FICHA TECNICA

SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRONICA SI-05101004-2026

EL MUNICIPIO DE CIUDAD BOLIVAR, DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA convoca a los interesados en participar en el Proceso de Contratación número SI-05101004-2026 para seleccionar a través del procedimiento establecido para la SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRONICA recibir propuestas de acuerdo al objeto contractual **ADQUIRIR A TÍTULO DE COMPRAVENTA, CON TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN, ENTREGA, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO CUANDO APLIQUE, ELEMENTOS DE MENAJE, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA PARA LA DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES DE TREINTA Y CUATRO (34) SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE CIUDAD BOLÍVAR, ANTIOQUIA, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, VIGENCIA 2026 EN EL MUNICIPIO DE CIUDAD BOLIVAR ANTIOQUIA.**

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

ANEXO 2. FICHAS TÉCNICAS MÍNIMAS

Los bienes serán nuevos, aptos para su uso, sin defectos, con manuales y garantías en español cuando apliquen. Las capacidades y materiales descritos definen desempeño mínimo; cualquier equivalencia debe conservar compatibilidad, higiene, seguridad y funcionalidad. La entrega exige acta por sede, identificación de referencias, cantidades, series de equipos y pruebas pertinentes.

N.º / REFERENCIA	CANT.	CONDICIONES DE CALIDAD Y DESEMPEÑO
1. Nevera No Frost 400 L con dispensador	12	Refrigerador de sistema No Frost, volumen nominal cercano a 400 L, dispensador externo de agua, compartimientos higienizables, alimentación eléctrica adecuada, etiqueta energética y garantía mínima de un año. La garantía ofrecida deberá cubrir expresamente el uso institucional previsto en restaurantes escolares, sin exclusión por dicho destino.
2. Licuadora industrial 2 L 2 HP	19	Equipo industrial de licuado con vaso de capacidad mínima 2 L, motor nominal del orden de 2 HP, cuchillas y sellos aptos para uso alimentario, controles seguros y garantía mínima de un año.
3. Olla a presión 6 L	10	Olla a presión de 6 L, sistema de cierre y válvulas de seguridad, materiales aptos para alimentos, asas térmicas y garantía del fabricante.
4. Olla a presión 20 L	10	Olla a presión de 20 L, con cierre de seguridad, válvula reguladora y sistema de alivio, cuerpo apto para alimentos y elementos de manipulación térmica.
5. Olla a presión 10 L	10	Olla a presión de 10 L, sistema integral de cierre y despresurización segura, material resistente y garantía.

N.º / REFERENCIA	CANT.	CONDICIONES DE CALIDAD Y DESEMPEÑO
6. Olla arrocera 1,8 L	10	Olla arrocera eléctrica de 1,8 L, operación automática, tapa segura y recipiente interior removible para lavado.
7. Caldero antiadherente grande	40	Caldero grande antiadherente, cuerpo apto para cocción institucional, tapa ajustada y superficies fáciles de higienizar.
8. Caldero antiadherente mediano	10	Caldero mediano antiadherente, material apto para preparación de alimentos, tapa y acabados higienizables.
9. Caldero antiadherente 10–15 L	10	Caldero de capacidad nominal entre 10 y 15 L, con asas de agarre seguro y resistencia a cocción institucional.
10. Cucharón rejilla para freír	10	Cucharón tipo espumadera o rejilla, material resistente a temperatura de fritura y mango ergonómico.
11. Olla aluminio #24 / 7 L	15	Olla en aluminio de diámetro No. 24, capacidad referencial de 7 L, con tapa y asas.
12. Olla aluminio #16 / 7 L	18	Olla en aluminio No. 16, con tapa y asas, apta para uso alimentario.
13. Filtro Ecotrade 24 L	40	Filtro purificador de agua de capacidad 24 L, recipiente higienizable y sistema de filtración apto para el uso previsto.
14. Rallador inoxidable 4 caras	10	Rallador manual de cuatro caras en acero inoxidable, estructura resistente y superficies de corte sin deformaciones.
15. Bandeja plástica	20	Bandeja plástica para manipulación y servicio, material apto para alimentos, superficies lisas y resistente a lavado.
16. Jarra plástica tapa 2,5 L	15	Jarra plástica de 2,5 L con tapa y asa, apta para contacto con bebidas y limpieza frecuente.
17. Jarra térmica 2–3 L	2	Jarra térmica con capacidad de 2 a 3 L y mecanismo de aislamiento térmico efectivo.
18. Cuchara mezcladora grande	34	Cuchara mezcladora grande, construcción robusta apta para alimentos, superficie lavable y mango seguro.
19. Batidor manual	5	Batidor manual de cocina con varillas resistentes a corrosión, mango firme e higiene sencilla.
20. Pinza de cocina	34	Pinza de cocina, acero inoxidable o material de grado alimentario, resorte funcional y control de agarre.
21. Espátula resistente a calor	34	Espátula resistente a calor, material apto para alimentos y mango ergonómico.
22. Exprimidor manual grande	34	Exprimidor manual de tamaño grande para cítricos, cuerpo resistente y sistema de palanca o prensa estable.
23. Cuchara sopa inoxidable	423	Cuchara sopera en acero inoxidable de uso institucional, cantos redondeados y acabado lavable.
24. Cucharón pando arrocero	15	Cucharón pando para arroz, material apto para contacto con alimentos y superficie para servir porciones.
25. Cucharón hondo inoxidable	34	Cucharón hondo en acero inoxidable, mango rígido, capacidad acorde con servido institucional.

