## Alcaldía de Envigado - Secretaría de Salud - Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

## ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – GRUPO G21: MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIAL Y CAMPANAS EXTRACTORAS

Solicitud de cotizaciones para estudio de mercado – SECOP II. Los códigos de ítem corresponden al formato de cotización del grupo.

| Ítem(s) | Código UNSPSC | Equipo o servicio | Cantidad (equipos, sedes o unidades) | Frecuencia | Actividades a realizar / especificaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| G21-001 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de autoservicio industrial o samovar a gas o eléctrico** | 7 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Limpieza o cambio filtro de agua<br>• Limpiar sensores de nivel<br>• Limpiar resistencias<br>• Mantenimiento sistema eléctrico<br>• Revisión de pilotos de gas<br>• Revisión de fugas de agua y de gas<br>• Verificación de la puesta a tierra y protecciones eléctricas cuando aplique |
| G21-002 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de equipo de gas baño maría industrial** | 2 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Revisión o limpieza del filtro de agua<br>• Limpiar sensores de nivel<br>• Limpiar resistencias o quemadores según aplique<br>• Mantenimiento sistema eléctrico<br>• Revisión de pilotos de gas<br>• Revisión de fugas de agua y de gas<br>• Verificación de la presión de gas y estabilidad de la llama, cuando aplique.<br>• Comprobación de la puesta a tierra y de las protecciones eléctricas si aplica |
| G21-003<br>G21-004<br>G21-005<br>G21-006<br>G21-007<br>G21-008<br>G21-009 | 73152100 | G21-003: Mantenimiento preventivo de equipo de gas con dos puestos de planchas de asar – 2<br>G21-004: Mantenimiento preventivo de equipo de gas de 2 puestos – 1<br>G21-005: Mantenimiento preventivo de equipo de gas de 3 puestos – 13<br>G21-006: Mantenimiento preventivo de equipo de gas de 3 puestos y 1 plancha o 4 puestos – 13<br>G21-007: Mantenimiento preventivo de equipo de gas de 6 puestos – 1<br>G21-008: Mantenimiento preventivo de equipo de gas enana de 1 puesto – 28<br>G21-009: Mantenimiento preventivo de equipo de gas freidora de 2 puestos – 3 | Ver detalle | Trimestral | • Limpieza de tubería, inyectores y quemadores<br>• Revisión de la presión de suministro y operación del gas, así como la detección de fugas de gas en tubería, mangueras, reguladores, pilotos y válvulas de salida con prueba funcional de encendido, regulación, operación y apagado<br>• Calibración de llamas y combustión<br>• Revisión de las perillas, conexiones, acoples y mecanismos de cierre<br>• Inspección y limpieza de parrillas, soportes, bandejas y superficies del equipo, aplicando pintura para altas temperaturas (resistente hasta 350 °C o más) para zonas cercanas al calor que así lo requieran |
| G21-010 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de marmita y sartén basculante industrial** | 10 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Inspección del sistema de calentamiento, quemadores o resistencias, según aplique.<br>• Revisión sensores<br>• Lubricación de sistema mecánico<br>• Revisión de válvulas, grifos, tuberías y sistema de abasto de agua y desagüe.<br>• Revisión de electroválvula de agua<br>• Revisión de fugas de agua y de gas<br>• Revisión del sistema electrónico<br>• Verificación del cableado, conexiones, protecciones eléctricas y puesta a tierra. |

