FICHAS TECNICAS

FICHA TÉCNICA		IMPRESORA DE TINTA	
CANTIDAD	17 unidades	CLASIFICACIÓN	Equipo de tecnología / ofimática (Impresoras).
		CATEGORÍA	Equipo eléctrico/electrónico
		CODIGO UNSPSC	43212104

IMAGEN	DESCRIPCIÓN Y USO
	Equipo periférico de impresión, diseñado para impresión, copiado y escaneo de documentos, material didáctico, guías de trabajo, evaluaciones y comunicaciones institucionales en las dependencias administrativas y/o pedagógicas de la institución educativa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
TIPO	Multifuncional de tinta a color
FUNCIONES	Impresión, copia y escaneo
TECNOLOGÍA DE IMPRESIÓN	Inyección de tinta MicroPiezo® Heat-Free

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Impresión: Color y monocromática
- Resolución máxima de impresión: Hasta 5.760 x 1.440 dpi
- Impresión dúplex: automática
- Velocidad de impresión: hasta 15 ppm en negro y hasta 8 ppm a color, aproximadamente
- Escáner: plano, con sensor cis
- Resolución del escáner: hasta 1.200 x 2.400 dpi
- Copiadora: copia a color y blanco y negro
- Conectividad: wi-fi, wi-fi direct y usb
- Pantalla / panel: panel de control integrado
- Sistema de tinta: tanque de tinta recargable
- Alimentación de papel: bandeja de alimentación para hojas
- Compatibilidad: windows y macos, según controladores disponibles
- Debe incluir las tintas iniciales correspondientes, de acuerdo con la configuración del fabricante.
- Debe contar con los controladores y software necesarios para su operación.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Cable de alimentación con conexión a tierra (polo a tierra) y protección contra sobrecarga o cortocircuito.
- Carcasa que evite el acceso directo a partes internas energizadas o mecanismos en movimiento.
- Ausencia de bordes cortantes o partes que representen riesgo de atrapamiento para manos de niños, niñas y adolescentes.
- Los cables y conectores deben encontrarse en perfecto estado.
- No debe presentar partes expuestas, cables deteriorados o elementos que puedan generar riesgo eléctrico.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Tintas y cartuchos libres de sustancias tóxicas reguladas.
- Emisión de ruido y de compuestos orgánicos volátiles (COV) dentro de límites permisibles para espacios cerrados de uso escolar.
- Material de carcasa no inflamable o de baja propagación de llama.
- Ficha de datos de seguridad del fabricante disponible para consulta de la institución.

FICHA TÉCNICA		COMPUTADOR PORTATIL		
CANTIDAD	1 unidades	CLASIFICACIÓN	EQUIPO DE CÓMPUTO	
		CATEGORÍA	EQUIPOS PORTÁTILES	
		CODIGO UNSPSC	43211503	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		El computador portátil es un equipo de cómputo compacto, liviano y transportable.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		PROFUNDIDAD	215,2	mm
		ANCHO	324,2	mm
		ALTO	19,9	mm
		TAMAÑO DE PANTALLA	14"	
		COLOR DE LA CAJA	Gris y/o negro	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

COMPUTADOR PORTÁTIL: Procesador AMD Ryzen™ 5 150 de seis (6) núcleos y doce (12) hilos, frecuencia base de 3,3 GHz y máxima de hasta 4,55 GHz, memoria caché de 3 MB L2 y 16 MB L3; memoria RAM instalada de 8 GB DDR5 a 4800 MHz, ampliable hasta 32 GB mediante dos ranuras SODIMM con capacidad de doble canal; unidad de almacenamiento SSD M.2 2242 PCIe® 4.0 x4 NVMe® de 512 GB; gráficos integrados AMD Radeon™ 660M; pantalla de 14 pulgadas FHD, resolución 1920 × 1080, panel TN antirreflejo, brillo de 300 nits, 45 % NTSC y frecuencia de 60 Hz; cámara HD 720p con obturador físico de privacidad,
micrófono dual y parlantes estéreo de 2 W cada uno.
Conectividad Wi-Fi 6 802.11ax 2x2, Bluetooth 5.2 y Ethernet Gigabit 10/100/1000 mediante RJ-45.
Puertos: dos (2) USB-A de 5 Gbps, un (1) USB-C de 10 Gbps compatible con DisplayPort 1.2 y suministro de energía USB PD de 45 a 65 W, un (1) HDMI 1.4b, un (1) puerto RJ-45 y un (1) conector combinado de audio de 3,5 mm. Teclado en español latinoamericano, panel táctil de precisión multitáctil, módulo de seguridad TPM 2.0 y ranura Kensington Nano.
Batería de 47 Wh y adaptador de corriente de 65 W.
Sistema operativo Windows 11 Pro en español.
Chasis color gris Luna o negro, dimensiones de 324,2 × 215,2 × 19,9 mm.
Certificaciones ENERGY STAR® 9.0, ErP Lot 6/26, RoHS, TÜV Rheinland® Low Blue Light y pruebas de resistencia MIL-STD-810H.
Garantía base del portátil por tres (3) años.
El equipo deberá entregarse nuevo, original, completo, en empaque de fábrica y acompañado de su cargador y documentación correspondiente.
Licenciamiento Microsoft 365: Suministro de suscripción a plataforma de productividad basada en la nube, con acceso a aplicaciones y servicios de Microsoft como Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams, SharePoint y OneDrive Compatible con computadores Windows y Mac, tabletas y teléfonos móviles; incluye actualizaciones automáticas por 1 año, para el funcionamiento el oferente deberá realizar las siguientes actividades incluidas en el precio establecido para el presente ítem general: Asumir gasto de transporte y entrega en sitio.

