

LOTE 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MAQUINARIA (COCINA)

Las características y condiciones técnicas de los elementos deben cumplir con las normas más altas de calidad nacional e internacional y deben contar con las normas y sellos de calidad NTC o Icontec de acuerdo con requerimiento técnico y Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE) según aplique.

Adicionalmente los siguientes equipos deben atender la descripción técnica y cantidades se cuenta en los anexos técnicos del proceso contractual.

ITEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIONES	IMAGEN DE REFERENCIA (APROXIMADA)	CANTIDAD
1	Estufa Industrial 6 Puestos, Plancha Y Horno A Gas	Estufa Industrial 6 Puestos, Plancha Y Horno A Gas: - Suministro E Instalación (Incluye Transporte, Equipo Y Mano De Obra): Con Sistema De Suministro De Gas Con Llave Independiente. - Los quemadores: Deben contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes, debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas natural. capacidad mínima de los quemadores 30.000 btu / hr. - Material: estructura en acero inoxidable. quemador en acero inoxidable. plancha asadora en platina de acero hr 3/4". horno interior totalmente porcelanizado, con termostato a gas de 0 a 300°C, sistema de circulación controlada de aire caliente operado por quemadores tipo flauta o circular, con dos parrillas y bandeja de derrame en acero inoxidable, desfogue de gases en combustión para evitar acumulación de gas en la cámara del horno, puerta sólida. plancha asadora lateral, cepillada y calentada por dos (2) quemadores tipo flautas lineales en acero inoxidable, con sus pilotos de encendido instantáneo, canal para grasa y salpicadero. perillas tipo mariposa. patas en tubo de acero inoxidable con ruedas en caucho con freno metálico. - Todo El Mueble Debe Estar Soldado En Conjunto (Patas, Chambrana, Frente Y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie Soporte Parrillas). - Dimensiones Aproximadas (La Dimensión De Altura Y Profundidad Debe Coincidir Con La Freidora De Media Capacidad): Alto (+/- 5 Cm): 90 Cm, Ancho (+/- 10 Cm): 130 - 150 Cm, Profundidad (+/- 5 Cm): 75 Cm. - Garantía Mínima: 1 Año		1

2	Freidora Industrial a Gas De Media Capacidad	Freidora Industrial a Gas De Media Capacidad: - Suministro E Instalación (Incluye Transporte, Equipo Y Mano De Obra) - Freidora Industrial con capacidad aproximada de 15 a 18 litros de aceite. dos canastillas removibles, porta canastilla, rejilla escurridora bajo la canastilla, control de temperatura automático con termostato. válvula de seguridad. sistema de desagüe para filtrar aceite. encendido manual. debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas natural. - Material: tanque y mueble en acero inoxidable. canastillas de acero niquelado con mango forrado. ruedas en caucho con freno metálico. - Dimensiones Aproximadas (La Dimensión De Altura Y Profundidad Debe Coincidir Con La Estufa Industrial): Alto (+/- 5 Cm): 90 Cms, Ancho (+/- 10 Cm): 25 Cms, Profundidad (+/- 5 Cm): 75 Cms, - Garantía Mínima: 1 Año		1
3	Estufa Enana	Estufa Enana: - Suministro E Instalación De Estufa Enana De Un Puesto: Quemador con diámetros de 12.5 cm y 24 cm aproximadamente, con válvulas independientes de seguridad con mecanismo de oprimir y girar. encendido manual. resistencia mínima de 200 kilos. incluye mangueras y acoples para instalación. debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas natural. - Material: Lámina De Acero 430 Calibre 24. Estructura En Ángulo De Hierro De 1/8. - Dimensiones Aproximadas: Alto (+/- 10 Cm): 45 Cm, Ancho (+/- 10 Cm): 55 Cm, Profundidad (+/- 10 Cm): 55 Cm, - Garantía Mínima: 1 Año		1