| Ítem(s) | Código UNSPSC | Equipo o servicio | Cantidad (equipos, sedes o unidades) | Frecuencia | Actividades a realizar / especificaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| G21-011<br>G21-012<br>G21-013 | 73152100 | G21-011: Mantenimiento preventivo de horno combi industrial de 5 bandejas – 1<br>G21-012: Mantenimiento preventivo de horno combi industrial de 10 bandejas (marca Joserrago) – 2<br>G21-013: Mantenimiento preventivo de horno combi industrial de 20 bandejas (marca Rational) – 1 | Ver detalle | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Inspección del empaque, cierre, bisagras y vidrio de la puerta.<br>• Limpieza de los componentes del equipo, (a través de proveedor certificado)<br>• Revisión y limpieza del drenaje de la cámara de cocción.<br>• Revisión de ventiladores, turbinas y rejillas de circulación de aire.<br>• Revisión de fugas de agua y de gas<br>• Inspección del cableado, conexiones, protecciones eléctricas y puesta a tierra.<br>• Verificación del sistema de generación e inyección de vapor.<br>• Verificación de sondas, sensores y controles de temperatura.<br>• Cambio de filtros<br><br>Ubicación:<br>IE John F Kennedy: 10 bandejas<br>IE Salado: 10 bandejas<br>IE San Vicente sede Alto de las Flores: 5 bandejas<br>Centro Vida Alto de los Sueños: 20 bandejas |
| G21-014 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de lavadora de vajilla de capota** | 5 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Limpiar el filtro de suministro de agua<br>• Lubricación de guías<br>• Limpiar trampa de presostato<br>• Revisión de manguera de suministro de detergente<br>• Revisión de conexiones eléctricas<br>• Revisión de fugas de agua<br>• Inspección y limpieza de brazos, boquillas y aspersores de lavado y enjuague.<br>• Revisión de filtros, rejillas y sistema de desagüe.<br>• Verificación de bombas de lavado, enjuague y drenaje.<br>• Verificación de sensores de nivel, termostatos y dispositivos de seguridad.<br>• Revisión de presión y caudal del suministro de agua |
| G21-015 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de batidora industrial** | 1 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Inspección de transmisión, y componentes móviles, retirar la grasa degradada y aplicar grasa sintética de grado alimenticio NSF H1.<br>• Calibrar perno tope<br>• Inspeccionar la presencia de holgura axial o juego en las balineras/rodamientos del eje.<br>• Reemplazar el retén de aceite/grasa para prevenir contaminación hacia la zona de mezcla.<br>• Verificar estado y tensión de la correa de transmisión del motor.<br>• Verificación de parámetros eléctrico.<br>• Realizar apriete general de tornillería del equipo |
| G21-016 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de máquina peladora de papas industrial** | 29 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Limpieza general<br>• Lubricación del mecanismo con grasa grado alimenticio<br>• Revisión del motor, presión de la correa, eje, acoples, poleas y alineación de la transmisión<br>• Revisión del sistema eléctrico, sensores, capacitor y estado de empaques y sellos<br>• Revisión de rodamientos<br>• Revisión del material abrasivo y reemplazar de ser necesario<br>• Mantenimiento correctivo a necesidad<br>• Revisión del sistema de entrada de agua, válvulas y aspersores, comprobando que no existan fugas ni obstrucciones |
| G21-017 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de molino eléctrico** | 1 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Inspección de cuchilla y discos, afilado de ser necesario<br>• Revisión de tornillo sin fin, Piñón y arandela de empuje.<br>• Inspección y lubricación de transmisión<br>• Revisión de retenedor y cambio de ser necesario<br>• Revisión de componentes y parámetros eléctricos.<br>• Revisión de estructura general del equipo. |

