litros. **Material de fabricación:** Estructura y vaso en acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio, calibre 18. **Configuración:** Vaso basculante. **Cuchillas:** Acero inoxidable, sistema de doble acción. **Potencia:** 1 HP, equivalente a 750 W. **Fuente de alimentación:** 110 V, corriente alterna monofásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Velocidad de operación:** 3.500 rpm. **Sistema de operación:** Una velocidad, con interruptor de encendido y apagado. **Incluye:** Tapa y sistema de cierre seguro. **Acabado:** Superficies lisas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.

BISER

Al contestar, cite este número
Radicado N° **20269530016254 21**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
4. CONGELADOR HORIZONTAL DE 708 LITROS	**Capacidad:** 708 litros. **Dimensiones:** 87,6 cm de alto × 190,6 cm de ancho × 87,3 cm de profundidad. **Peso:** 72 kg. **Sistema de refrigeración:** Turbo Freezer. **Cantidad de puertas:** Dos. **Cantidad de bandejas:** Tres. **Iluminación:** LED interior. **Ruedas:** Con giro de 360°. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Potencia:** 305 W. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** R290. **Incluye:** Cable de alimentación, manual de operación y elementos necesarios para su correcto funcionamiento.
5. NEVERA VERTICAL DE REFRIGERACIÓN DE TRES PUERTAS	**Capacidad bruta nominal:** 946 litros (33 pies³). **Cantidad de puertas:** Tres. **Tipo de puertas:** Batientes en vidrio. **Acabado exterior:** Pintura epóxica termoendurecida. **Cantidad de parrillas:** Diez. **Sistema de refrigeración:** No Frost. **Iluminación interior:** LED. **Potencia:** 1/3 HP. **Dimensiones:** 146 cm de ancho × 61 cm de profundidad × 191 cm de altura. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** R290. **Incluye:** Cable de alimentación, diez parrillas y manual de operación.
6. SARTÉN BASCULANTE DE 120 LITROS	**Capacidad:** 120 litros. **Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio, en las superficies en contacto con los alimentos. **Dimensiones:** 90 cm de frente × 134 cm de fondo × 109 cm de altura. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Potencia calorífica:** 102.000 BTU/h. **Sistema de descarga:** Basculación manual hacia adelante. **Tapa:** Incluida. **Sistema de encendido:** Piloto con dispositivo de seguridad para interrupción del paso de gas. **Patas:** Tubería de acero inoxidable con niveladores. **Incluye:** Regulador para GLP, manguera certificada, válvulas y conexiones, instalación y puesta en marcha.
7. ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS GRANDES	**Cantidad de puestos:** Tres. **Cantidad de quemadores:** Tres. **Material de fabricación:** Acero inoxidable tipo 430. **Cantidad de controles:** Tres, uno independiente para cada quemador. **Sistema de recolección:** Bandeja recolectora de residuos incorporada. **Dimensiones:** 110 cm de ancho × 41,5 cm de fondo × 90 cm de altura. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Potencia calorífica:** 90.000 BTU/h. **Tipo de quemadores:** Industriales de alto rendimiento. **Incluye:** Parrillas, válvulas de control y seguridad, perillas, regulador y manguera certificada, instalación y puesta en marcha.
8. FREIDORA INDUSTRIAL DE DOS CANASTILLAS	**Capacidad del tanque:** 14 litros de aceite. **Configuración:** Un tanque con dos canastillas independientes. **Material de fabricación:** Acero inoxidable tipo 430 en el tanque y la estructura. **Potencia calorífica:** 90.000 BTU/h. **Cantidad de quemadores:** Tres. **Material de los quemadores:** Hierro fundido. **Sistema de control:** Válvula milivoltios. **Termostato:** Regulable entre 200 °F y 400 °F. **Sistema de encendido y seguridad:** Piloto y termopila. **Requerimiento eléctrico:** No requiere conexión eléctrica. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Dimensiones:** 40 cm de frente × 80 cm de fondo × 85 cm de altura. **Incluye:** Dos canastillas con mango aislado, registro para drenaje del aceite, regulador para GLP, manguera certificada y conexiones, instalación y puesta en marcha.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2026953001625421**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
9. MARMITA INDUSTRIAL FIJA DE 250 LITROS	**Capacidad útil:** 250 litros. **Sistema de calentamiento:** Indirecto mediante doble camisa alimentada con vapor proveniente de la caldera existente. **Material en contacto con alimentos:** Acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio. **Espesor de la cuba y doble camisa:** Calibre 10, con espesor de 3 mm. **Material de la estructura y revestimiento exterior:** Acero inoxidable. **Acabado:** Pulido sanitario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. **Aislamiento térmico:** Alta densidad. **Configuración:** Fija, con patas tubulares regulables. **Sistema de descarga:** Válvula sanitaria tipo clamp de 1½ pulgadas. **Presión de trabajo en la camisa:** 20 psi. **Elementos de control y seguridad:** Manómetro, válvula de alivio, válvula antivacío y sistema de purga de condensados. **Incluye:** Diseño, suministro e instalación de la red de vapor desde el punto entregado por la Unidad Militar en la entrada del rancho hasta las ocho marmitas, con tubería, aislamiento, soportes, válvulas, filtros, trampas de vapor, accesorios, conexiones y manejo de condensados, las marmitas deberán ser entregadas instaladas y puestas en marcha. La red de vapor será instalada desde el cuarto de calderas que se encuentra ubicado en el costado del rancho, para tales efectos se han establecido las siguientes cantidades de materiales. **Ítem** | **Descripción** | **Medida** | **Cantidad** | **Unidad** 1 | Tubería acero negro SCH 40 | 1 1/2" | 48 | MTS 2 | Tubería acero negro SCH 40 | 1 1/4" | 48 | MTS 3 | Tubería acero negro SCH 40 | 3/4" | 48 | MTS 4 | Accesorio acero negro | 1 1/2" | 22 | UND 5 | Accesorio acero negro | 1 1/4" | 16 | UND 6 | Accesorio acero negro | 3/4" | 72 | UND 7 | Válvula compuerta tipo globo bronce | 3/4" | 17 | UND 8 | Válvula reguladora | 1 1/2" | 1 | UND 9 | Soporte para tubería cocina | | 5 | UND 10 | Soporte para tubería externa | | 3 | UND 11 | Encamisado aislamiento térmico tubería | | 70 | MTS 12 | Válvula compuerta tipo globo bronce | 1 1/2" | 3 | UND
10. SAMOVAR DE 13 LITROS	**Capacidad:** 13 litros. **Material de fabricación:** Acero inoxidable grado alimenticio. **Sistema de calentamiento:** Baño María. **Fuente de calor:** Dos mecheros para combustible destinado a samovar. **Incluye:** Recipiente para alimentos, recipiente para agua, tapa, soporte, dos mecheros y asas resistentes al calor. **Acabado:** Superficies lisas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
11. MOLINO INDUSTRIAL PARA CARNE	**Capacidad de producción:** 250 kg/h. **Material de fabricación:** Cuerpo, estructura y bandeja en acero inoxidable grado alimenticio. **Potencia:** 1.100 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Sistema de protección:** Protección térmica contra sobrecarga. **Sistema de operación:** Encendido, apagado y reversa. **Incluye:** Tolva, bandeja de alimentación, empujador, cuchilla y disco de molienda, instalación y puesta en marcha.

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
12. HORNO ROTATORIO INDUSTRIAL DE 12 LATAS	**Capacidad:** Doce latas estándar de 65 cm × 45 cm. **Material de fabricación:** Acero inoxidable tipo 430, calibre 20. **Sistema de cocción:** Rotatorio mediante carro portabandejas. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Control de temperatura:** Digital y ajustable. **Temporizador:** Programable, con indicador sonoro de finalización. **Puerta:** Abatible, de cierre hermético y con visor en vidrio templado. **Aislamiento térmico:** Fibra mineral de alta densidad. **Fuente de alimentación del sistema de control y rotación: 110 V. Frecuencia:** 60 Hz. **Incluye:** Carro portabandejas, doce latas, iluminación interna, válvula de seguridad, encendido electrónico, sistema de vapor y elementos necesarios, instalación y puesta en marcha.
13. CARRITO PORTA CANASTAS	**Material de fabricación:** Hierro con pintura electrostática anticorrosiva. **Plataforma:** Diseñada para transportar canastillas de 60 cm × 40 cm. **Sistema de rodamiento:** Cuatro ruedas de alta resistencia. **Configuración de las ruedas:** Dos giratorias delanteras y dos fijas traseras. **Capacidad de carga:** 200 kg. **Accesorio de arrastre:** Gancho o manija para halar. **Características:** Estructura reforzada, estable y de fácil limpieza.
14. CARRO DE LIMPIEZA TIPO HOTELERO	**Material de fabricación:** Plástico de alta resistencia. **Dimensiones:** 95,5 cm de alto × 108 cm de largo × 47,5 cm de ancho. **Peso:** 10,67 kg. **Bolsa recolectora:** Vinilo con capacidad de 20,8 galones y sistema de cierre. **Cantidad de estantes:** Tres. **Características de los estantes:** Superficie lisa y esquinas redondeadas. **Estante inferior:** Extendido para baldes o contenedores. **Sistema de rodamiento:** Cuatro ruedas. **Características:** Resistente, lavable y de fácil limpieza.
15. MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE DE 2 METROS	**Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304. **Superficie de trabajo:** Acero inoxidable calibre 22. **Entrepaño:** Acero inoxidable calibre 22. **Estructura:** Tubo metálico cuadrado de 2 pulgadas, calibre 18, soldado. **Salpicadero:** 12,5 cm de altura. **Patas:** Tubo de acero inoxidable con niveladores. **Dimensiones:** 200 cm de largo × 69 cm de fondo × 87 cm de altura. **Acabado:** Superficies lisas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
16. ESTUFA ENANA	**Cantidad de puestos:** Uno, apto para recipientes de gran tamaño. **Material del mueble:** Acero inoxidable. **Quemadores:** Tres anillos concéntricos en hierro. **Cantidad de controles:** Dos válvulas independientes para regulación del paso de gas. **Parrilla:** Hierro fundido. **Sistema de encendido:** Electrónico. **Potencia calorífica:** 56.000 BTU/h. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Dimensiones:** 60 cm de frente × 69 cm de fondo × 49 cm de altura. **Incluye:** Válvulas, regulador para GLP y manguera certificada, instalación y puesta en marcha.
17. ESTIBA EN MADERA PLÁSTICA	**Material de fabricación:** Plástico recuperado de polietileno y polipropileno. **Dimensiones:** 1,20 m de largo × 1,00 m de ancho × 14 cm de altura. **Capacidad de carga dinámica:** 1.500 kg. **Capacidad de carga estática:** 2.500 kg. **Superficie:** Texturizada y antideslizante. **Diseño:** Lavable, resistente a la humedad, las plagas y la corrosión. **Color:** Verde grisáceo.