4	Nevera Vertical	Nevera Vertical: - Suministro E Instalación (Incluye Transporte, Equipo Y Mano De Obra). - Refrigerador industrial de dos cuerpos con dos puertas en acero inoxidable, cuerpo exterior en acero inoxidable satinado calibre 24, interior en acero inoxidable calibre 20 o referencia 430 opaco, piso en acero inoxidable referencia 340 antiácido, paredes inyectadas de poliuretano a una densidad de 35 kg/m3. bisagras auto retornables. 5 parrillas graduables por cuerpo removibles reforzadas, construidas en alambre encauchetadas de alta calidad sumergidos en capas de pintura plastificadas para mayor durabilidad y ajustables a altura. luz interior. con termostato para control de temperatura y control digital de temperatura en grados centígrados. - Fuente De Energía Eléctrica: De 115 A 220 Voltios - Tensión Fases: 110 V - Potencia Eléctrica Mínima: 250 W - Compresor Mínimo: 1/2 Hp. - Capacidad Almacenamiento Aproximada de: 1200 Lt - Capacidad Congelación Mínima: 30 Kg /24 H - Temperatura Refrigeración (+/- 2°): 0 – 6 °C - Temperatura Congelación (+/- 2°): (-5) – (-25) °C - Sistema De Enfriamiento: No Frost - Material: Acero Inoxidable 304 Y Aislamiento En Poliuretano De Alta Densidad. - Dimensiones Aproximadas: Alto (+/- 10 Cm): 170 Cm, Ancho (+/- 10 Cm): 120, Profundidad (+/- 10 Cm): 75 Cm, - Garantía Mínima: 1 Año		1
5	Congelador Vertical	Congelador Vertical: - Suministro E Instalación De Congelador Industrial De Un Cuerpo Con Una Puerta, Bisagras Auto Retornables, Parrillas Graduables. - Incluye: 5 parrillas por cuerpo removibles reforzadas para soporta peso, construidas en alambre encauchetadas de alta calidad sumergidos en capas de pintura plastificadas para mayor durabilidad y ajustables a altura, luz interior. - Compresor Mínimo: 1/2 Hp. - La Máquina Debe Disponer De Termostato Para Control De Temperatura Y Control Digital De Temperatura En Grados Centígrados. - Material: Cuerpo Exterior En Acero Inoxidable Calibre 20, Interior En Acero Inoxidable Calibre 20 O Referencia 430, Piso En Acero Inoxidable Referencia 340 Antiácido, Paredes Inyectadas De Poliuretano A Una Densidad De 35 Kg/M3. - Patas En Tubo De Acero Inoxidable Con Ruedas En Caucho Con Freno Metálico. - Capacidad De Almacenamiento Aproximada: 650 L - Capacidad Congelación Mínima: 30 Kg /24 H - Temperatura (+/- 2°): 0 – (-25) °C - Voltaje Monofásico: 110 V. - Potencia Eléctrica mínimo: 250 W		1