N.º / REFERENCIA	CANT.	CONDICIONES DE CALIDAD Y DESEMPEÑO
26. Escurridor platos con tapa	10	Escurridor de platos con tapa protectora, cuerpo polimérico lavable y superficie de drenaje adecuada.
27. Caneca PP granos 30 L	42	Caneca plástica con tapa para almacenamiento de granos, capacidad 30 L, material apto para alimentos y superficies lisas.
28. Recipiente hermético >=17 L	59	Recipiente hermético para alimentos de capacidad no inferior a 17 L, cierre apto para reducir ingreso de contaminantes.
29. Pataconera	10	Pataconera o prensa manual para plátano, superficies lavables y dispositivo de prensado seguro.
30. Sanduchera	34	Sanduchera eléctrica para uso en cocina, placas antiadherentes, cierre seguro y control térmico.
31. Parrilla para arepas	34	Parrilla para arepas de superficie antiadherente o material apto para cocción, base estable y fácil higiene.
32. Plato plástico 3 divisiones	190	Plato plástico con tres divisiones, apto para alimentos, sin bordes cortantes y apto para lavado repetido.
33. Plato hondo sopa	40	Plato hondo para sopa, material apto para alimentos, estable y resistente al servicio institucional.
34. Vaso PP 250 ml	190	Vaso de polipropileno con capacidad nominal 250 ml, apto para alimentos y apilable.
35. Pocillo plástico	40	Pocillo plástico de servicio, higienizable y resistente a uso repetido.
36. Estufa industrial tres fogones	10	Estufa industrial con tres fogones, estructura resistente a uso intensivo, dispositivo de seguridad, gas compatible con la sede y conexiones certificables.
37. Tabla picar polietileno 20x33	20	Tabla para picar de polietileno apto para alimentos, dimensión referencial 20 × 33 cm, bordes redondeados y superficie lavable.
38. Balde plástico	15	Balde plástico resistente para actividades de limpieza, asa segura y capacidad funcional institucional.
39. Colador inoxidable	34	Colador de acero inoxidable, entramado higienizable, mango firme y tamaño de uso institucional.
40. Tijera cocina	34	Tijera de cocina de acero inoxidable, mango ergonómico y hojas desmontables para limpieza.
41. Cuchillo inoxidable mango plástico	29	Cuchillo de hoja en acero inoxidable y mango plástico resistente, sin desprendimientos y funda de seguridad para traslado.
42. Picatodo	13	Equipo picatodo eléctrico para procesar alimentos, cuchillas resistentes, recipiente higienizable y operación segura.
43. Cava icopor 130 L	10	Cava térmica de poliestireno expandido, capacidad nominal 130 L, tapa ajustada y paredes aptas para transporte.
44. Báscula 10 kg	34	Báscula digital de cocina con capacidad 10 kg, función tara, unidad de medida visible y plataforma lavable.
45. Termómetro infrarrojo	1	Termómetro infrarrojo digital para lectura de temperatura superficial, pantalla y rango funcional para cocina.