Al contestar, cite este número
Radicado N° **2026953001625421**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
18. PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 4,6 LITROS	**Capacidad:** 4,6 litros. **Material del cuerpo:** Acero inoxidable. **Material del recipiente:** Acero inoxidable. **Material de los discos:** Acero inoxidable. **Potencia:** 1.800 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Sistema de operación:** Una velocidad de proceso y pulsador de encendido y apagado. **Accesorios incluidos:** Discos para rebanar, rallar y procesar alimentos.
19. AZAFATE CON TAPA DE 13 LITROS	**Capacidad:** 13 litros. **Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio. **Calibre:** 22. **Diseño:** Esquinas redondeadas. **Proceso de fabricación:** Recipiente sin soldaduras. Incluye: Tapa ajustable. **Acabado:** Liso, pulido, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
20. ESTANTE INDUSTRIAL DE 500 KG	**Capacidad de carga total:** 500 kg. **Dimensiones:** 200 cm de alto × 200 cm de ancho × 60 cm de fondo. Material **de fabricación:** Acero laminado en frío. **Espesor** de la lámina: 0,55 mm. **Cantidad de entrepaños:** Cuatro. Capacidad de **carga** por **entrepaño:** 125 kg, con carga uniformemente distribuida. **Acabado:** Pintura electrostática en polvo con tratamiento anticorrosivo. **Color:** Azul y naranja. **Configuración:** Entrepaños graduables y estructura estable. Los estantes deberán entregarse instalados en el lugar establecido en las instalaciones del rancho.
21. PLATAFORMA DE CARGA PLEGABLE	Capacidad de carga: 300 kg. **Dimensiones de la plataforma:** 90 cm de largo × 61 cm de ancho × 17 cm de altura. **Altura total:** 85 cm. Material de la plataforma: Acero de alta resistencia con superficie antideslizante. **Diseño:** Plegable para almacenamiento. **Sistema de rodamiento:** Dos ruedas fijas y dos ruedas giratorias de alta resistencia. Mango: Tubular de acero de 1 pulgada (25 mm).
22. FABRICADORA DE HIELO COMERCIAL DE 60 KG	**Producción de hielo:** 60 kg cada 24 horas. **Material exterior:** Acero inoxidable. **Tanque de almacenamiento:** Interior plástico, apto para contacto con alimentos y con aislamiento térmico. **Potencia:** 450 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Tipo de hielo:** Cubos. **Sistema de operación:** Automático, con control de llenado y parada. **Incluye:** Conexiones hidráulicas, drenaje y filtro, instalación y puesta en marcha.
23. FABRICADORA DE HIELO PORTÁTIL DE 12 KG	**Producción de hielo:** 12 kg cada 24 horas. **Capacidad de almacenamiento:** 600 g. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Selección de tamaño del hielo:** Incluida. **Indicadores:** LED para operación, falta de agua y depósito lleno. **Color:** Gris y negro. **Características:** Portátil, con canasta recolectora y pala para hielo.
24. HIELERA	**Capacidad:** 1.250 ml. **Material de fabricación:** Acero inoxidable resistente a la corrosión. **Diámetro exterior:** 135 mm. **Altura:** 129 mm. **Espesor promedio:** 0,25 mm. **Peso:** 125 g. **Tapa:** Incluida. **Características:** Recipiente de superficie lisa, lavable y de fácil limpieza.
25. BÁSCULA DE PISO INDUSTRIAL	**Capacidad máxima:** 500 kg. **Dimensiones de la plataforma:** 45 cm × 60 cm. **Carga mínima:** 2.500 g. **División de escala:** 100 g. **Material de fabricación:** Plataforma en acero inoxidable. **Fuente de alimentación principal:** Adaptador de 6 V y 500 mA. **Sistema de respaldo:** Batería recargable de 4 V. **Teclado:** Tipo pulsador. **Pantalla:** LED. **Funciones:** Peso, tara y puesta a cero.

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
26. VENTILADOR DE TECHO INDUSTRIAL	**Número de aspas:** Nueve. **Material de las aspas:** Aluminio. **Diámetro:** 224 cm. **Potencia nominal:** 55 W. **Flujo de aire:** 10.500 CFM. **Velocidad de giro:** 89 rpm. **Número de velocidades:** Seis. **Material del cuerpo:** Acero con pintura epóxica. **Tratamiento anticorrosivo:** Grado C3 medio. **Tornillería:** Acero inoxidable. **Sistema de seguridad:** Cable anticaída. **Fuente de alimentación:** 120 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Incluye:** Control de velocidades y elementos requeridos para su respectiva instalación. Se deberán entregar instalados y en funcionamiento.
27. BÁSCULA ELECTRÓNICA DE 40 KG	**Capacidad máxima:** 40 kg. **División de escala:** 5 g. **Material de la carcasa:** Acero inoxidable. **Material del plato:** Acero inoxidable. **Fuente de alimentación principal:** 127 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Sistema de respaldo:** Batería recargable. **Pantalla:** LCD con iluminación. **Dimensiones:** 32 cm de base × 11 cm de altura × 34 cm de fondo. **Funciones:** Peso, precio, total, tara y puesta a cero.
28. PELADOR DE PAPAS INDUSTRIAL	**Material del cuerpo:** Acero inoxidable. **Material de la base:** Acero inoxidable. **Material de la tapa:** Acero inoxidable. **Sistema de descarga:** Puerta con seguro. **Sistema de pelado:** Disco abrasivo de alta resistencia. **Capacidad de producción:** 150 kg/h. **Capacidad por ciclo:** 10 kg. **Dimensiones:** 50 cm de frente × 60 cm de fondo × 72 cm de altura. **Potencia:** ½ HP, equivalente a 360 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz.
29. EXHIBIDOR DE ALIMENTOS CALIENTES	**Fuente de alimentación:** 110 V, corriente alterna monofásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Potencia:** 1,5 kW. **Corriente nominal:** 13 A. **Rango de temperatura de operación:** De 30 °C a 85 °C. **Dimensiones:** 88,5 cm de frente × 54 cm de fondo × 61 cm de altura. **Peso:** 38,5 kg. **Cantidad de entrepaños:** Dos. **Material de la base:** Acero inoxidable. **Material de los entrepaños:** Acero inoxidable. **Material del cerramiento:** Vidrio templado. **Sistema de control:** Termostato ajustable. **Iluminación:** LED interior, instalación y puesta en marcha.
30. PALA PARA MARMITA DE 48 PULGADAS	**Longitud:** 48 pulgadas (121 cm). **Material de fabricación:** Acero inoxidable. **Dimensiones:** 121 cm de largo × 17,5 cm de ancho × 2,5 cm de espesor. **Mango:** Largo, integrado y fabricado en acero inoxidable. **Extremo de trabajo:** Ancho, apto para mezclar alimentos. **Acabado:** Superficies lisas y de fácil limpieza. **Uso:** Mezcla de alimentos en marmitas industriales.
31. LAVAMANOS INDUSTRIAL CON TOALLERO Y JABONERA	**Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304. **Calibre:** 22. **Sistema de accionamiento:** Pedal. **Grifería:** Cuello de ganso en acero inoxidable. **Sistema de instalación:** Anclaje al piso. **Diseño sanitario:** Bordes internos redondeados. **Dimensiones de la poceta:** 45 cm de frente × 45 cm de fondo. **Desagüe:** Inferior, con rejilla o canastilla y conexión a la red. **Incluye:** Toallero, jabonera y grifería, instalación y puesta en marcha.
32. ARMARIO METÁLICO	**Material de fabricación:** Lámina Cold Rolled calibre 24. **Acabado:** Pintura electrostática en polvo. **Cantidad de entrepaños:** Cuatro, totalmente graduables. **Capacidad de carga por entrepaño:** 40 kg, con carga uniformemente distribuida. **Dimensiones:** 180 cm de alto × 92 cm de ancho × 45 cm de fondo. **Puertas:** Dos puertas batientes. **Sistema de cierre:** Cerradura con tres puntos de cierre.