		- Sistema De Enfriamiento: No Frost - Dimensiones Aproximadas: Alto (+/- 10 Cm): 170 Cm, Ancho (+/- 10 Cm): 73 Cm, Profundidad (+/- 10 Cm): 68 Cm. - Garantía Mínima: 1 Año		
6	Congelador Horizontal	Congelador Horizontal: - Suministro E Instalación De Congelador Horizontal De Un Cuerpo Con Una Puerta, Con Opciones De Congelador De 0°C A -22°C Y Refrigerador De 1°C A 5°C, Con Temperatura Ajustable. - Capacidad Almacenamiento Mínima: 90 – 100 Lt. - Color: Blanco. - Peso Neto Aproximado: 25 Kg - Voltaje Del Producto: 115v/60hz - Material: Cuerpo Y Tanque En Lámina Galvanizada Prepintada. Bandejas En Polipropileno - Dimensiones Aproximadas: Alto (+/- 10 Cm): 85 Cm, Ancho (+/- 10 Cm): 55 Cm, Profundidad (+/- 10 Cm): 50 Cm - Garantía Mínima: 1 Año		1
7	Equipo Mixto Vertical Congelador & Refrigerador	Equipo Mixto Vertical Congelador & Refrigerador: - Tipo de Estructura: Vertical mixto (Compartimentos de Refrigeración y Congelación independientes). - Capacidad de Almacenamiento: Total neto de 391 Litros (Volumen útil distribuido entre refrigeración y congelación). - Tecnología de Enfriamiento: No Frost (Frio libre de escarcha con circulación de aire forzado). - Clasificación Energética Clase A (Máximo nivel de eficiencia según la normativa de etiquetado RETIQ / URE en Colombia). - Consumo de Energía Máximo 30.3 kWh/mes (Kilovatios-hora por mes). - Dispensador de Agua Tanque de agua manual o mecánico integrado con capacidad de 3 Litros, con boquilla de servicio externa en la puerta. - Componentes de Construcción, Distribución e Higiene: Acero inoxidable de alta resistencia o lámina con acabado antihuellas (Fingerprint Proof) de fácil limpieza y desinfección, Zona de Refrigeración: Entrepasos o repisas de vidrio templado de alta resistencia con bordes antiderrames, cajón dedicado para frutas y verduras con control de humedad, y anaqueles en contrapuerta, Zona de Congelación: Compartimentos deslizantes o bandejas organizadoras que optimicen el espacio de almacenamiento congelado. - Sistema de luces LED de alta eficiencia y baja emisión de calor en los compartimentos principales para garantizar una visibilidad total. - Panel de control digital exterior o termostato interno regulable independiente para la zona de refrigeración y la zona de congelación. - Requisitos del Sistema Eléctrico y Seguridad: Tensión Eléctrica (Voltaje): Compatible con la red estándar colombiana (115 V - 120 V), Frecuencia: 60 Hz, Gas Refrigerante: Ecológico libre		1

		de CFC (tipo R600a o equivalente moderno), cumpliendo con las normativas ambientales de protección de la capa de ozono. - Garantía: Mínimo doce (12) meses de garantía total en componentes generales y se valorará positivamente un periodo extendido (ej. 3 a 10 años) en el compresor por parte del fabricante.		
8	Hongo Extractor	Hongo Extractor: - Suministro e instalación de Hongo extractor en aluminio. - Diámetro de 28". Transmisión acople directo. Motor de 3.0 HP. Motor de 110 / 220 Voltios - Dimensiones base: 110X110 cms, altura 100 cms aproximadamente. - Incluye transporte, instalación y soporte para lo cual el proveedor debe contar con el equipo necesario. - Mano de obra e instalación. - Instalación, garantía y condiciones de entrega: El proveedor deberá incluir en la oferta la instalación completa del equipo, así como el mantenimiento durante el periodo de garantía de un año. En caso de que el equipo presente fallas durante este periodo, se deberá realizar el mantenimiento correctivo correspondiente o, de ser necesario, el remplazo total por una unidad de iguales o superiores características, sin costo adicional.		1
9	Laminadora Industrial de Masas Panadería	Laminadora Industrial de Masas Panadería: - Laminadora con variador de velocidad QS 400 B - Capacidad 4KG Peso 170 KG - Dimensiones aproximadas: Altura 135 Cm, Ancho 82 cm, Largo 86 Cm, - Tensión Eléctrica: Voltaje: 220 V (Monofásico o Bifásico según red de la entidad). - Potencia del Motor: 0.4 Kw - 1/2 hp * - Velocidad del Motor: 1730 RPM en el motor base. - Medida abierta con bandejas de acero: 195 CM - Medida abierta sin bandejas de acero: 170 cm. Marcha silenciosa de alta resistencia. 80 cm de cada banda, sin soporte de acero capacidad máxima de masa: 4 kJ/tiempo. - Garantía: Mínimo doce (12) meses a partir de la firma del acta de recibo a satisfacción, cubriendo cualquier falla en el motor, variador o estructura mecánica.		1