NOTA: EL oferente deberá contemplar todos los elementos, materiales, transporte y demás componentes necesarios no especificados en el presente documento y que se requieran para garantizar la correcta instalación, implementación, puesta en funcionamiento, puesta en marcha y/o operación de la totalidad de los sistemas, equipos, maquinas o elementos del presente ítem; en caso de necesitar elementos adicionales o diferentes durante la ejecución deberán ser suministrados por el contratista sin costo adicional para la entidad

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Seguridad Electrónica Protección eléctrica apropiada para el consumo de cada equipo.

FICHA TÉCNICA		PARLANTE AMPLIFICADO PORTÁTIL	
CANTIDAD	9 unidades	CLASIFICACIÓN	Equipo electrónico de audio (Cabina activa / parlante amplificado).
		CATEGORÍA	Equipos de audio y amplificación sonora.
		CODIGO UNSPSC	52161512
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Amplificación y reproducción de señales de audio, voz y música, para eventos, reuniones, capacitaciones, ceremonias, actividades institucionales y presentaciones.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		VOLTAJE	110
		TIPO CONSOLA	Digital

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Alimentación: corriente eléctrica
- Parlante: 15"
- Potencia: hasta 130 w
- Sistema: sistema de sonido de 2 vías
- Tweeter / driver: driver de alta frecuencia
- Conectividad: entradas y salidas de audio
- Reproducción: música, voz y señales de audio
- Control de volumen: integrado
- cuenta con amplificación interna.
- Permite la reproducción y amplificación de señales de audio.
- controles para la regulación del volumen y demás parámetros disponibles según el fabricante.
- conexión de micrófono y otras fuentes de audio compatibles.
- Incluye base o trípode de soporte.
- incluye micrófono.
- Estructura resistente para transporte y uso frecuente.
- Incluye cables y accesorios necesarios para su funcionamiento, de acuerdo con la configuración del fabricante.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

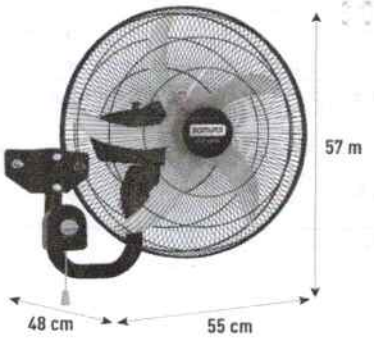
- Certificación de seguridad eléctrica del fabricante.
- Cable de alimentación con conexión a tierra y aislamiento en buen estado; conectores de audio sin partes energizadas expuestas.
- Carcasa resistente a impacto, con rejilla de protección del(los) altavoz(ces) que impida el contacto directo con el diafragma o partes internas.
- Si incluye soporte tipo trípode o pedestal, este debe contar con base antideslizante y mecanismo de fijación seguro.
- Limitador de volumen o indicación clara de niveles seguros de exposición sonora para uso con población escolar.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Nivel máximo de presión sonora (dB) ajustado a límites seguros de exposición auditiva para niños, niñas y adolescentes, conforme a la normatividad de salud ocupacional/ambiental aplicable.
- Materiales de carcasa y componentes electrónicos libres de sustancias restringidas.
- Recubrimientos y acabados no tóxicos, de fácil limpieza y desinfección superficial.