Al contestar, cite este número
Radicado N° **2026953001625421**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
33. TABLAS PARA PICAR DE COLORES	**Material de fabricación:** Polietileno de alta densidad, apto para contacto con alimentos. **Dimensiones:** 45 cm de largo × 30 cm de ancho. **Espesor:** 1,3 cm. **Superficie:** Lisa, no porosa, no absorbente y de fácil limpieza. **Forma:** Rectangular. **Cantidad de colores:** Seis. **Colores:** Rojo, amarillo, azul, verde, blanco y café; una unidad de cada color. **Uso:** Separación por tipo de alimento para garantizar buenas prácticas de manipulación.
34. RALLADOR DE ALIMENTOS	**Material de fabricación:** Acero inoxidable. **Tipo:** Manual, con mango mediano. **Longitud:** 15,5 cm. **Tipo de corte:** Rallado uniforme de tamaño medio. **Material del mango:** Acero inoxidable. **Características:** Mango ergonómico, superficie resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
35. CUCHILLO DE 6 PULGADAS	**Longitud de la hoja:** 6 pulgadas (15,2 cm). **Material de la hoja:** Acero inoxidable. **Características de la hoja:** Ancha y afilada. **Tipo de filo:** Liso. **Material del mango:** Polipropileno. **Color del mango:** Blanco. **Uso:** Preparación y corte de alimentos.
36. CUCHILLO DE 8 PULGADAS	**Longitud de la hoja:** 8 pulgadas (20,3 cm). **Material de la hoja:** Acero inoxidable. **Características de la hoja:** Ancha y afilada. **Tipo de filo:** Liso. **Material del mango:** Polipropileno. **Color del mango:** Blanco. **Uso:** Preparación y corte de alimentos.
37. PIEDRA AFILADORA DE CUCHILLOS	**Material de fabricación:** Carburo de silicio. **Dimensiones:** 20 cm de frente × 5 cm de fondo × 2,5 cm de altura. **Tipo de afilado:** Manual, mediante piedra de doble cara para desbaste y acabado. **Granulometría:** Una cara de grano grueso y una cara de grano fino. **Uso:** Afilado de cuchillos de cocina.
38. OLLA GRANDE	**Material de fabricación:** Aluminio. **Capacidad:** 195 litros. **Diámetro:** 60 cm. **Altura:** 70 cm. **Espesor del material:** 3 mm. **Tapa:** Incluye tapa de aluminio con agarradera. **Asas:** Dos asas laterales resistentes para manipulación.
39. OLLA MEDIANA	**Material de fabricación:** Aluminio. **Capacidad:** 80 litros. **Diámetro:** 50 cm. **Altura:** 40 cm. **Espesor del material:** 3 mm. **Tapa:** Incluye tapa de aluminio con agarradera. **Asas:** Dos asas laterales resistentes para manipulación.
40. TERMO DISPENSADOR PARA BEBIDAS DE 44 LITROS	**Capacidad volumétrica:** 44 litros. **Material de fabricación:** Polietileno de alta densidad, apto para contacto con alimentos. **Dimensiones:** 60 cm de alto × 44 cm de ancho × 44 cm de largo. **Sistema de aislamiento térmico:** Paredes aisladas para conservación de bebidas frías. **Tipo de tapa:** Tapa a presión. **Sistema dispensador:** Grifo plástico inferior. **Asas:** Dos asas laterales para transporte.
41. CUCHARÓN GRANDE	**Capacidad:** 10 oz. **Longitud total:** 50 cm. **Diámetro de la copa:** 13 cm.
42. CUCHARÓN MEDIANO	**Capacidad:** 4 oz. **Longitud total:** 35 cm. **Diámetro de la copa:** 9 cm.
43. CUCHARÓN PEQUEÑO	**Capacidad:** 1 oz. **Longitud total:** 30 cm. **Diámetro de la copa:** 6 cm.

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA
44. TENEDOR INDUSTRIAL	**Material de fabricación:** Aluminio fundido. **Material del mango:** Aluminio. **Dimensiones:** 58 cm de largo × 4,5 cm de ancho × 4,5 cm de alto. **Número de dientes:** Tres. **Acabado:** Pulido, liso y de fácil limpieza. **Resistencia:** A la corrosión y a las altas temperaturas.
45. PLANCHA PARA ASAR	**Material de fabricación:** Aluminio fundido. **Dimensiones:** 50 cm de largo × 33 cm de ancho, con tolerancia de ±5 %. **Espesor:** 3 mm. **Acabado superficial:** Liso, pulido y apto para contacto con alimentos. **Accesorios:** Dos asas metálicas para manipulación. **Diseño:** Bordes levantados para contener líquidos y grasas.
46. GUANTE PORCIONADOR DE CARNES	**Material de fabricación:** Malla de acero inoxidable. **Diseño:** Cinco dedos, reversible y ambidiestro. **Talla:** Grande (L), con correa ajustable en la muñeca. **Nivel de protección al corte:** Protección para trabajos con cuchillos de mano conforme a la norma EN 1082-1, admitiéndose norma técnica equivalente. **Características:** Diseño ergonómico, lavable y de fácil limpieza. **Uso:** Porcionamiento y manipulación de carnes.
47. CANASTILLA PARA ALIMENTOS	**Material de fabricación:** Polietileno de alta densidad, atóxico y apto para contacto con alimentos. **Dimensiones:** 60 cm de largo × 40 cm de ancho × 25 cm de alto. **Capacidad de carga:** 25 kg. **Diseño:** Apilable, con paredes y base perforadas para ventilación. **Cantidad de colores:** Tres. **Colores:** Rojo, azul y verde. **Características:** Lavable, resistente y de fácil limpieza.

TECNOLOGÍA

Los equipos eléctricos deberán ser fabricados con la última tecnología disponible en el mercado para las especificaciones solicitadas.

Compatibilidad eléctrica: Las clavijas de los equipos eléctricos deben ser compatibles a la toma eléctrica existentes en la obra civil- Rancho de tropa de Apiay.

CAPACITACIÓN

Obligación del contratista: Realizar capacitación para el uso adecuado de los equipos y/o elementos suministrados al personal designado por la Entidad.
Cantidad de jornadas: Una.
Modalidad: Presencial.

MANUALES, GARANTÍA Y MANTENIMIENTOS

Documentación: Entregar los manuales de operación y uso de cada equipo.
Garantía: Conforme al ofrecimiento del fabricante y del contratista.
Mantenimiento: Realizar dos (2) mantenimientos preventivos durante el período

Al contestar, cite este número
Radicado N° **2026953001625421**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-DIV4-BR7-BISER20-S4

de garantía, para cada uno de los equipos que lo requieran (Items: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,16,18,22,23,28 y 29).

EMPAQUE Y ROTULADO

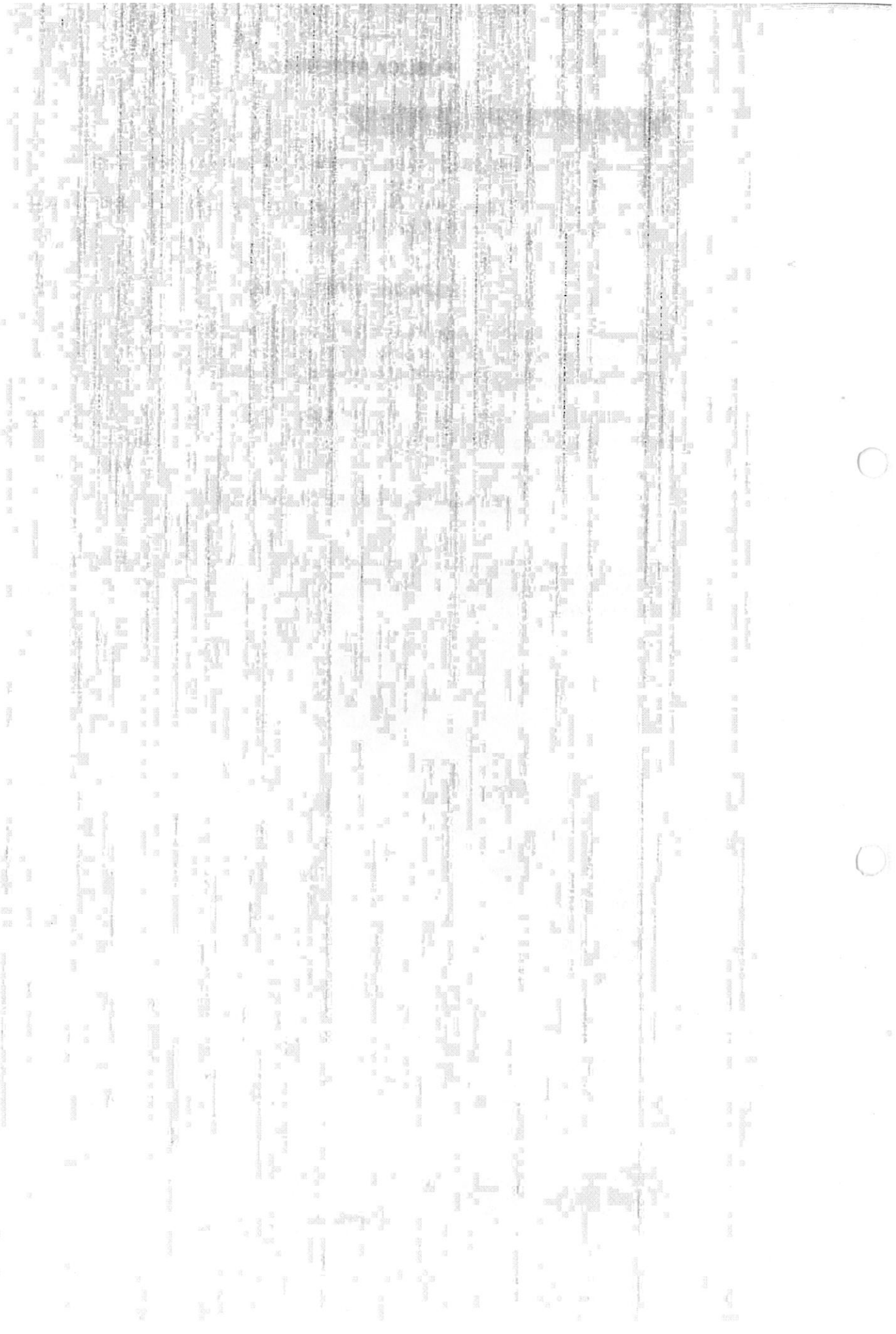
Empaque: Los equipos deberán entregarse debidamente protegidos mediante cajas, película plástica (film), moldes, guacales o el sistema que el contratista considere adecuado para garantizar su transporte e instalación.