10	Cuarto De Crecimiento eléctrico	Cuarto De Crecimiento eléctrico: - Tipo de Operación: Eléctrica automatizada (Calor + Humedad). - Capacidad de Almacenamiento: Mínimo 24 latas / bandejas. - Dimensión de Latas Soportadas: 65 cm x 45 cm (Estándar comercial). - Distancia entre Niveles: 10 cm de separación libre entre bandejas para permitir el crecimiento vertical de la masa sin obstrucciones. - Material de Fabricación: Estructura interna, externa y chasis contruidos completamente en Acero Inoxidable. - Sistema de Calefacción: Configuración de cuatro (4) resistencias eléctricas industriales blindadas de alta durabilidad. - Potencia Eléctrica Total: 2.800 Vatios (2.8 kW) de consumo nominal. - Capacidad del Tanque de Agua: Depósito o reserva de agua con capacidad de 8 Litros para la generación de vapor/humedad.		1
11	Amasadora	Amasadora: - Capacidad de masa 50 libras -60 litros. - Potencia del Motor aproximada: 4.0 kW. - Sistema de Control: Control automático con Variador de Velocidad electrónico para un arranque suave y cambio de marchas estable. - Niveles de Velocidad: Dos (2) velocidades operativas fijas configuradas: Velocidad 1 (Baja) 110 RPM (Revoluciones Por Minuto) en el gancho/espinal, Velocidad 2 (Alta) 220 RPM (Revoluciones Por Minuto) en el gancho/espinal especificaciones aproximadas. - Tensión Eléctrica (Voltaje) 220 V (Configuración Bifásica o Trifásica según la red eléctrica disponible en la entidad). - Materiales de Fabricación: del Cuerpo en hierro fundido o estructural pesado, recubierto con pintura electrostática horneada de alta resistencia a impactos, de la Olla, Fabricada completamente en Acero Inoxidable, - Garantía: Mínimo doce (12) meses a partir de la firma del acta de recibo a satisfacción de la entidad, cubriendo fallas en el motor, el variador de velocidad y la estructura mecánica.		1

12	Batidora de Pedestal	Batidora de Pedestal: - Batidora para panadería tipo pedestal - Potencia Nominal: 325 Vatios (325 W). - Tipo de Transmisión: Transmisión directa con engranajes de acero (evita pérdidas de potencia y reduce el desgaste). - Movimiento de Mezclado: Acción Planetaria - Control de Velocidad: Mínimo de 3 a 10 velocidades mecánicas o electrónicas deslizantes - Tensión Eléctrica (Voltaje): 120 V (Monofásico, compatible con la red eléctrica estándar colombiana). - Frecuencia de Operación: 60 Hz - Material del Cuerpo / Chasis: Construcción completa en metal fundido a presión - Tazón de Mezclado: Fabricado en Acero Inoxidable Calidad AISI 304 (Grado alimenticio). - Accesorios Mínimos Obligatorios Incluidos: Un (1) Batidor de Alambre, Un (1) Batidor Plano (Paleta), Un (1) Gancho para Masa (C-Hook o Espiral), Un (1) Escudo / Protector de Vertido. - Garantía: Mínimo doce (12) meses a partir de la firma del acta de recibo a satisfacción de la entidad, cubriendo motor, tarjetas de control de velocidad y transmisión de engranajes.		4
13	Estufa a Gas	Estufa industrial para gas natural - Seis (6) Quemadores en hierro fundido. - Seis (6) Parrillas en hierro fundido de 30 x 30cm medidas aproximadas. - Fabricado en acero inoxidable, con control de temperatura, quemador tipo flauta - Mueble fabricado en acero inoxidable C20 - Rueda industrial giratoria 2 con freno 2 sin freno - Dimensiones totales: 90 x 75 x 90cm medidas aproximadas. - La dimensión de altura debe coincidir con los otros equipos de cocina). - Con bandeja para recoger residuos bajo la estufa y base en acero inoxidable. - Patas en tubo de acero inoxidable con ruedas en caucho con freno metálico. - El proveedor deberá incluir en la oferta suministro, transporte y la instalación completa del equipo, así como el mantenimiento durante el período de garantía de un (1) año. En caso de que el equipo presente fallas durante este periodo se deberá realizar el mantenimiento correctivo correspondiente o, de ser necesario, el reemplazo total por una unidad de iguales o superiores características, sin costo adicional.		2