| Ítem(s) | Código UNSPSC | Equipo o servicio | Cantidad (equipos, sedes o unidades) | Frecuencia | Actividades a realizar / especificaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| G21-018 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de procesador de alimentos industrial** | 33 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Limpieza general<br>• Lubricación del mecanismo con grasa grado alimenticio<br>• Revisión del motor, presión de la correa, eje, acoples, poleas y alineación de la transmisión<br>• Revisión del sistema eléctrico, sensores, capacitor<br>• Mantenimiento correctivo a necesidad<br>• Revisión de rodamientos<br>• Afilado de discos de corte<br>• Revisión de las guardas, tapas y/o sistemas de seguridad, estabilidad y nivelación del equipo |
| G21-019<br>G21-020 | 73152100 | G21-019: Mantenimiento preventivo de licuadora de 1 litro a 2 litros – 28<br>G21-020: Mantenimiento preventivo de licuadora de 4 litros a 30 litros – 57 | Ver detalle | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Revisión del estado del cableado y conectores<br>• Revisión del funcionamiento y ventilación del motor<br>• Detección de fugas en el vaso; acople entre motor y vaso, verificando alineación, ajuste y desgaste<br>• Revisión de voltaje<br>• Revisión de amperaje<br>• Revisión de cuchillas en el vaso<br>• Revisión de sellos mecánicos y rodamientos<br>• Revisión del sistema de basculación: estabilidad y estado de las patas o bases antideslizantes<br>• Revisión del pulsador o switche de encendido |
| G21-021 | 73152100 | **Mantenimiento preventivo de wafflera** | 22 | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Revisión de la resistencia<br>• Revisión de la termocupla |
| G21-022<br>G21-023 | 76111600 | G21-022: Mantenimiento preventivo y limpieza de campana extractora con extractor axial (campana, ducto y extractor) – 14<br>G21-023: Mantenimiento preventivo y limpieza de campana extractora con extractor centrífugo tipo hongo (campana, ducto y extractor) – 11 | Ver detalle | Semestral (recesos de mitad y fin de año) | • Revisión del estado del cableado y conectores<br>• Chequeo de rodamientos y bujes<br>• Revisión y limpieza de la campana y ducto de ventilación<br>• Revisión y limpieza del extractor<br>• Revisión de switches o controles de encendido<br>• Limpieza del hongo<br>• Revisión de borneras del hongo<br>• Revisión del motor del hongo<br>• Revisión de la correa de transmisión del hongo<br>• Revisión del estado de las aspas y ajuste en soportes |

## Requisito para los equipos a gas

Se requiere: Certificado de Competencia Laboral del personal técnico expedido por el SENA o por un Organismo de Certificación de Personas (OCP) acreditado ante el ONAC. Debe estar vigente y cubrir específicamente: mantenimiento de artefactos a gas (comerciales/industriales) y/o Construcción/reparación de instalaciones para suministro de gas combustible (bajo NTC 2505 para redes comerciales y NTC 4282 si hay equipos de alta potencia/industriales).
Equipos a gas, samovares: proveedor certificado. Equipos de procesamiento, hornos combi, lavavajillas y campanas: proveedor especializado.

## Campanas extractoras: sedes y medidas (metros)

| N° | Sede de atención | Dirección | Campana ancho | Campana largo | Campana alto | Ducto largo | Cantidad de codos | Tipo de extractor |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | IE COMERCIAL DE ENVIGADO | Calle 41 Sur 24 C 71 - Barrio La Mina | 1.46 | 0.75 | 0.61 | 0.6 | 1 | AXIAL |
| 2 | IE COMERCIAL DE ENVIGADO SEDE PIO XII | Carrera. 31 N° 28 Sur 51 - Barrio Mesa | 2.52 | 0.7 | 0.61 | 0.75 | 1 | AXIAL |
| 3 | IE COMERCIAL DE ENVIGADO SEDE SAN RAFAEL | Calle 42 A Sur N° 27 52 - Barrio San Rafael | 3 | 0.72 | 0.63 | 4.1 | 1 | AXIAL |
| 4 | IE DARÍO DE BEDOUT | Diagonal 29 Sur N° 35 D 10 - Barrio La Sebastiana | 1.86 | 0.6 | 0.53 | 4.92 | 2 | AXIAL |