Rotulado mínimo: Marca, capacidad, año de fabricación, vida útil, número del contrato y unidad de medida (C/U).

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Los equipos que lo requieran deberán entregarse instalados, en funcionamiento y con todos los accesorios y elementos que se requieran para su correcto funcionamiento.

BISER20



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
DEPARTAMENTO DE PLANEACIÓN
BATALLON DE INFANTERIA AEROTRANSPORTADO No. 20
"GENERAL MANUEL ROERGAS DE SERVIEZ"

FECHA:	28 DE JULIO DEL 2026
ENTIDAD SOLICITANTE:	EJÉRCITO NACIONAL - BATALLÓN DE INFANTERIA AEROTRANSPORTADO No. 20 " GENERAL MANUEL ROERGAS DE SERVIEZ"
PROYECTO:	"SUMINISTRO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL BISER20, BR7 Y DIV4, ASEGURANDO EL PROCESO DE PREPARACION, HIGIENE Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA."

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

La falta de mantenimiento o adquisición de equipos para el rancho de tropa y comedor viene afectando el funcionamiento normal, comprometiendo la calidad de los alimentos preparados generando un alto riesgo de salud en la población militar, con la dotación del rancho y puesta en marcha del mismo los principales beneficiados serán los soldados debido a que recibirán las tres raciones de alimentos preparados en óptimas condiciones y de esta manera se fortalece la moral de los soldados quienes prestaran su servicio en óptimas condiciones aumentando la percepción de seguridad en los Metenses.

JUSTIFICACIÓN

Con el fin de complementar la remodelación de la infraestructura física del rancho y comedor de tropa, se requiere la adquisición de equipos y utensilios de tecnología industrial que optimicen la cadena de producción de alimentos. Este proyecto busca estandarizar los procesos de elaboración para 2.000 soldados, garantizando la entrega oportuna de tres raciones diarias bajo estrictos parámetros de seguridad e inocuidad alimentaria, conforme a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.

La implementación de maquinaria de alta eficiencia no solo reducirá los tiempos de respuesta logística, sino que asegura el bienestar físico del personal orgánico y agregado que adelanta misiones de estabilidad, operaciones ofensivas y de acción integral (COMAC). De esta manera, el Ejército Nacional fortalece la capacidad de sostenimiento de sus tropas, pieza fundamental para consolidar la seguridad y el desarrollo estratégico en el departamento del Meta.

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer el servicio de alimentación del Cantón Militar de Apiay mediante la adquisición y dotación de utensilios y equipos para el rancho y comedor de tropa, garantizando condiciones adecuadas de salubridad, calidad y seguridad en la preparación y distribución de alimentos para el personal militar de la séptima brigada.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

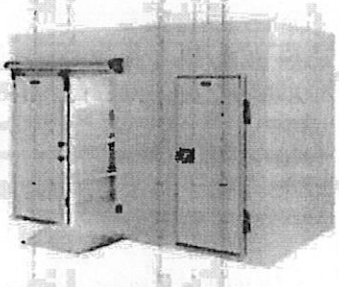
1. Fortalecer las capacidades técnicas para la adecuada preparación de los alimentos a consumir por el personal militar del cantón militar de Apiay.

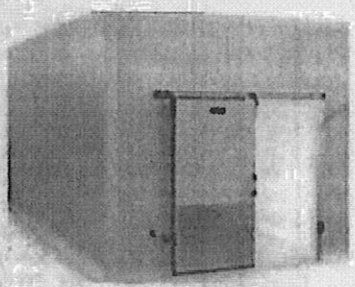
2. Garantizar condiciones de salubridad óptimas de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación para el servicio de alimentación oportuno y de calidad que contribuya al bienestar y estado nutricional del personal militar.

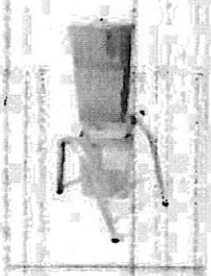
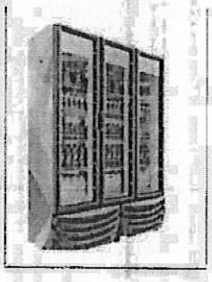
3. Fortalecer la capacidad operativa del comedor de tropa mediante la reposición y modernización de utensilios y equipos de cocina para optimizar la preparación y distribución de alimentos.

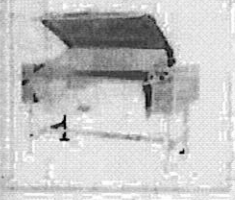
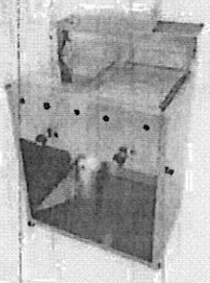
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

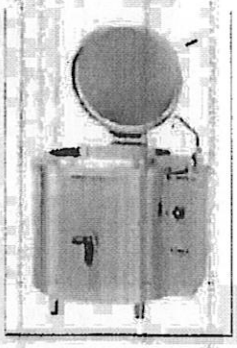
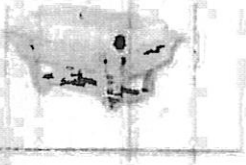
En el presente ítem se relaciona los utensilios, equipos y demás elementos necesarios para la puesta en funcionamiento del rancho de tropa, por lo cual se relaciona las características mínimas, para alcanzar la inocuidad al momento de elaborar los alimentos.

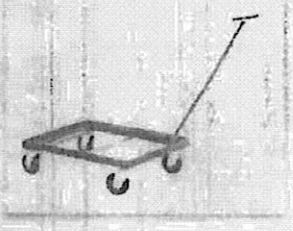
NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	CANTIDAD	IMAGEN
1. CUARTO FRÍO MODULAR DE REFRIGERACIÓN	**Dimensiones internas libres:** 2,30 m de frente × 2,50 m de fondo × 2,30 m de altura. **Temperatura de operación:** Entre 0 °C y 4 °C. **Construcción:** Paneles modulares tipo sándwich con recubrimiento interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, acabado 2B, calibre 26. **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 100 mm de espesor y densidad de 38 kg/m³. **Piso:** Aislado, con acabado antideslizante y apto para tráfico pesado. **Puerta:** Una puerta isotérmica con herrajes, cierre de seguridad y apertura desde el interior. **Estantería:** Dos estanterías independientes, cada una con cinco niveles, fabricadas en material sanitario resistente a la corrosión.	1,00	 Imagen de referencia

	Unidad condensadora: Independiente, con potencia de 3 HP. **Evaporador:** De bajo perfil, compatible con la capacidad y temperatura de operación. **Fuente de alimentación:** 220 V, corriente alterna trifásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** Compatible con el sistema y de uso permitido por la normativa ambiental. **Incluye:** Tablero de control, tuberías, cableado, drenajes, soportes, accesorios, instalación, pruebas y puesta en funcionamiento.		
2. CUARTO FRÍO MODULAR DE CONGELACIÓN	**Dimensiones internas libres:** 2,30 m de frente × 2,50 m de fondo × 2,30 m de altura. **Temperatura de operación:** −18 °C. **Construcción:** Paneles modulares tipo sándwich con recubrimiento interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, acabado 2B, calibre 26. **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 100 mm de espesor y densidad de 38 kg/m³. **Piso:** Aislado, con acabado antideslizante y apto para tráfico pesado. **Puerta:** Una puerta isotérmica con herrajes, cierre de seguridad y apertura desde el interior. **Estantería:** Dos estanterías independientes, cada una con cinco niveles, fabricadas en material sanitario resistente a la corrosión. **Unidad condensadora:** Independiente, con potencia de 3 HP. **Evaporador:** De bajo perfil, compatible con la capacidad y temperatura de operación. **Fuente de alimentación:** 220 V, corriente alterna trifásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** Compatible con el sistema y de uso permitido por la normativa ambiental. **Incluye:** Tablero de control, sistema de descongelación automática, tuberías, cableado, drenajes, soportes, accesorios, instalación, pruebas y puesta en funcionamiento.	1,00	 Imagen de referencia