N.º / REFERENCIA	CANT.	CONDICIONES DE CALIDAD Y DESEMPEÑO
46. Nevera portátil plástica	5	Nevera portátil plástica con aislamiento térmico, tapa de cierre seguro y asas para traslado.
47. Molino manual	1	Molino manual para alimentos, mecanismo resistente, superficies lavables y fijación estable.
48. Cepillo lavado ollas	1	Cepillo para lavado de ollas, cerdas resistentes a uso de cocina y mango ergonómico.
49. Cepillo pequeño utensilios	2	Cepillo pequeño de utensilios, cerdas de limpieza y materiales higienizables.
50. Escoba cocina/comedor	2	Escoba para áreas de cocina/comedor, fibras resistentes, mango sólido y aptitud para limpieza rutinaria.
51. Trapera cocina/comedor	2	Trapera y portador para áreas de cocina/comedor, material absorbente lavable y mango resistente.
52. Recogedor	2	Recogedor para residuos de aseo, borde que permita barrido completo y mango adecuado.
53. Estantería alimentos secos	20	Estantería para alimentos secos, estructura resistente y lavable, con niveles suficientes, estabilidad y capacidad de carga acorde con la sede.
54. Contenedor alimentos 25–40 L	3	Contenedor apto para alimentos con capacidad entre 25 y 40 L, con tapa y facilidad de lavado.
55. Contenedor menaje 60–80 L	2	Contenedor de menaje de 60 a 80 L, cuerpo plástico resistente y tapa ajustada.
56. Punto ecológico 3 canecas pedal	34	Punto ecológico de tres canecas, con separación identificada, sistema de pedal, materiales resistentes y superficies higienizables.
57. Extintor cocina	1	Extintor para riesgo de cocina, agente compatible con los riesgos del establecimiento y certificación, rotulado y capacidad según norma aplicable.
58. Mesa comedor cuatro estudiantes	36	Mesa de comedor para cuatro estudiantes, estructura estable, cantos redondeados y superficie lavable.
59. Silla plástica comedor escolar	144	Silla plástica de comedor escolar, estructura segura y resistente, apilable cuando corresponda.
60. Mesa auxiliar servicio	1	Mesa auxiliar de servicio, estructura estable, superficie higienizable y dimensiones funcionales para comedor.
61. Regulador estufa	1	Regulador de presión de gas para estufa, compatible con combustible y equipo, instalación por personal idóneo y certificaciones aplicables.
62. Gramera digital de cocina 5 kg / 1 g	34	Gramera digital para cocina, capacidad de 5 kg, precisión o división mínima de 1 g, función tara y superficie de pesaje higienizable.

Enfoque diferencial en sedes indígenas

La asignación de bienes a sedes vinculadas al Resguardo Hermeregildo Chakiama se articulará con el PAIP y los acuerdos efectivamente adoptados con la autoridad indígena, según la Resolución 18858 de 2018 y el convenio. Se comprobarán prácticas de preparación, disponibilidad de energía, agua, espacio, limpieza y acceso antes de fijar la distribución y de aceptar sustituciones.

Recepción y trazabilidad

La supervisión contrastará cada entrega con la ficha y cantidad contractual, examinará embalaje y estado, practicará pruebas de refrigeración, cocción o procesamiento cuando correspondan y dejará registro de aceptación o rechazo. La instalación de equipos a gas deberá cumplir las condiciones técnicas y de seguridad aplicables por personal competente. Se registrarán garantía, responsable de atención, número de serie y sede de destino. Los defectos no se convalidan por el pago o por la entrega física.