


ANEXO I

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


Rubro presupuestal: 02-01-01-004-003


| Denominación | DISPENSADOR DE AGUA |
|--|--|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Dispensador de Agua de Mesa • 2 Llaves Blanco • Especificaciones principales Tipo : Dispensadores de agua de mesa • Ancho : 27.5 cm • Alto : 39.7 cm • Largo : 29.8 cm • Tipo de panel de control : Manual |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 02 |
| Necesidad real | 03 |

| Denominación | DISPENSADOR DE AGUA |
|--|--|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Dispensador de Agua Botellón Oculto de Piso • 3 Botones Gris • Dimensiones Ancho 31.0 cm Alto 103.5 cm • Profundidad 35.5 cm • Especificaciones: • Tipo Dispensadores de agua con filtro • Tipo de alimentación de agua :Ambos Tipos de temperatura Fría • Función del gabinete: Ocultar botellón • Material: Polímero • Color Gris |


| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con bloqueo de seguridad: Si • Número de llaves 3 unidad(es) • Máquina expendedora De piso • Rango de temperatura 10°- 85° |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 07 |
| Necesidad real | 09 |

| | |
|--|---|
| Denominación | HIELERA INDUSTRIAL |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Maquina de hielo de 280 lb – yr-280 ap-161. • Incluye: 4 patas niveladoras en acero inoxidable, 1 pala plástica, 1 manguera de desagüe y 1 manguera de entrada. con capacidad de producción de 280 libras de hielo cada 24 horas. • Presenta dimensiones externas de 60.1 cm de ancho, 72.5 cm de alto y 98.1 cm de profundidad, y dimensiones internas de 53.5 cm de ancho, 54 cm de alto y 61 cm de profundidad. • Opera con una potencia de 704 w (7.2 a), motor de 1/5 hp, voltaje 110 v / 60 hz / 1 fase y un peso de 84.8 kg. • Su producción de hielo varía según la temperatura ambiente: a 21 °c produce 283 lbs, a 32 °c produce 225 lbs y a 38 °c produce 201 lbs, con temperatura máxima de entrada de agua de 21 °c. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |


| | |
|--|---|
| Denominación | DISPENSADOR JUGOS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo diseñado para contener, enfriar y dispensar jugos naturales o preparados. • Uso institucional en comedores, casinos militares, hospitales o cafeterías. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Capacidad: 18 Litros por tanque • Rango de temperatura: 7 - 12 °C • Voltaje: 110V – • Frecuencia: 60Hz • Poder: 280W • Refrigeración: R134a • Dimensiones: 48x46x74cm • Dimensiones con empaque: 51x49x80cm • Peso neto: 29kg • Peso con empaque: 32kg |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 03 |


| | |
|--|--|
| Denominación | HORNO A GAS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de cocción industrial diseñado para hornear alimentos en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, etc.). • Funcionamiento a gas natural o gas propano, con sistema de seguridad certificado. • Capacidad para cuatro bandejas estándar de uso gastronómico. • Capacidad y dimensiones • Número de bandejas: 4 • Dimensiones internas mínimas: 60 cm ancho x 70 cm fondo x 180 cm alto. • Bandejas en acero inoxidable grado alimenticio. • Cámara de cocción en acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar. • Indicadores luminosos de encendido y temperatura. • Patas regulables en altura, antideslizantes. • Aislamiento térmico externo para evitar riesgos al operador. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |


Rubro presupuestal: 02-02-01-003-006

| | |
|--|--|
| Denominación | JARRA PLASTICA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad nominal: 2,5 litros • Material: Polipropileno (PP) o polietileno de alta densidad (PEAD), apto para contacto con alimentos, libre de BPA. |


| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Color: Transparente o translúcido, con opción de colores sólidos según disponibilidad. • Diseño: • Cuerpo cilíndrico o ligeramente ovalado. • Asa ergonómica integrada para fácil manipulación. • Boca ancha para facilitar el llenado y la limpieza. • Tapa: • Plástica, ajustable a presión o rosca. • Con vertedero o pico dosificador para servir líquidos sin derrames.. • Resistente a impactos moderados y uso frecuente. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 04 |
| Necesidad real | 10 |