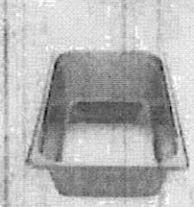
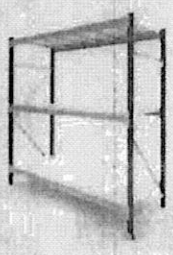
3. LICUADORA INDUSTRIAL DE 15 LITROS	**Capacidad:** 15 litros. **Material de fabricación:** Estructura y vaso en acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio, calibre 18. **Configuración:** Vaso basculante. **Cuchillas:** Acero inoxidable, sistema de doble acción. **Potencia:** 1 HP, equivalente a 750 W. **Fuente de alimentación:** 110 V, corriente alterna monofásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Velocidad de operación:** 3.500 rpm. **Sistema de operación:** Una velocidad, con interruptor de encendido y apagado. **Incluye:** Tapa y sistema de cierre seguro. **Acabado:** Superficies lisas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.	2,00	
4. CONGELADOR HORIZONTAL DE 708 LITROS	**Capacidad:** 708 litros. **Dimensiones:** 87,6 cm de alto × 190,6 cm de ancho × 87,3 cm de profundidad. **Peso:** 72 kg. **Sistema de refrigeración:** Turbo Freezer. **Cantidad de puertas:** Dos. **Cantidad de bandejas:** Tres. **Iluminación:** LED interior. **Ruedas:** Con giro de 360°. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Potencia:** 305 W. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** R290. **Incluye:** Cable de alimentación, manual de operación y elementos necesarios para su correcto funcionamiento.	2,00	
5. NEVERA VERTICAL DE REFRIGERACIÓN DE TRES PUERTAS	**Capacidad bruta nominal:** 946 litros (33 pies³). **Cantidad de puertas:** Tres. **Tipo de puertas:** Batientes en vidrio. **Acabado exterior:** Pintura epóxica termoendurecida. **Cantidad de parrillas:** Diez. **Sistema de refrigeración:** No Frost. **Iluminación interior:** LED. **Potencia:** 1/3 HP. **Dimensiones:** 146 cm de ancho × 61 cm de profundidad × 191 cm de altura. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Refrigerante:** R290. **Incluye:** Cable de alimentación, diez parrillas y manual de operación.	3,00	

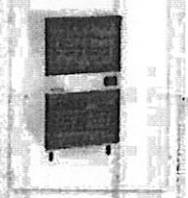
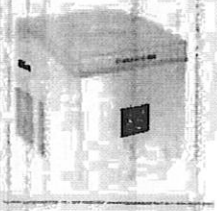
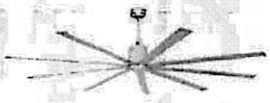
6. SARTÉN BASCULANTE DE 120 LITROS	**Capacidad:** 120 litros. **Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio, en las superficies en contacto con los alimentos. **Dimensiones:** 90 cm de frente × 134 cm de fondo × 109 cm de altura. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Potencia calorífica:** 102.000 BTU/h. **Sistema de descarga:** Basculación manual hacia adelante. **Tapa:** Incluida. **Sistema de encendido:** Piloto con dispositivo de seguridad para interrupción del paso de gas. **Patas:** Tubería de acero inoxidable con niveladores. **Incluye:** Regulador para GLP, manguera certificada, válvulas y conexiones.	1,00	
7. ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS GRANDES	**Cantidad de puestos:** Tres. **Cantidad de quemadores:** Tres. **Material de fabricación:** Acero inoxidable tipo 430. **Cantidad de controles:** Tres, uno independiente para cada quemador. **Sistema de recolección:** Bandeja recolectora de residuos incorporada. **Dimensiones:** 110 cm de ancho × 41,5 cm de fondo × 90 cm de altura. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Potencia calorífica:** 90.000 BTU/h. **Tipo de quemadores:** Industriales de alto rendimiento. **Incluye:** Parrillas, válvulas de control y seguridad, perillas, regulador y manguera certificada.	2,00	
8. FREIDORA INDUSTRIAL DE DOS CANASTILLAS	**Capacidad del tanque:** 14 litros de aceite. **Configuración:** Un tanque con dos canastillas independientes. **Material de fabricación:** Acero inoxidable tipo 430 en el tanque y la estructura. **Potencia calorífica:** 90.000 BTU/h. **Cantidad de quemadores:** Tres. **Material de los quemadores:** Hierro fundido. **Sistema de control:** Válvula milivoltios. **Termostato:** Regulable entre 200 °F y 400 °F. **Sistema de encendido y seguridad:** Piloto y termopila. **Requerimiento eléctrico:** No requiere conexión eléctrica. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Dimensiones:** 40 cm de frente × 80 cm de fondo ×	1,00	

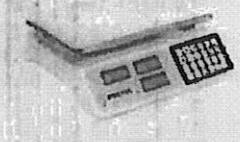
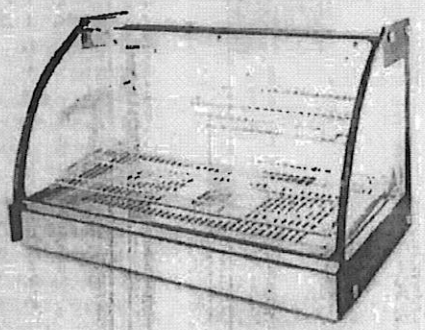
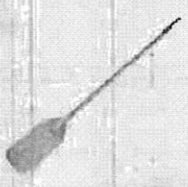
	85 cm de altura. **Incluye:** Dos canastillas con mango aislado, registro para drenaje del aceite, regulador para GLP, manguera certificada y conexiones.		
9. MARMITA INDUSTRIAL FIJA DE 250 LITROS	**Capacidad útil:** 250 litros. **Sistema de calentamiento:** Indirecto mediante doble camisa alimentada con vapor proveniente de la caldera existente. **Material en contacto con alimentos:** Acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio. **Espesor de la cuba y doble camisa:** Calibre 10, con espesor de 3 mm. **Material de la estructura y revestimiento exterior:** Acero inoxidable. **Acabado:** Pulido sanitario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. **Aislamiento térmico:** Alta densidad. **Configuración:** Fija, con patas tubulares regulables. **Sistema de descarga:** Válvula sanitaria tipo clamp de 1½ pulgadas. **Presión de trabajo en la camisa:** 20 psi. **Elementos de control y seguridad:** Manómetro, válvula de alivio, válvula antivacío y sistema de purga de condensados. **Incluye:** Diseño, suministro e instalación de la red de vapor desde el punto entregado por la Unidad Militar en la entrada del rancho hasta las ocho marmitas, con tubería, aislamiento, soportes, válvulas, filtros, trampas de vapor, accesorios, conexiones y manejo de condensados. **Entrega:** Instalada, probada y en funcionamiento.	8,00	
10. SAMOVAR DE 13 LITROS	**Capacidad:** 13 litros. **Material de fabricación:** Acero inoxidable grado alimenticio. **Sistema de calentamiento:** Baño María. **Fuente de calor:** Dos mecheros para combustible destinado a samovar. **Incluye:** Recipiente para alimentos, recipiente para agua, tapa, soporte, dos mecheros y asas resistentes al calor. **Acabado:** Superficies lisas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.	2,00	

