ITEM	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	IMAGEN DEL BIEN	CANT	DESTINO
1	HORNO DE PANADERIA ROTATORIO 10 LATAS	CARACTERÍSTICAS: - Tiempo de cocción programable, con indicador sonoro al terminar cada proceso - Controlador de temperatura programable - Control de humedad - Encendido eléctrico automático - Turbina con aspas de acero - Apertura de la puerta 180° - Puerta de cierre hermética con vidrio templado. - Tensión eléctrica 110v o 220v a elección - Referencia para las bandejas de 65 x 45 cm. - Incluye 3 carros en acero inoxidable.		1	**SEDE SOCHAGOTA**
2	CÁMARA DE CRECIMIENTO 201SS 0.8MM 1P	Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operado individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%, el equipo se puede ajustar a temperatura ambiente hasta 60°C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 X 40 cm. Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: Frente 0.50 / Fondo 0.75 / Altura 1.875 mts. Voltaje: 110 V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 Kg.		2	**SEDE SOCHAGOTA Y SEDE LAS MERCEDES**
3	Empacadora al vacío de una barra	Empacadora al vacío, construida totalmente en acero inoxidable, cámara de vacío embutida con esquinas redondeadas para una higiene óptima. Con placas de inserción en politeno para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto, (resiste a choques y arañazos, fabricada a la medida, producto siempre está a la altura adecuada para la barra de sellado, ciclo de vacío más rápido) única con botón de mantenimiento en la bomba, se deshace de la humedad con la que se genera en el aceite, limpia la bomba y previne la corrosión, cubierta transparente. Bomba Busch, capacidad de la bomba: 008 m3/h, Ciclo de la máquina: 25-60 sec. Control de tiempo con una memoria de 1 programa. Dimensiones de la cámara: Frente 0.350 / Fondo: 0.370 / Altura 0.150 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.450 / Fondo 0.525 / Altura 0.370 mts. Longitud de barra de soldadura: 35 cm fácilmente desmontable por razones de limpieza. Peso		2	**SEDE SOCHAGOTA Y SEDE LAS MERCEDES**

ClubMilitar
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777
2026-10-29T13:58:19-05:00 - Pagina 1 de 6

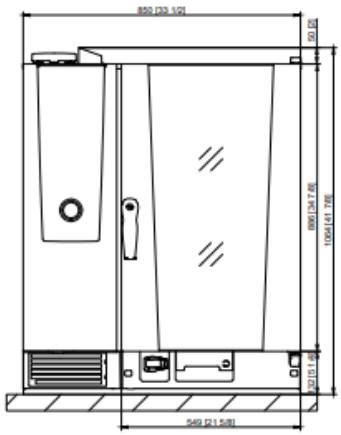
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777
2026-10-29T13:58:19-05:00 - Pagina 2 de 6

		35kg. Características eléctricas: Monofásico: 110 V - polo a tierra, Potencia: 0.4 kW, corriente: 8.5 Amp, toma eléctrico: 3x15.			
4	**Licuadora Drink Machine Advance 48 oz color rojo y negro**	En color rojo con negro es un equipo comercial potente, diseñado con 6 programas optimizados y apagado automático para la preparación consistente de bebidas congeladas y batidos. Especificaciones Técnicas Motor: Potencia de salida máxima de 2.3 caballos de fuerza (HP), diseñado para resistir el sobrecalentamiento y pulverizar ingredientes duros como hielo y frutas congeladas. Vaso / Contenedor: 48 onzas (1.4 litros) de capacidad, fabricado en plástico Tritan® transparente y de alto impacto, apilable y con boquilla antigoteo. La cuchilla es alargada paralela a la base no es como las cuchillas tradicionales. Programas y Control: Incluye 6 programas preestablecidos optimizados con función de apagado automático. También cuenta con un botón de pulso para un control manual adicional de la textura. Dimensiones: Aproximadamente 45 cm de alto x 20 cm de ancho x 23 cm de profundidad (17.7 x 8.0 x 9.0 pulgadas). Peso: Pesa alrededor de 6 kg (13.2 libras con caja). Voltaje: Opera con un voltaje de 120 V, 50/60 Hz, 11.5 A. Uso: Es una licuadora de grado comercial, ideal para bares, restaurantes y cafeterías, optimizada para batidos, frappés y cócteles		**12**	**(2)SEDE SOCHAGOTA Y (4) SEDE LAS MERCEDES (6) SEDE PRINCIPAL**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777
2026-10-29T13:58:19-05:00 - Pagina 3 de 6