FICHA TÉCNICA		VENTILADOR DE PARED	
CANTIDAD	10 unidades	CLASIFICACIÓN	Equipo electromecánico
		CATEGORÍA	Equipo de climatización/confort ambiental
		CODIGO UNSPSC	40101604

IMAGEN



DESCRIPCIÓN Y USO

Equipo electromecánico de fijación mural, destinado a la circulación y renovación del aire en aulas, oficinas, comedores u otros espacios de la institución educativa, con el fin de mejorar el confort térmico de estudiantes y personal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANCHO	55	cm
ALTO	57	cm
FONDO	48	cm
MATERIAL	Metálico	
COLOR	Negro	
INCLUYE	Manual de uso	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tipo de ventilador Mural
- Material Metálico
- Material de las Aspas Metálico
- Tamaño de Aspas 22 pulgadas
- Garantía 24 meses
- Potencia 95 Watts
- Alimentación Eléctrica - Funcionamiento Alámbrico
- Cantidad de aspas 5
- con oscilación
- Oscilación horizontal de 90°
- Número de velocidades 3
- Tipo de panel de control Manual
- Rango entre 110 V y 120 V
- Malla frontal removible
- Soporte de pared

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Rejilla o carcasa de protección de aspas que impida el contacto directo de manos o dedos (aberturas máximas conforme a norma técnica aplicable.
- Sistema de fijación mural robusto, con anclajes certificados para el peso del equipo y resistencia a vibración por uso continuo.
- Cableado fijo, protegido, sin exposición a manipulación por parte de los estudiantes.
- Interruptor o control de velocidad ubicado fuera del alcance de manipulación indebida por menores, según el espacio de instalación.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Materiales plásticos y metálicos libres de sustancias tóxicas.
- Nivel de ruido (dB) dentro de rangos adecuados para no interferir con la actividad académica.
- Diseño que facilite la limpieza periódica de aspas y rejillas para evitar acumulación de polvo, ácaros o proliferación de agentes alergénicos.

FICHA TÉCNICA		TELEVISOR	
CANTIDAD	10 unidades	CLASIFICACIÓN	Equipo audiovisual/tecnológico
		CATEGORÍA	Equipo audiovisual de apoyo pedagógico y comunicacional.
		CODIGO UNSPSC	52161505

IMAGEN	DESCRIPCIÓN Y USO
	Pantalla electrónica destinada a la proyección de contenido audiovisual con fines pedagógicos, informativos e institucionales (clases, videos educativos, comunicados), para instalación en aulas, salas de audiovisuales u otros espacios comunes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ANCHO O FRENTE (SIN BASE)	145.09	cm
ALTO (SIN BASE)	83.14	cm
FONDO (SIN BASE)	2.57	cm
TAMAÑO PANTALLA	65´´	
COLOR	Negro	
INCLUYE	Control remoto ECO, Manual del usuario, cable de poder y soporte de mesa.	

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Smart TV
- Resolución pantalla 4K-UHD
- Tipo de pantalla QLED
- Puertos entradas y salidas cable óptico digital puerto HDMI puerto LAN/Ethernet puerto USB.Tres 3 puertos HDMI Dos 2 puertos USB
- Conectividad bluetooth USB WiFi
- Con entrada coaxial
- Con salida óptica
- Asistente de voz
- Potencia de audio 20 Watts
- Sintonizador digital DVB T2
- Tasa de refresco 60 Hz
- tecnología para compartir pantalla
- Aplicaciones Preinstaladas Amazon Prime Video Apple TV Disney+ Internet Browser/Navegador Netflix Youtube
- Garantía 12 Meses
- Medidas del TV. sin la base (Ancho x Alto x Fondo) 145,09 x 83,14 x 2,57 centímetros
- Fuentes de alimentación energía eléctrica

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Soporte o base de instalación adecuado para el peso y dimensiones del equipo, con anclaje antivuelco cuando se instale en pared o soporte móvil, previniendo caídas sobre estudiantes.
- Bordes y esquinas sin filos cortantes; carcasa resistente a impacto.
- Cableado eléctrico organizado y fuera del alcance de los estudiantes, evitando riesgo de tropiezo o manipulación.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Materiales de carcasa libres de sustancias restringidas
- Nivel de brillo/parpadeo (flicker) que no represente riesgo para la salud visual de niños, niñas y adolescentes.

FICHA TÉCNICA		BALÓN DE FÚTBOL	
CANTIDAD	80 unidades	CLASIFICACIÓN	Implemento deportivo
		CATEGORÍA	Elemento deportivo para educación física y recreación escolar.
		CODIGO UNSPSC	49161504
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Implemento deportivo esférico destinado a la práctica de fútbol en las clases de educación física, actividades recreativas y deportivas dentro de la institución educativa.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		NUMERO O TALLA	No. 5
		PESO	Entre 410 y 450 gramos