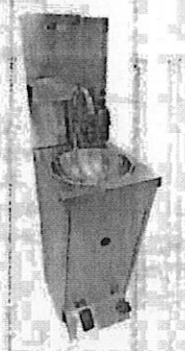
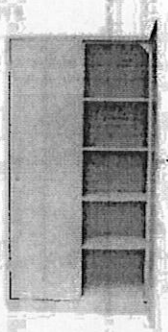
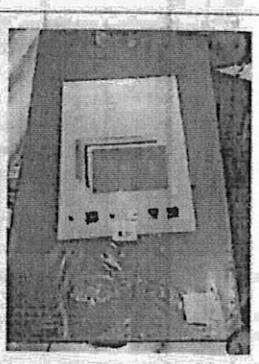
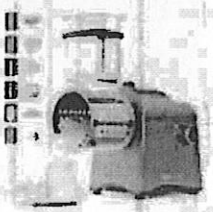
11. MOLINO INDUSTRIAL PARA CARNE	**Capacidad de producción:** 250 kg/h. **Material de fabricación:** Cuerpo, estructura y bandeja en acero inoxidable grado alimenticio. **Potencia:** 1.100 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Sistema de protección:** Protección térmica contra sobrecarga. **Sistema de operación:** Encendido, apagado y reversa. **Incluye:** Tolva, bandeja de alimentación, empujador, cuchilla y disco de molienda.	1,00	
12. HORNO ROTATORIO INDUSTRIAL DE 12 LATAS	**Capacidad:** Doce latas estándar de 65 cm × 45 cm. **Material de fabricación:** Acero inoxidable tipo 430, calibre 20. **Sistema de cocción:** Rotatorio mediante carro portabandejas. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Control de temperatura:** Digital y ajustable. **Temporizador:** Programable, con indicador sonoro de finalización. **Puerta:** Abatible, de cierre hermético y con visor en vidrio templado. **Aislamiento térmico:** Fibra mineral de alta densidad. **Fuente de alimentación del sistema de control y rotación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Incluye:** Carro portabandejas, doce latas, iluminación interna, válvula de seguridad, encendido electrónico, sistema de vapor y elementos necesarios para instalación, operación y puesta en funcionamiento.	1,00	
13. CARRITO PORTA CANASTAS	**Material de fabricación:** Hierro con pintura electrostática anticorrosiva. **Plataforma:** Diseñada para transportar canastillas de 60 cm × 40 cm. **Sistema de rodamiento:** Cuatro ruedas de alta resistencia. **Configuración de las ruedas:** Dos giratorias delanteras y dos fijas traseras. **Capacidad de carga:** 200 kg. **Accesorio de arrastre:** Gancho o manija para halar. **Características:** Estructura reforzada, estable y de fácil limpieza.	4,00	

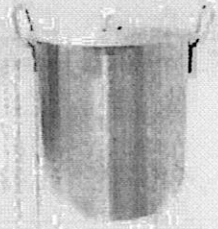
14. CARRO DE LIMPIEZA TIPO HOTELERO	**Material de fabricación:** Plástico de alta resistencia. **Dimensiones:** 95,5 cm de alto × 108 cm de largo × 47,5 cm de ancho. **Peso:** 10,67 kg. **Bolsa recolectora:** Vinilo con capacidad de 20,8 galones y sistema de cierre. **Cantidad de estantes:** Tres. **Características de los estantes:** Superficie lisa y esquinas redondeadas. **Estante inferior:** Extendido para baldes o contenedores. **Sistema de rodamiento:** Cuatro ruedas. **Características:** Resistente, lavable y de fácil limpieza.	4,00	
15. MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE DE 2 METROS	**Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304. **Superficie de trabajo:** Acero inoxidable calibre 22. **Entrepaño:** Acero inoxidable calibre 22. **Estructura:** Tubo metálico cuadrado de 2 pulgadas, calibre 18, soldado. **Salpicadero:** 12,5 cm de altura. **Patas:** Tubo de acero inoxidable con niveladores. **Dimensiones:** 200 cm de largo × 69 cm de fondo × 87 cm de altura. **Acabado:** Superficies lisas, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.	2,00	
16. ESTUFA ENANA	**Cantidad de puestos:** Uno, apto para recipientes de gran tamaño. **Material del mueble:** Acero inoxidable. **Quemadores:** Tres anillos concéntricos en hierro. **Cantidad de controles:** Dos válvulas independientes para regulación del paso de gas. **Parrilla:** Hierro fundido. **Sistema de encendido:** Electrónico. **Potencia calorífica:** 56.000 BTU/h. **Tipo de combustible:** Gas licuado de petróleo (GLP), proveniente de tanque estacionario. **Dimensiones:** 60 cm de frente × 69 cm de fondo × 49 cm de altura. **Incluye:** Válvulas, regulador para GLP y manguera certificada.	1,00	
17. ESTIBA EN MADERA PLÁSTICA	**Material de fabricación:** Plástico recuperado de polietileno y polipropileno. **Dimensiones:** 1,20 m de largo × 1,00 m de ancho × 14 cm de altura. **Capacidad de carga dinámica:** 1.500 kg. **Capacidad de carga estática:** 2.500 kg. **Superficie:** Texturizada y antideslizante. **Diseño:** Lavable,	15,00	

	resistente a la humedad, las plagas y la corrosión. **Color:** Verde grisáceo.		
18. PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 4,6 LITROS	**Capacidad:** 4,6 litros. **Material del cuerpo:** Acero inoxidable. **Material del recipiente:** Acero inoxidable. **Material de los discos:** Acero inoxidable. **Potencia:** 1.800 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Sistema de operación:** Una velocidad de proceso y pulsador de encendido y apagado. **Accesorios incluidos:** Discos para rebanar, rallar y procesar alimentos.	1,00	
19. AZAFATE CON TAPA DE 13 LITROS	**Capacidad:** 13 litros. **Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304, grado alimenticio. **Calibre:** 22. **Diseño:** Esquinas redondeadas. **Proceso de fabricación:** Recipiente sin soldaduras. **Incluye:** Tapa ajustable. **Acabado:** Liso, pulido, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.	24,00	
20. ESTANTE INDUSTRIAL DE 500 KG	**Capacidad de carga total:** 500 kg. **Dimensiones:** 200 cm de alto × 200 cm de ancho × 60 cm de fondo. **Material de fabricación:** Acero laminado en frío. **Espesor de la lámina:** 0,55 mm. **Cantidad de entrepaños:** Cuatro. **Capacidad de carga por entrepaño:** 125 kg, con carga uniformemente distribuida. **Acabado:** Pintura electrostática en polvo con tratamiento anticorrosivo. **Color:** Azul y naranja. **Configuración:** Entrepaños graduables y estructura estable.	20,00	
21. PLATAFORMA DE CARGA PLEGABLE	**Capacidad de carga:** 300 kg. **Dimensiones de la plataforma:** 90 cm de largo × 61 cm de ancho × 17 cm de altura. **Altura total:** 85 cm. **Material de la plataforma:** Acero de alta resistencia con superficie antideslizante. **Diseño:** Plegable para almacenamiento. **Sistema de rodamiento:** Dos ruedas fijas y dos ruedas giratorias de alta resistencia. **Mango:** Tubular de acero de 1 pulgada (25 mm).	2,00	

22. FABRICADORA DE HIELO COMERCIAL DE 60 KG	**Producción de hielo:** 60 kg cada 24 horas. **Material exterior:** Acero inoxidable. **Tanque de almacenamiento:** Interior plástico, apto para contacto con alimentos y con aislamiento térmico. **Potencia:** 450 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Tipo de hielo:** Cubos. **Sistema de operación:** Automático, con control de llenado y parada. **Incluye:** Conexiones hidráulicas, drenaje y filtro.	1,00	
23. FABRICADORA DE HIELO PORTÁTIL DE 12 KG	**Producción de hielo:** 12 kg cada 24 horas. **Capacidad de almacenamiento:** 600 g. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Selección de tamaño del hielo:** Incluida. **Indicadores:** LED para operación, falta de agua y depósito lleno. **Color:** Gris y negro. **Características:** Portátil, con canasta recolectora y pala para hielo.	1,00	
24. HIELERA	**Capacidad:** 1.250 ml. **Material de fabricación:** Acero inoxidable resistente a la corrosión. **Diámetro exterior:** 135 mm. **Altura:** 129 mm. **Espesor promedio:** 0,25 mm. **Peso:** 125 g. **Tapa:** Incluida. **Características:** Recipiente de superficie lisa, lavable y de fácil limpieza.	5,00	
25. BÁSCULA DE PISO INDUSTRIAL	**Capacidad máxima:** 500 kg. **Dimensiones de la plataforma:** 45 cm × 60 cm. **Carga mínima:** 2.500 g. **División de escala:** 100 g. **Material de fabricación:** Plataforma en acero inoxidable. **Fuente de alimentación principal:** Adaptador de 6 V y 500 mA. **Sistema de respaldo:** Batería recargable de 4 V. **Teclado:** Tipo pulsador. **Pantalla:** LED. **Funciones:** Peso, tara y puesta a cero.	1,00	
26. VENTILADOR DE TECHO INDUSTRIAL	**Número de aspas:** Nueve. **Material de las aspas:** Aluminio. **Diámetro:** 224 cm. **Potencia nominal:** 55 W. **Flujo de aire:** 10.500 CFM. **Velocidad de giro:** 89 rpm. **Número de velocidades:** Seis. **Material del cuerpo:** Acero con pintura epóxica. **Tratamiento anticorrosivo:** Grado C3 medio. **Tornillería:** Acero inoxidable. **Sistema de seguridad:**	12,00	