5	La licuadora de inmersión Ultra (velocidad variable)	Una capacidad de hasta 50 litros. Cuenta con un potente motor de 440 W (1 HP), velocidad variable de 1.500 a 9.000 rpm, y un brazo de 35 cm construido en acero inoxidable, ideal para triturar, mezclar y emulsionar. Especificaciones Técnicas Principales (MP 350 V.V. Ultra): Potencia: 440 W. Voltaje: Monofásico 230 V (50/60 Hz). Velocidad: 1.500 a 9.000 R.P.M. (Autorregulada/Variador de velocidad). Capacidad de procesamiento: Hasta 50 litros. Longitud del brazo (tubo): 35 cm. Longitud total: 74 cm. Peso neto: 5 kg. Cuchilla y pie: Totalmente de acero inoxidable y desmontables para fácil limpieza (sistema patentado). Uso: Intensivo (especial para colectividades y catering). Funciones: Triturar, batir, mezclar y emulsionar (según modelo "Combi" o "Ultra"). Características Destacadas: Diseño Ergonómico: Cuenta con un soporte de carcasa que sirve de apoyo en el borde de la olla. Higiene: Sistema de estanqueidad de la parte baja y pie desmontable. Durabilidad: Construcción reforzada con bloque de motor de acero inoxidable.	   	**2**	**SEDE SOCHAGOTA Y SEDE LAS MERCEDES**
6	HORNO 10 BANDEJAS ICOMBI PRO A GAS	[CD1GRRA.0001489] HORNO 10 BANDEJAS ICOMBI PRO A GAS **Equipo:** Horno combinado **Modelo:** iCombi Pro 10-1/1 G (a gas) **Origen:** Alemania **Descripción** Equipo de cocción inteligente para la cocción automática y finishing de carnes, aves, pescado, verduras, panadería y otros alimentos. Incorpora sistemas para optimización de cargas mixtas y automatización de procesos, limpieza y conservación. **Capacidad** ● 10 bandejas GN 1/1 ● Compatible con accesorios GN 1/1, 1/2, 2/3 y 1/3 ● Bastidor colgante extraíble con separación de 68 mm entre bandejas **Modos de cocción** ● Vapor: 30 °C – 130 °C ● Aire caliente: 30 °C – 300 °C		**1**	**SEDE SOCHAGOTA**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777
2026-10-29T13:58:19-05:00 - Pagina 4 de 6

		• Combinación vapor + aire caliente: 30 °C – 300 °C **Control y tablero** • Panel de control táctil intuitivo con pantalla a color • Sistema operativo iCookingSuite que guía al usuario con asistentes inteligentes • Permite selección de modos automáticos y manuales • Interconectable para manejo remoto y optimización de procesos **Asistentes inteligentes** • **iDensityControl:** Control avanzado del clima interno, vapor fresco, deshumidificación y flujo de aire para calidad y eficiencia energética óptimas. • **iCookingSuite:** Ajuste automático de parámetros según alimento y método de cocción, con 7 modos y 4 métodos disponibles. • **iProductionManager:** Organización flexible y eficiente de la producción, con posibilidad de múltiples niveles y optimización energética y de tiempo. • **iCareSystem:** Limpieza y descalcificación automáticas con detección de suciedad y programas optimizados para ahorro de recursos. **Datos técnicos** • Potencia gas butano: 22 kW • Tensión: 2AC 220 V • Frecuencia: 50/60 Hz • Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 850 x 842 x 1064 mm • Peso bruto: 155 kg INCLUYE PASTILLAS DE MANTENIMIENTO 150 Unidades, KIT DE CONEXIÓN, PASTILLAS DE DETERGENTE ACTIVE GREEN, 150 UNIDADES, 10 BANDEJAS PARA ASAR Y HORNEAR NO PERFORADA GN1/1 GN (325 × 530 mm)			
NOTA: EL OFERENTE DEBE ANEXAR LA FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE CON IMAGEN, DONDE SE OBSERVE LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS DE ACUERDO A LAS IMÁGENES REQUERIDAS CON DIMENSIONES Y MEDIDAS EXACTAS A LAS REQUERIDAS, DE ACUERDO A LA IMAGEN CON LAS FUNCIONES ESPECÍFICAS Y DEBE SER ANEXADA					

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777
2026-10-29T13:58:19-05:00 - Página 5 de 6

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

ANEXO TECNICO Y FICHAS TECNICAS. ULTIMO 29092026

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777

Estado: Finalizado

Creación: 2026-10-29 13:57:19

Finalización: 2026-10-29 13:58:18

Escanee el código para verificación

Elaboración: MAYID ORTIZ BAUTISTA



MAYID ORTIZ BAUTISTA
CC. 51733804
mortiz@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
Club Militar

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777
2026-10-29T13:58:19-05:00 - Página 6 de 6

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

ANEXO TECNICO Y FICHAS TECNICAS. ULTIMO 29092026

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20261029-135719-4d6c16-56936777

Creación: 2026-10-29 13:57:19

Estado: Finalizado

Finalización: 2026-10-29 13:58:18

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	MAYID ORTIZ BAUTISTA mortiz@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa Club Militar	Aprobado	Env.: 2026-10-29 13:57:20 Lec.: 2026-10-29 13:58:14 Res.: 2026-10-29 13:58:18 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email