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tipo: Balón de fútbol para uso recreativo.
- Número o talla: No. 5.
- Material de la cubierta: Cuero sintético en poliuretano (PU) o policloruro de vinilo (PVC) de alta resistencia.
- Construcción: Cosido a máquina de alta resistencia o termosellado.
- Cámara interna: Butilo o látex con alta retención de aire.
- Circunferencia: Entre 68 y 70 cm.
- Peso: Entre 410 y 450 gramos, de acuerdo con la reglamentación aplicable para balones de fútbol de salón.
- Rebote: Controlado, conforme a las características técnicas propias de esta disciplina.
- Uso: Entrenamiento, formación deportiva, recreación y competencia.
- Superficie de juego: Canchas de césped, sintéticas o similares.
- Color: Alta visibilidad o con diseño multicolor.
- Inflado: Válvula de alta resistencia compatible con agujas estándar para inflado de balones deportivos.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Costuras reforzadas y cámara interna que impidan estallido súbito o deformación que genere riesgo de golpe descontrolado.
- Peso y circunferencia ajustados a la edad de los usuarios (talla 5 según población escolar).
- Válvula de inflado sin partes salientes que puedan causar lesión.
- Material superficial no abrasivo que evite raspaduras severas en la piel.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Materiales (cuero sintético, caucho, PVC) libres de sustancias tóxicas reguladas.
- Superficie de fácil limpieza y desinfección, resistente a la proliferación de hongos y bacterias por uso en exteriores/interiores.
- Ausencia de olores químicos fuertes (indicativos de solventes o pegantes tóxicos) al momento de la entrega.

FICHA TÉCNICA		BALON FÚTBOL DE SALÓN	
CANTIDAD	80 unidades	CLASIFICACIÓN	implemento deportivo
		CATEGORÍA	Elemento deportivo para educación física y recreación escolar.
		CODIGO UNSPSC	49161504
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	

	Implemento deportivo esférico destinado a la práctica de fútbol en las clases de educación física, actividades recreativas y deportivas dentro de la institución educativa.
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
NÚMERO O TALLA	No. 4
PESO	Entre 400 y 440 gramos

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tipo: Balón de fútbol de salón para uso recreativo.
- Número o talla: No. 4.
- Material de la cubierta: Cuero sintético en poliuretano (PU) o policloruro de vinilo (PVC) de alta resistencia.
- Construcción: Cosido a máquina de alta resistencia o termosellado.
- Cámara interna: Butilo o látex con alta retención de aire.
- Circunferencia: Entre 58 y 60 cm.
- Peso: Entre 400 y 440 gramos, de acuerdo con la reglamentación aplicable para balones de fútbol de salón.
- Rebote: Controlado, conforme a las características técnicas propias de esta disciplina.
- Uso: Entrenamiento, formación deportiva, recreación y competencia.
- Superficie de juego: Canchas de madera, concreto liso, sintéticas o similares.
- Color: Alta visibilidad o con diseño multicolor.
- Inflado: Válvula de alta resistencia compatible con agujas estándar para inflado de balones deportivos.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Costuras reforzadas y cámara interna que impidan estallido súbito o deformación que genere riesgo de golpe descontrolado.
- Peso y circunferencia ajustados a la edad de los usuarios (talla 5 según población escolar).
- Válvula de inflado sin partes salientes que puedan causar lesión.
- Material superficial no abrasivo que evite raspaduras severas en la piel.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Materiales (cuero sintético, caucho, PVC) libres de sustancias tóxicas reguladas.
- Superficie de fácil limpieza y desinfección, resistente a la proliferación de hongos y bacterias por uso en exteriores/interiores.
- Ausencia de olores químicos fuertes (indicativos de solventes o pegantes tóxicos) al momento de la entrega.

FICHA TÉCNICA		**BALON DE VOLEIBOL**	
CANTIDAD	80 unidades	**CLASIFICACIÓN**	implemento deportivo
		CATEGORÍA	Elemento deportivo para educación física y recreación escolar.
		CODIGO UNSPSC	49161608
IMAGEN		**DESCRIPCIÓN Y USO**	
		Implemento deportivo esférico destinado a la práctica de fútbol en las clases de educación física, actividades recreativas y deportivas dentro de la institución educativa.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		CIRCUNFERENCIA	65 a 67 cm.
		PESO	260 a 280 g.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tipo: Balón de Voleibol para uso recreativo.
- Peso: 260 a 280 g.
- Circunferencia: 65 a 67 cm.
- Rebote: 115 a 135 cm.
- Presión de aire: Calibración de 4 a 5 libras.
- Material externo: Cuero sintético PU (Poliuretano) de alta calidad con alta suavidad y agarre.
- Construcción: Laminado al calor o con tecnología avanzada para asegurar esfericidad.
- Enmallado: Hilo 100% nailon de alta resistencia para mantener la forma.
- Cámara interna: Caucho de butilo para un menor escape de aire.
- Color: Alta visibilidad, blanco o con diseño multicolor.
- Rebote: Controlado, conforme a las características técnicas propias de esta disciplina.
- Superficies aptas: Madera, baldosa, superficies sintéticas o canchas cubiertas y descubiertas.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Costuras reforzadas y cámara interna que impidan estallido súbito o deformación que genere riesgo de golpe descontrolado.
- Peso y circunferencia ajustados a la edad de los usuarios (talla 5 según población escolar).
- Válvula de inflado sin partes salientes que puedan causar lesión.
- Material superficial no abrasivo que evite raspaduras severas en la piel.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Materiales (cuero sintético, caucho, PVC) libres de sustancias tóxicas reguladas.
- Superficie de fácil limpieza y desinfección, resistente a la proliferación de hongos y bacterias por uso en exteriores/interiores.
- Ausencia de olores químicos fuertes (indicativos de solventes o pegantes tóxicos) al momento de la entrega.