	Cable anticaída. **Fuente de alimentación:** 120 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Incluye:** Control de velocidades y elementos requeridos para instalación.		
27. BÁSCULA ELECTRÓNICA DE 40 KG	**Capacidad máxima:** 40 kg. **División de escala:** 5 g. **Material de la carcasa:** Acero inoxidable. **Material del plato:** Acero inoxidable. **Fuente de alimentación principal:** 127 V. **Frecuencia:** 60 Hz. **Sistema de respaldo:** Batería recargable. **Pantalla:** LCD con iluminación. **Dimensiones:** 32 cm de base × 11 cm de altura × 34 cm de fondo. **Funciones:** Peso, precio, total, tara y puesta a cero.	1,00	
28. PELADOR DE PAPAS INDUSTRIAL	**Material del cuerpo:** Acero inoxidable. **Material de la base:** Acero inoxidable. **Material de la tapa:** Acero inoxidable. **Sistema de descarga:** Puerta con seguro. **Sistema de pelado:** Disco abrasivo de alta resistencia. **Capacidad de producción:** 150 kg/h. **Capacidad por ciclo:** 10 kg. **Dimensiones:** 50 cm de frente × 60 cm de fondo × 72 cm de altura. **Potencia:** ½ HP, equivalente a 360 W. **Fuente de alimentación:** 110 V. **Frecuencia:** 60 Hz.	1	
29. EXHIBIDOR DE ALIMENTOS CALIENTES	**Fuente de alimentación:** 110 V, corriente alterna monofásica. **Frecuencia:** 60 Hz. **Potencia:** 1,5 kW. **Corriente nominal:** 13 A. **Rango de temperatura de operación:** De 30 °C a 85 °C. **Dimensiones:** 88,5 cm de frente × 54 cm de fondo × 61 cm de altura. **Peso:** 38,5 kg. **Cantidad de entrepaños:** Dos. **Material de la base:** Acero inoxidable. **Material de los entrepaños:** Acero inoxidable. **Material del cerramiento:** Vidrio templado. **Sistema de control:** Termostato ajustable. **Iluminación:** LED interior.	1	
30. PALA PARA MARMITA DE 48 PULGADAS	**Longitud:** 48 pulgadas (121 cm). **Material de fabricación:** Acero inoxidable. **Dimensiones:** 121 cm de largo × 17,5 cm de ancho × 2,5 cm de espesor. **Mango:** Largo, integrado y fabricado en acero inoxidable. **Extremo de trabajo:** Ancho, apto para mezclar alimentos.	8	

	Acabado: Superficies lisas y de fácil limpieza. **Uso:** Mezcla de alimentos en marmitas industriales.		
31. LAVAMANOS INDUSTRIAL CON TOALLERO Y JABONERA	**Material de fabricación:** Acero inoxidable AISI 304. **Calibre:** 22. **Sistema de accionamiento:** Pedal. **Grifería:** Cuello de ganso en acero inoxidable. **Sistema de instalación:** Anclaje al piso. **Diseño sanitario:** Bordes internos redondeados. **Dimensiones de la poceta:** 45 cm de frente × 45 cm de fondo. **Desagüe:** Inferior, con rejilla o canastilla y conexión a la red. **Incluye:** Toallero, jabonera y grifería.	1	
32. ARMARIO METÁLICO	**Material de fabricación:** Lámina Cold Rolled calibre 24. **Acabado:** Pintura electrostática en polvo. **Cantidad de entrepaños:** Cuatro, totalmente graduables. **Capacidad de carga por entrepaño:** 40 kg, con carga uniformemente distribuida. **Dimensiones:** 180 cm de alto × 92 cm de ancho × 45 cm de fondo. **Puertas:** Dos puertas batientes. **Sistema de cierre:** Cerradura con tres puntos de cierre.	1	
33. TABLAS PARA PICAR DE COLORES	**Material de fabricación:** Polietileno de alta densidad, apto para contacto con alimentos. **Dimensiones:** 45 cm de largo × 30 cm de ancho. **Espesor:** 1,3 cm. **Superficie:** Lisa, no porosa, no absorbente y de fácil limpieza. **Forma:** Rectangular. **Cantidad de colores:** Seis. **Colores:** Rojo, amarillo, azul, verde, blanco y café; una unidad de cada color. **Uso:** Separación por tipo de alimento para garantizar buenas prácticas de manipulación.	6	
34. RALLADOR DE ALIMENTOS	**Material de fabricación:** Acero inoxidable. **Tipo:** Manual, con mango mediano. **Longitud:** 15,5 cm. **Tipo de corte:** Rallado uniforme de tamaño medio. **Material del mango:** Acero inoxidable. **Características:** Mango ergonómico, superficie resistente a la corrosión y de fácil limpieza.	2	

35. CUCHILLO DE 6 PULGADAS	**Longitud de la hoja:** 6 pulgadas (15,2 cm). **Material de la hoja:** Acero inoxidable. **Características de la hoja:** Ancha y afilada. **Tipo de filo:** Liso. **Material del mango:** Polipropileno. **Color del mango:** Blanco. **Uso:** Preparación y corte de alimentos.	7	
36. CUCHILLO DE 8 PULGADAS	**Longitud de la hoja:** 8 pulgadas (20,3 cm). **Material de la hoja:** Acero inoxidable. **Características de la hoja:** Ancha y afilada. **Tipo de filo:** Liso. **Material del mango:** Polipropileno. **Color del mango:** Blanco. **Uso:** Preparación y corte de alimentos.	8	
37. PIEDRA AFILADORA DE CUCHILLOS	**Material de fabricación:** Carburo de silicio. **Dimensiones:** 20 cm de frente × 5 cm de fondo × 2,5 cm de altura. **Tipo de afilado:** Manual, mediante piedra de doble cara para desbaste y acabado. **Granulometría:** Una cara de grano grueso y una cara de grano fino. **Uso:** Afilado de cuchillos de cocina.	2	
38. OLLA GRANDE	**Material de fabricación:** Aluminio. **Capacidad:** 195 litros. **Diámetro:** 60 cm. **Altura:** 70 cm. **Espesor del material:** 3 mm. **Tapa:** Incluye tapa de aluminio con agarradera. **Asas:** Dos asas laterales resistentes para manipulación.	8	

39. OLLA MEDIANA	**Material de fabricación:** Aluminio. **Capacidad:** 80 litros. **Diámetro:** 50 cm. Altura: 40 cm. **Espesor del material:** 3 mm. **Tapa:** Incluye tapa de aluminio con agarradera. **Asas:** Dos asas laterales resistentes para manipulación.	8	
40. TERMO DISPENSADOR PARA BEBIDAS DE 44 LITROS	**Capacidad volumétrica:** 44 litros. **Material de fabricación:** Polietileno de alta densidad, apto para contacto con alimentos. **Dimensiones:** 60 cm de alto × 44 cm de ancho × 44 cm de largo. **Sistema de aislamiento térmico:** Paredes aisladas para conservación de bebidas frías. **Tipo de tapa:** Tapa a presión. **Sistema dispensador:** Grifo plástico inferior. **Asas:** Dos asas laterales para transporte.	5	
41. CUCHARÓN GRANDE	**Capacidad**: 10 oz. **Longitud total:** 50 cm. **Diámetro de la copa**: 13 cm.	4	
42. CUCHARÓN MEDIANO	**Capacidad**: 4 oz. **Longitud total:** 35 cm. **Diámetro de la copa:** 9 cm.	4	

43. CUCHARÓN PEQUEÑO	**Capacidad:** 1 oz. **Longitud total:** 30 cm. **Diámetro de la copa:** 6 cm.	4	
44. TENEDOR INDUSTRIAL	**Material de fabricación:** Aluminio fundido. **Material del mango:** Aluminio. **Dimensiones:** 58 cm de largo × 4,5 cm de ancho × 4,5 cm de alto. **Número de dientes:** Tres. **Acabado:** Pulido, liso y de fácil limpieza. **Resistencia:** A la corrosión y a las altas temperaturas.	5	
45. PLANCHA PARA ASAR	**Material de fabricación:** Aluminio fundido. **Dimensiones:** 50 cm de largo × 33 cm de ancho, con tolerancia de ±5 %. **Espesor:** 3 mm. **Acabado superficial:** Liso, pulido y apto para contacto con alimentos. **Accesorios:** Dos asas metálicas para manipulación. **Diseño:** Bordes levantados para contener líquidos y grasas.	5	
46. GUANTE PORCIONADOR DE CARNES	**Material de fabricación:** Malla de acero inoxidable. **Diseño:** Cinco dedos, reversible y ambidiestro. **Talla:** Grande (L), con correa ajustable en la muñeca. **Nivel de protección al corte:** Protección para trabajos con cuchillos de mano conforme a la norma EN 1082-1, admitiéndose norma técnica equivalente. **Características:** Diseño ergonómico, lavable y de fácil limpieza. **Uso:** Porcionamiento y manipulación de carnes.	2	

47. CANASTILLA PARA ALIMENTOS	**Material de fabricación:** Polietileno de alta densidad, atóxico y apto para contacto con alimentos. **Dimensiones:** 60 cm de largo × 40 cm de ancho × 25 cm de alto. **Capacidad de carga:** 25 kg. **Diseño:** Apilable, con paredes y base perforadas para ventilación. **Cantidad de colores:** Tres. **Colores:** Rojo, azul y verde. **Características:** Lavable, resistente y de fácil limpieza.	200	

CRONOGRAMA

TIEMPO DE EJECUCIÓN EL PROYECTO

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	TIEMPO
ETAPA PRECONTRACTUAL	Vigencia 2026
ETAPA CONTRACTUAL	Vigencia 2026
ENTREGA DE ELEMENTOS	Vigencia 2026
TOTAL	Vigencia 2026

PRESUPUESTO:

ITEM	DESCRIPCION / ELEMENTOS	CANT.	U. MEDIDA	V. UNITARIO	IMPUESTOS NACIONALES Y DEPARTAMENTALES	V. TOTAL
1	**CUARTO FRÍO MODULAR DE REFRIGERACIÓN**	1	UN	$ 197.980.000,00	$ 65.333.400,00	$ 263.313.400,00
2	**CUARTO FRÍO MODULAR DE CONGELACIÓN**	1	UN	$ 197.980.000,00	$ 65.333.400,00	$ 263.313.400,00
3	**LICUADORA INDUSTRIAL DE 15 LITROS**	2	UN	$ 2.800.000,00	$ 924.000,00	$ 7.448.000,00

4	CONGELADOR HORIZONTAL DE 708 LITROS	2	UN	$ 8.000.000,00	$ 2.640.000,00	$ 21.280.000,00
5	NEVERA VERTICAL DE REFRIGERACIÓN DE TRES PUERTAS	2	UN	$ 18.719.695,00	$ 6.177.499,35	$ 49.794.388,70
6	SARTÉN BASCULANTE DE 120 LITROS	1	UN	$ 47.851.852,00	$ 15.791.111,16	$ 63.642.963,16
7	ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS GRANDES	2	UN	$ 2.130.889,00	$ 703.193,37	$ 5.668.164,74
8	FREIDORA INDUSTRIAL DE DOS CANASTILLAS	1	UN	$ 6.115.360,00	$ 2.018.068,80	$ 8.133.428,80
9	MARMITA INDUSTRIAL FIJA DE 250 LITROS	8	UN	$ 47.555.613,00	$ 15.693.352,29	$ 505.991.722,32
10	SAMOVAR DE 13 LITROS	2	UN	$ 1.200.000,00	$ 396.000,00	$ 3.192.000,00
11	MOLINO INDUSTRIAL PARA CARNE	1	UN	$ 4.200.000,00	$ 1.386.000,00	$ 5.586.000,00
12	HORNO ROTATORIO INDUSTRIAL DE 12 LATAS	1	UN	$ 26.694.444,00	$ 8.809.166,52	$ 35.503.610,52
13	CARRITO PORTA CANASTAS	4	UN	$ 550.000,00	$ 181.500,00	$ 2.926.000,00
14	CARRO DE LIMPIEZA TIPO HOTELERO	4	UN	$ 1.944.537,00	$ 641.697,21	$ 10.344.936,84
15	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE DE 2 METROS	2	UN	$ 1.900.000,00	$ 627.000,00	$ 5.054.000,00
16	ESTUFA ENANA	1	UN	$ 1.650.000,00	$ 544.500,00	$ 2.194.500,00
17	ESTIBA EN MADERA PLÁSTICA	15	UN	$ 280.000,00	$ 92.400,00	$ 5.586.000,00
18	PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 4,6 LITROS	1	UN	$ 6.890.741,00	$ 2.273.944,53	$ 9.164.685,53
19	AZAFATE CON TAPA DE 13 LITROS	24	UN	$ 281.633,00	$ 92.938,89	$ 8.989.725,36
20	ESTANTE INDUSTRIAL DE 500 KG	20	UN	$ 2.899.000,00	$ 956.670,00	$ 77.113.400,00
21	PLATAFORMA DE CARGA PLEGABLE	2	UN	$ 2.273.148,00	$ 750.138,84	$ 6.046.573,68
22	FABRICADORA DE HIELO COMERCIAL DE 60 KG	1	UN	$ 11.649.667,00	$ 3.844.390,11	$ 15.494.057,11
23	FABRICADORA DE HIELO PORTÁTIL DE 12 KG	1	UN	$ 1.500.000,00	$ 495.000,00	$ 1.995.000,00
24	HIELERA	5	UN	$ 900.000,00	$ 297.000,00	$ 5.985.000,00

25	BÁSCULA DE PISO INDUSTRIAL	1	UN	$ 3.985.000,00	$ 1.315.050,00	$ 5.300.050,00
26	VENTILADOR DE TECHO INDUSTRIAL	12	UN	$ 3.950.000,00	$ 1.303.500,00	$ 63.042.000,00
27	BÁSCULA ELECTRÓNICA DE 40 KG	1	UN	$ 527.845,00	$ 174.188,85	$ 702.033,85
28	PELADOR DE PAPAS INDUSTRIAL	1	UN	$ 7.390.741,00	$ 2.438.944,53	$ 9.829.685,53
29	EXHIBIDOR DE ALIMENTOS CALIENTES	1	UN	$ 3.980.000,00	$ 1.313.400,00	$ 5.293.400,00
30	PALA PARA MARMITA DE 48 PULGADAS	8	UN	$ 500.000,00	$ 165.000,00	$ 5.320.000,00
31	LAVAMANOS INDUSTRIAL CON TOALLERO Y JABONERA	1	UN	$ 2.300.000,00	$ 759.000,00	$ 3.059.000,00
32	ARMARIO METÁLICO	1	UN	$ 1.800.000,00	$ 594.000,00	$ 2.394.000,00
33	TABLAS PARA PICAR DE COLORES	6	UN	$ 81.200,00	$ 26.796,00	$ 647.976,00
34	RALLADOR DE ALIMENTOS	2	UN	$ 39.200,00	$ 12.936,00	$ 104.272,00
35	CUCHILLO DE 6 PULGADAS	7	UN	$ 35.000,00	$ 11.550,00	$ 325.850,00
36	CUCHILLO DE 8 PULGADAS	8	UN	$ 50.400,00	$ 16.632,00	$ 536.256,00
37	PIEDRA AFILADORA DE CUCHILLOS	2	UN	$ 37.800,00	$ 12.474,00	$ 100.548,00
38	OLLA GRANDE	8	UN	$ 620.200,00	$ 204.666,00	$ 6.598.928,00
39	OLLA MEDIANA	8	UN	$ 242.200,00	$ 79.926,00	$ 2.577.008,00
40	TERMO DISPENSADOR PARA BEBIDAS DE 44 LITROS	5	UN	$ 441.000,00	$ 145.530,00	$ 2.932.650,00
41	CUCHARÓN GRANDE	4	UN	$ 24.500,00	$ 8.085,00	$ 130.340,00
42	CUCHARÓN MEDIANO	4	UN	$ 21.000,00	$ 6.930,00	$ 111.720,00
43	CUCHARÓN PEQUEÑO	4	UN	$ 7.000,00	$ 2.310,00	$ 37.240,00
44	TENEDOR INDUSTRIAL	5	UN	$ 18.900,00	$ 6.237,00	$ 125.685,00
45	4PLANCHA PARA ASAR	5	UN	$ 91.000,00	$ 30.030,00	$ 605.150,00
46	GUANTE PORCIONADOR DE CARNES	2	UN	$ 630.000,00	$ 207.900,00	$ 1.675.800,00
47	CANASTILLA PARA ALIMENTOS	200	UN	$ 17.920,00	$ 5.913,60	$ 4.766.720,00
					VALOR TOTAL DEL PROYECTO	$ 1.499.977.269

PRESUPUESTO:
El presupuesto o los recursos para la ejecución de este proyecto "SUMINISTRO DE ELEMENTOS Y EQUIPOS PARA DOTAR EL RANCHO Y COMEDOR DE TROPA DEL BISER20, BR7 Y DIV4, ASEGURANDO EL PROCESO DE PREPARACION, HIGIENE Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA", es asignado mediante el Fondo de Seguridad de la Gobernación del -Meta y este valor puede variar respecto al estudio de mercado realizado el ente territorial
PLAN DE INVERSIÓN TOTAL $ 1.499.977.269

RESPONSABLES DE LA UNIDAD BENEFICIADA:

COMANDANTE DE LA UNIDAD	GERENTE PROYECTO
FIRMA:	FIRMA:
CORONEL. JAROL ROLANDO ESPITIA BUITRAGO	MAYOR. RAUL JURADO LOPEZ
COMANDANTE DE LA SÉPTIMA BRIGADA DEL EJERCITO	EJECUTIVO Y SEGUNDO COMANDANTE BISER N°20
FECHA: 28 DE JULIO DEL 2026	

Elaboro: CS. Dahian Oviedo Reinoso
Suboficial FONSET LEY 418 BISER N°20

Reviso: [illegible] Sanchez
Suboficial [illegible] BISER N°20

Reviso: TE. Maria Fernanda Ramírez
Oficial S4 BISER N°20

VoBo: TE. Estefania Rojas
Oficial S11 BISER N°20

MATERIAL MONTAJE DE TUBERÍA CALDERA

Ítem	Descripción	Medida	Cantidad	Unidad
1	Tubería acero negro SCH 40	1 1/2"	48	MTS
2	Tubería acero negro SCH 40	1 1/4"	48	MTS
3	Tubería acero negro SCH 40	3/4"	48	MTS
4	Accesorio acero negro	1 1/2"	22	UND
5	Accesorio acero negro	1 1/4"	16	UND
6	Accesorio acero negro	3/4"	72	UND
7	Válvula compuerta tipo globo bronce	3/4"	17	UND
8	Válvula reguladora	1 1/2"	1	UND
9	Soporte para tubería cocina		5	UND
10	Soporte para tubería externa		3	UND
11	Encamisado aislamiento térmico tubería		70	MTS
12	Válvula compuerta tipo globo bronce	1 1/2"	3	UND