14	Plancha Asadora A Gas	Plancha asadora industrial a gas natural - Con plancha en acero pulido de 3/4" de 19 mm. - Válvula en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica. - Recolector de grasas y desperdicios en acero inoxidable. - Cuatro (4) quemadores tipo flauta en acero inoxidable - Mueble fabricado en acero inoxidable C20. - Dimensiones totales: 60 x 75 x 90cm medidas aproximadas - La dimensión de altura debe coincidir con los otros equipos de cocina). - Patas en tubo de acero inoxidable con ruedas en caucho con freno metálico. - Incluye transporte, instalación para lo cual el proveedor debe contar con el equipo necesario. - El proveedor deberá incluir en la oferta suministro, transporte y la instalación completa del equipo, así como el mantenimiento durante el período de garantía de un (1) año. En caso de que el equipo presente fallas durante este periodo se deberá realizar el mantenimiento correctivo correspondiente o, de ser necesario, el reemplazo total por una unidad de iguales o superiores características, sin costo adicional.		2
15	Parrilla Bbq A Gas	Parrilla bbq industrial a gas natural en hierro fundido. - Seis (6) parrillas en lingotes de hierro fundido - Cinco (5) quemadores tipo flauta con difusor incluido, fabricadas en hierro fundido - Mueble fabricado en acero inoxidable C20 - Patas en tubo cuadrado de 2 pulgadas, terminado en tapón de caucho. - Dimensiones totales: 60 x 75 x 90cm dimensiones aproximadas - La dimensión de altura debe coincidir con los otros equipos de cocina). - Patas en tubo de acero inoxidable con ruedas en caucho con freno metálico. - Incluye transporte, instalación para lo cual el proveedor debe contar con el equipo necesario. - El proveedor deberá incluir en la oferta suministro, transporte y la instalación completa del equipo, así como el mantenimiento durante el período de garantía de un (1) año. En caso de que el equipo presente fallas durante este periodo se deberá realizar el mantenimiento correctivo correspondiente o, de ser necesario, el reemplazo total por una unidad de iguales o superiores características, sin costo adicional.		2

16	Freidora A Gas Gran Capacidad	Freidora industrial a gas natural en acero inoxidable; Fabricado en acero inoxidable c20. - Tres (3) Quemadores (aproximadamente). - Dos canastillas removibles, dos canastillas de repuesto, porta canastillas, rejilla escurridora bajo las canastillas, - Tanque con capacidad de 20 a 30 litros de aceite aproximadamente. - Encendido manual, control automático de temperatura con termostato, - Válvula de seguridad. - Sistema de desagüe para filtrar aceite. - Dimensiones: 45 x 75 x 90cm dimensiones aproximadas. - La dimensión de altura debe coincidir con los otros equipos de cocina). - Patas en tubo de acero inoxidable con ruedas en caucho con freno metálico. - Incluye transporte, instalación para lo cual el proveedor debe contar con el equipo necesario. - El proveedor deberá incluir en la oferta suministro, transporte y la instalación completa del equipo, así como el mantenimiento durante el período de garantía de un (1) año. En caso de que el equipo presente fallas durante este periodo se deberá realizar el mantenimiento correctivo correspondiente o, de ser necesario, el reemplazo total por una unidad de iguales o superiores características, sin costo adicional.		2
17	Trampa De Grasa	Trampa para grasas en acero inoxidable. TRAMPA DE GRASA - Fabricada en acero inoxidable - Con canastilla extraíble. - Niple de entrada y salida de 2" - Válvula de drenaje. - Dimensiones: 50 x 40 x 30cm aproximadamente dimensiones aproximadas - El proveedor entregara la trampa instalada en el sistema de drenaje de aguas residuales de la cocina, garantizando proveer todos los elementos necesarios para ello como tubos, mangueras, y acoples a que haya lugar.		2

PRESTACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

La ejecución del contrato deberá realizarse conforme a las necesidades de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente, establecidas en la forma de pago, sitio y plazo de ejecución y obligaciones contractuales del estudio previo del presente proceso de contratación.