FICHA TÉCNICA		BALON DE BALONCESTO	
CANTIDAD	80 unidades	CLASIFICACIÓN	implemento deportivo
		CATEGORÍA	Elemento deportivo para educación física y recreación escolar.
		CODIGO UNSPSC	49161603
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Implemento deportivo esférico destinado a la práctica de fútbol en las clases de educación física, actividades recreativas y deportivas dentro de la institución educativa	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		NUMERO O TALLA	No. 7
		PESO	580 a 650 gramos

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tipo: de baloncesto para uso recreativo.
- Número o talla: No. 7
- Circunferencia: 75 a 78 centímetros.
- Peso: 580 a 650 gramos.
- Diámetro: Aproximadamente 24 centímetros (29.5 pulgadas).
- Color: Alta visibilidad diseño multicolor.
- Inflado: Válvula de alta resistencia compatible con agujas estándar para inflado de balones deportivos.
- Rebote: Controlado, conforme a las características técnicas propias de esta disciplina.
- Uso: Entrenamiento, formación deportiva, recreación y competencia.
- Superficie de juego: Canchas de madera, concreto liso, sintéticas o similares.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Costuras reforzadas y cámara interna que impidan estallido súbito o deformación que genere riesgo de golpe descontrolado.
- Peso y circunferencia ajustados a la edad de los usuarios (talla 5 según población escolar).
- Válvula de inflado sin partes salientes que puedan causar lesión.
- Material superficial no abrasivo que evite raspaduras severas en la piel.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Materiales (cuero sintético, caucho, PVC) libres de sustancias tóxicas reguladas.
- Superficie de fácil limpieza y desinfección, resistente a la proliferación de hongos y bacterias por uso en exteriores/interiores.
- Ausencia de olores químicos fuertes (indicativos de solventes o pegantes tóxicos) al momento de la entrega.

FICHA TÉCNICA		COLCHONETA DE EJERCICIO	
CANTIDAD	80 unidades	CLASIFICACIÓN	implemento deportivo
		CATEGORÍA	Elemento deportivo para educación física, actividad física y acondicionamiento corporal.
		CODIGO UNSPSC	49221500

IMAGEN	DESCRIPCIÓN Y USO	
	Superficie acolchada, flexible y portátil, destinada a la práctica de ejercicios de suelo, estiramientos, gimnasia básica y actividades de educación física que requieren amortiguación y protección corporal del estudiante durante la clase.	
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	MEDIDAS	100 x 47 x 5 cm (+-) (largo x ancho x grueso).
	ESPESOR ESPUMA	5cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tipo: colchonetas de ejercicio:
- Medidas: 100 x 47 x 5 cm (+-) (largo x ancho x grueso).
- Espesor de la espuma: 5 cm
- Cubierta: forrada en cordobán impermeable.
- Espuma: Espuma de alta densidad, material acolchado equivalente.
- Propiedades: Antideslizante, A prueba de agua
- Color: según disponibilidad y/o azul oscuro o negro.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Material antideslizante en ambas caras (o base) para evitar desplazamientos durante el uso.
- Densidad y espesor de espuma adecuados para amortiguar impactos y caídas propias de la actividad física escolar.
- Costuras y bordes reforzados, sin partes sueltas, grapas o elementos que puedan desprenderse y generar riesgo de asfixia o corte.
- Resistencia a rasgadura y perforación bajo uso intensivo.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Espuma y recubrimiento libres de sustancias tóxicas.
- Material impermeable y de fácil limpieza/desinfección (resistente a alcohol o soluciones desinfectantes de uso escolar) para prevenir proliferación de bacterias, hongos y ácaros.
- Baja emisión de olores químicos (compuestos orgánicos volátiles) al momento de recepción del producto.
- Hipoalergénico, apto para contacto prolongado con la piel de niños, niñas y adolescentes.