| N° | Sede de atención | Dirección | Campana ancho | Campana largo | Campana alto | Ducto largo | Cantidad de codos | Tipo de extractor |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | IE JOSÉ MANUEL RESTREPO VÉLEZ | Calle 38 Sur N° 45 A 67 - Barrio Alcalá | 1.5 | 0.6 | 0.7 | 0.3 | 1 | AXIAL |
| 6 | IE JOSÉ MANUEL RESTREPO VÉLEZ SEDE FERNANDO GONZÁLEZ | Carrera 40 N° 38 Sur 08 - Zona Centro | 2.8 | 0.65 | 0.6 | 0.5 | 1 | AXIAL |
| 7 | IE JOSE MIGUEL DE LA CALLE | Tv. 34b Sur #31e66 - 31e Barrio La Magnolia | 3 | 2 | 0.5 | 6 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 8 | IE LA PAZ | Carrera. 42 B N° 45 B Sur 50 - Barrio La Paz | 1.6 | 0.6 | 0.6 | 0.5 | 1 | AXIAL |
| 9 | IE LA PAZ SEDE EL TRIANÓN | Calle 45 C Sur N° 38 15 - Barrio El Trianón | 1.52 | 1 | 0.55 | 0.71 | 1 | AXIAL |
| 10 | IE LA PAZ SEDE JOHN F KENNEDY | Calle 46 Sur Nro. 42 - 16 Barrio El Dorado | 5 | 1.35 | 0.5 | 20 | 3 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 11 | IE LAS PALMAS | Kilómetro 17 - Alto de las Palmas | 1.5 | 0.7 | 0.6 | 0.5 | 1 | AXIAL |
| 12 | IE LETICIA ARANGO DE AVENDAÑO | Calle 46 Sur N° 42 16 - Barrio La Paz | 3.61 | 2.26 | 0.5 | 26 | 3 | AXIAL |
| 13 | IE MANUEL URIBE ÁNGEL | Calle 38 Sur N° 44 67 - Barrio Alcalá | 2.54 | 0.7 | 0.65 | 0.75 | 1 | AXIAL |
| 14 | IE MANUEL URIBE ÁNGEL SEDE MARCELIANO VÉLEZ | Carrera. 43 N° 33 B Sur 43 - Zona Centro | 2.13 | 0.7 | 0.6 | 1 | 1 | AXIAL |
| 15 | IE MARIE POUSSEPIN | Calle 34 DD Sur N° 28 - 24 - Barrio Uribe Ángel | 3 | 1 | 0.5 | 10 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 16 | IE MARTÍN EDUARDO RIOS | Vereda Pantanillo | 1.6 | 0.7 | 0.62 | 0.3 |  | AXIAL |
| 17 | IE MARTÍN EDUARDO RIOS SEDE LA CRUZ DEL PORVENIR | Vereda Perico | 0.8 | 1.9 | 0.46 | 1 |  | AXIAL |
| 18 | IE NORMAL SUPERIOR COCINA 1 | Cl. 37 Sur #3314 Barrio Los Naranjos | 3 | 2 | 0.5 | 10 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 19 | IE NORMAL SUPERIOR COCINA 2 | Cl. 37 Sur #3314 Barrio Los Naranjos | 3 | 2 | 0.5 | 10 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 20 | IE SALADO | Carrera 25 # 39D Sur 60 Barrio El Salado | 4.91 | 1.35 | 0.5 | 20 | 3 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 21 | IE SAN VICENTE DE PAUL SEDE ALTO LAS FLORES | Calle 53 sur Nº 39 - 62 Barrio Alto de las Flores | 2.5 | 1.4 | 0.5 | 5 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 22 | COMEDOR EL SALADO | Calle 40 sur 24 E 75 Barrio el Salado | 2.74 | 2.27 | 0.52 | 25 | 3 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 23 | COMEDOR SANTA GERTRUDIS | Diagonal 33 # 35 C sur 31 Barrio los Naranjos | 3 | 1.21 | 0.6 | 6.14 |  | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 24 | CENTRO VIDA ALTO DE LOS SUEÑOS CAMPANA 1 | Dg. 29 #28 Sur-171 a 28 Sur-267 Barrio Alto de Misael | 1.05 | 1.4 | 0.4 | 5.5 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |
| 25 | CENTRO VIDA ALTO DE LOS SUEÑOS CAMPANA 2 | Dg. 29 #28 Sur-171 a 28 Sur-267 Barrio Alto de Misael | 3.5 | 1.21 | 0.6 | 5.5 | 2 | CENTRIFUGADO (TIPO HONGO) |