FICHA TÉCNICA		NEVERA	
CANTIDAD	02	CLASIFICACIÓN	Equipo electrodoméstico
		CATEGORÍA	Refrigeración y conservación de alimentos
		CODIGO UNSPSC	52141501
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Electrodoméstico destinado a la refrigeración y conservación de alimentos, bebidas y otros productos perecederos, mediante el mantenimiento de una temperatura controlada en su compartimiento interior.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Ancho	67 cm
		Alto	164 cm
		Profundo	68,4 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Nevera No Frost
- panel de control Manual
- 365 litros de capacidad
- 265 litros de capacidad de refrigeración
- 100 litros de capacidad de congelador
- Dispensador de agua
- Alerta de puerta abierta
- Luz interna
- Control de temperatura
- Dos (2) puertas
- Voltaje 110V
- Sistema de enfriamiento No Frost
- 1 año de garantía en general y 10 años de garantía en el compresor
- Posición del congelador Bottom
- Color según disponibilidad y/o negro o plateado.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- El equipo deberá contar con sistema eléctrico seguro, cableado y enchufe en buen estado, conexión a polo a tierra cuando aplique y protecciones que eviten riesgos eléctricos.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- La nevera deberá permitir una adecuada limpieza y desinfección de sus superficies y compartimientos internos. Los materiales en contacto con los alimentos deberán ser aptos para este uso, resistentes a la humedad y de fácil limpieza.

FICHA TÉCNICA		CONGELADOR HORIZONTAL	
CANTIDAD	01	CLASIFICACIÓN	Equipo electrodoméstico de refrigeración y congelación
		CATEGORÍA	Equipo para conservación y almacenamiento de alimentos.
		CODIGO UNSPSC	24131601
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Equipo destinado a la congelación y conservación de alimentos, bebidas y productos perecederos a bajas temperaturas. Cuenta con un compartimiento de almacenamiento de disposición horizontal y sistema de refrigeración que permite mantener los productos congelados durante su almacenamiento.	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	**Ancho**	95.4 cm
	Alto	84.5 cm
	Profundo	61.6 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Congelador Horizontal
- Capacidad 251 litros
- 01 puerta
- Iluminación interior led
- Voltaje 115V
- Descongelamiento Frost
- Seguro de llave
- Panel de control digital
- Color blanco
- 1 año de garantía en general y 3 años de garantía en el compresor.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá contar con sistema eléctrico, cableado, enchufe y elementos de protección en condiciones adecuadas y seguras de funcionamiento. Deberá disponer de aislamiento térmico apropiado, estabilidad durante su operación y condiciones de ventilación según las recomendaciones del fabricante.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá contar con superficies y compartimientos interiores de fácil limpieza y desinfección, resistentes a la humedad y adecuados para el almacenamiento de alimentos.

FICHA TÉCNICA		TABLAS PARA PICAR	
CANTIDAD	36	**CLASIFICACIÓN**	Utensilio de cocina
		CATEGORÍA	Utensilios para preparación y manipulación de alimentos
		CODIGO UNSPSC	52151606
IMAGEN		**DESCRIPCIÓN Y USO**	
		Utensilio de superficie plana destinado a cortar, picar, trocear y preparar alimentos. Facilita la manipulación de carnes, frutas, verduras, quesos y demás alimentos, evitando el contacto directo con otras superficies de trabajo.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Ancho	18.3 cm
		Grosor	1 cm
		Largo	28 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Tabla para picar
- material de polipropileno
- Color Amarillo y/o Blanco y/o verde y/o rojo

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá ser estable, resistente y encontrarse en buen estado, sin grietas, astillas, bordes cortantes, deformaciones o elementos que puedan desprenderse y generar riesgo durante su utilización. El material deberá ser adecuado para el uso previsto y permitir una manipulación segura.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá estar elaborada en material apto para contacto con alimentos, no tóxico, resistente a la humedad y de fácil limpieza y desinfección. La superficie deberá ser lisa, no porosa y estar libre de grietas o deterioros

que puedan favorecer la acumulación de residuos o microorganismos.

FICHA TÉCNICA		JUEGO DE COLADORES	
CANTIDAD	03	CLASIFICACIÓN	Utensilio de cocina
		CATEGORÍA	Utensilios para preparación y manipulación de alimentos
		CODIGO UNSPSC	48101812
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Juego de coladores fabricados en acero inoxidable, destinados a escurrir, filtrar, separar y lavar alimentos líquidos o sólidos, como frutas, verduras, pastas, granos y otros productos alimenticios. Su diseño permite facilitar las actividades de preparación y manipulación de alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Alto	34 cm
		Ancho	20.5 cm
		Fondo	8 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Set x 3 Coladores 10, 14 y 20 cm
- Malla en acero inoxidable
- Mango de madera
- Color plateado
- Garantía 12 meses

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Los coladores deberán ser resistentes, estables y estar libres de bordes cortantes, deformaciones, soldaduras defectuosas o elementos que puedan desprenderse durante su utilización. Las asas o elementos de sujeción deberán permitir una manipulación segura.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberán estar fabricados en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Las superficies deberán ser lisas, sin grietas, porosidades o deterioros que faciliten la acumulación de residuos.

FICHA TÉCNICA		BALANZA GRAMERA DIGITAL	
CANTIDAD	09	CLASIFICACIÓN	Equipo de medición
		CATEGORÍA	Equipos e instrumentos para pesaje y medición de alimentos
		CODIGO UNSPSC	41111507
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Equipo electrónico de medición utilizado para determinar con precisión el peso de alimentos, ingredientes y otros productos. Dispone de una plataforma de pesaje y pantalla digital para facilitar la lectura del peso, siendo adecuada para actividades de preparación, control y porcinamente de alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Alto	8 cm
		Ancho	18 cm
		Largo	18 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Balanza Gramera
- Pantalla Digital
- capacidad máxima de 5000 gramos
- material plástico
- color blanco
- garantía 1 mes
- tazón ovalado

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá contar con carcasa y componentes en buen estado, sin cables expuestos ni elementos que representen riesgo durante su operación.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- La superficie o plataforma destinada al pesaje deberá ser de fácil limpieza y desinfección y estar fabricada con materiales adecuados para el uso previsto.

FICHA TÉCNICA		ESTUFA INDUSTRIAL	
CANTIDAD	01	CLASIFICACIÓN	Equipo industrial para preparación de alimentos
		CATEGORÍA	Equipos de cocción y procesamiento de alimentos
		CODIGO UNSPSC	48101500

IMAGEN



DESCRIPCIÓN Y USO

Equipo destinado a la preparación y cocción de alimentos mediante el uso de fuentes de calor. Está diseñado para uso intensivo en cocinas institucionales, comerciales o industriales y permite realizar procesos como cocción, fritura, calentamiento y preparación de diferentes alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Alto	88 CM
Ancho	44 CM
Largo	150 CM

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Estufa tres puestos
- A gas.
- Potencia 66.000 BTU/h
- para recipientes hasta de 45 cm
- Parrillas en perfil de hierro
- Mueble en acero inoxidable
- Encendido electrónico
- Dimensiones: 150 x 44 x 88 cm

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá contar con estructura estable y resistente y componentes en buen estado.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Las superficies en contacto con alimentos deberán ser de materiales aptos para este uso, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. El equipo deberá permitir la eliminación de residuos de alimentos y grasa, evitando acumulaciones que puedan generar contaminación o afectar las condiciones higiénicas del área de preparación.

FICHA TÉCNICA		CUCHARA ACERO INOXIDABLE	
CANTIDAD	10	CLASIFICACIÓN	Utensilio de cocina
		CATEGORÍA	Utensilios para preparación, manipulación y consumo de

			alimentos
		CODIGO UNSPSC	48101800
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Utensilio fabricado en acero inoxidable, destinado a mezclar, revolver, servir, manipular y consumir alimentos y preparaciones líquidas o sólidas.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Espesor	3 mm
		Ancho	4 CM
		Largo	18 CM

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Fabricada en acero inoxidable
- Textura lisa
- Color Plateado

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá presentar una estructura resistente y estable, sin bordes cortantes, deformaciones, grietas, rebabas ni elementos que puedan desprenderse durante su uso. El mango deberá permitir una manipulación segura y cómoda.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá estar fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Su superficie deberá ser lisa, no porosa y estar libre de deterioros que permitan la acumulación de residuos o microorganismos.

FICHA TÉCNICA		PLATO HONDO	
CANTIDAD	20	CLASIFICACIÓN	Vajilla y utensilio para servicio de alimentos
		CATEGORÍA	Elementos para servir y consumir alimentos
		CODIGO UNSPSC	48101800
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente de forma circular y con profundidad, destinado a servir y consumir alimentos líquidos o semilíquidos, como sopas, caldos, cremas, cereales y otras preparaciones.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Medidas	858,9cc/ 29oz

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Plato Hondo
- Material melamina
- Color Blanco
- Resistencia de la decoración a los detergentes.
- Aprobado para el uso en contacto con alimentos.
- Apilable
- Apto para Uso en Lava Platos
- alta resistencia a la fractura y al desportillado

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá ser resistente al uso frecuente y estar libre de grietas, fisuras, astillas, bordes cortantes, desprendimientos o deformaciones que puedan ocasionar lesiones. El asa deberá estar firmemente adherida y permitir una manipulación segura.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá estar fabricado en material apto para contacto con alimentos, no tóxico, resistente y de fácil limpieza

y desinfección. Su superficie deberá ser lisa, no porosa y estar libre de deterioros que permitan la acumulación de residuos o microorganismos.

FICHA TÉCNICA		VASO	
CANTIDAD	65	CLASIFICACIÓN	Vajilla y utensilio para servicio de alimentos
		CATEGORÍA	Elementos para servir y consumir bebidas
		CODIGO UNSPSC	48101800
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente fabricado en vidrio, destinado a servir y consumir bebidas.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Alto	11.5 CM
		Largo	7.5 cm
		Ancho	7.5 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Fabricado melamina
- Capacidad: 12 oz
- Color: blanco
- Resistencia de la decoración a los detergentes.
- Aprobado para el uso en contacto con alimentos.
- Apilable
- Apto para Uso en Lava Platos
- alta resistencia a la fractura y al desportillado

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá ser resistente al uso frecuente y estar libre de grietas, fisuras, astillas, bordes cortantes, desprendimientos o deformaciones que puedan ocasionar lesiones. El asa deberá estar firmemente adherida y permitir una manipulación segura.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá estar fabricado en material apto para contacto con alimentos, no tóxico, resistente y de fácil limpieza y desinfección. Su superficie deberá ser lisa, no porosa y estar libre de deterioros que permitan la acumulación de residuos o microorganismos.

FICHA TÉCNICA		POCILLO	
CANTIDAD	40	CLASIFICACIÓN	Vajilla y utensilio para servicio de alimentos
		CATEGORÍA	Elementos para servir y consumir bebidas
		CODIGO UNSPSC	48101800
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente de loza destinado a servir y consumir bebidas calientes o frías, especialmente café, té, chocolate y otras preparaciones. Su diseño deberá facilitar la manipulación y el consumo de las bebidas.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Alto	8 cm
		Ancho	8 cm
		Largo	8 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Material melamina
- Color: blanco
- Resistencia de la decoración a los detergentes.
- Aprobado para el uso en contacto con alimentos.
- Apto para Uso en Lava Platos
- alta resistencia a la fractura y al desportillado.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá ser resistente al uso frecuente y estar libre de grietas, fisuras, astillas, bordes cortantes, desprendimientos o deformaciones que puedan ocasionar lesiones. El asa deberá estar firmemente adherida y permitir una manipulación segura.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá estar elaborado con material apto para contacto con alimentos y bebidas, con acabado esmaltado o superficie lisa, no porosa y de fácil limpieza y desinfección. Deberá mantenerse libre de residuos, suciedad, fisuras o deterioros que puedan favorecer la acumulación de microorganismos.

FICHA TÉCNICA		JARRA	
CANTIDAD	19	CLASIFICACIÓN	Utensilio para almacenamiento y servicio de bebidas
		CATEGORÍA	Elementos para preparación, almacenamiento y servicio de alimentos y bebidas
		CODIGO UNSPSC	48101800
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente plástico destinado a contener, almacenar y servir bebidas frías o a temperatura ambiente, como agua, jugos, refrescos y otras preparaciones líquidas. Deberá contar con asa que facilite su manipulación y vertido.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Alto	22.3 cm
		Ancho	14.5 cm
		Largo	21 cm

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Jarra Plástica con Tapa Blanca
- Capacidad: 2.5 Litros

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá ser resistente al uso frecuente, estable y estar libre de grietas, fisuras, deformaciones, bordes cortantes o elementos que puedan desprenderse durante su utilización. Deberá ser adecuada para el tipo de bebida y temperatura de uso prevista.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- Deberá estar fabricada en material plástico apto para contacto con alimentos y bebidas, no tóxico, resistente y de fácil limpieza y desinfección. Sus superficies deberán ser lisas y estar libres de porosidades, grietas o deterioros que permitan la acumulación de residuos o microorganismos.

FICHA TÉCNICA		TERMOMETRO	
CANTIDAD	9	CLASIFICACIÓN	Instrumento de medición
		CATEGORÍA	Equipos e instrumentos para control de temperatura de alimentos
		CODIGO UNSPSC	52151648
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Instrumento digital destinado a medir y controlar la temperatura interna de alimentos y preparaciones durante los procesos de almacenamiento, preparación, cocción, calentamiento y conservación, permitiendo verificar que se encuentren dentro de los rangos de temperatura requeridos para su adecuada manipulación y conservación.</td></tr>
<tr><td rowspan="4"></td><td colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td></tr>
<tr><td>Largo</td><td>21 cm</td></tr>
<tr><td>ancho</td><td>1 cm</td></tr>
<tr><td>Dimensiones con carcasa</td><td>25cm x 2cm</td></tr>
</table>

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Termómetro para Alimentos Cocina Punzón Temperatura
- Pantalla Digital
- Tipo Paila
- sonda de acero inoxidable
- Material de la olla acero
- Libre de PFOA
- Color según disponibilidad y/o negro
- Incluye batería botón AG13.
- Rango de medición: 50 C ~ + 300 C (-58 F ~ + 572 F)
- Función de ahorro de energía
- Pantalla C y F seleccionable
- Mide temperaturas de líquidos
- Mide temperatura en aceites
- Mide temperatura de todo tipo de comidas.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Deberá contar con carcasa y componentes en buen estado, sin cables expuestos, daños o elementos que puedan representar riesgos durante su utilización.

REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

- La sonda destinada a entrar en contacto con los alimentos deberá estar fabricada en material apto para uso alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.