| | |
|--|--|
| Denominación | COLADOR PARA JUGO |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Filtrado de jugos naturales, separando pulpa, semillas y residuos sólidos. • Material: Cuerpo y malla en acero inoxidable grado alimenticio (AISI 304), resistente a la corrosión y apto para contacto con alimentos. • Mango reforzado en acero inoxidable, con acabado pulido. • Dimensiones: • Diámetro superior: 26 cm. • Profundidad de la malla: 7–9 cm. • Longitud total con mango: 35–38 cm. • Diseño: • Forma circular con borde rígido. • Mango ergonómico, antideslizante, con orificio para colgar. • Malla fina (0.3–0.5 mm) para retener sólidos pequeños. • Capacidad de filtrado: Adecuado para jugos de frutas cítricas, tropicales y mezclas con pulpa. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |


| | |
|--------------------------------------|--|
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 04 |
| Necesidad real | 08 |


| | |
|--|---|
| Denominación | PORTACOMIDA PLÁSTICO |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Transporte y conservación de alimentos preparados en entornos institucionales, escolares, laborales o domésticos. • Material: • Polipropileno (PP) o polietileno de alta densidad (PEAD), apto para contacto con alimentos, libre de BPA. • Tapa hermética en el mismo material, con sello de seguridad. • Recipiente 1,10 ml rectangular división hermético • Dimensiones • Ancho: 13.5 cm • Alto: 6.8 cm • Largo: 20 cm |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 54 |
| Necesidad real | 70 |

| | |
|---------------------|------------------------|
| Denominación | EMBUDO PLÁSTICO |
|---------------------|------------------------|


| | |
|--|---|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Trasvase de líquidos y polvos alimenticios o industriales, evitando derrames y desperdicios. • Material: • Polipropileno (PP) o polietileno de alta densidad (PEAD), apto para contacto con alimentos, libre de BPA. • Superficie lisa, fácil de limpiar. • Dimensiones aproximadas: • Diseño: Forma cónica con cuello estrecho. • Borde superior reforzado para mayor resistencia. • Puede incluir asa lateral para mejor manipulación. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 55 |
| Necesidad real | 55 |

| | |
|--|--|
| Denominación | BOLSA AUTOSELLABLES |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Almacenamiento y conservación de alimentos, insumos médicos, piezas pequeñas y documentos. • Protección contra polvo, humedad y contaminación externa. • Material: Polietileno de baja densidad (PEBD) transparente, apto para contacto con alimentos. • Libre de BPA y sustancias tóxicas. • Sistema de cierre: Autoasellable tipo “ziplock” con doble línea de presión para mayor hermeticidad. • Fácil apertura y cierre manual, reutilizable. • Medidas: 40 x 48 cms |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 300 |
| Necesidad real | 300 |


| | |
|--|--|
| Denominación | BOLSA AUTOSELLABLES |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Almacenamiento y conservación de alimentos, insumos médicos, piezas pequeñas y documentos. • Protección contra polvo, humedad y contaminación externa. • Material: Polietileno de baja densidad (PEBD) transparente, apto para contacto con alimentos. • Libre de BPA y sustancias tóxicas. • Sistema de cierre: Autoasellable tipo “ziplock” con doble línea de presión para mayor hermeticidad. • Fácil apertura y cierre manual, reutilizable. • Medidas: 20 x 30 cms • Paquete por 100 unidades |
| Unidad de Medida | Paquete |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 3 |
| Necesidad real | 3 |


| | |
|--|--|
| Denominación | BOLSA AUTOSELLABLES |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Almacenamiento y conservación de alimentos, insumos médicos, piezas pequeñas y documentos. • Protección contra polvo, humedad y contaminación externa. • Material: Polietileno de baja densidad (PEBD) transparente, apto para contacto con alimentos. • Libre de BPA y sustancias tóxicas. |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de cierre: Autoasellable tipo “ziplock” con doble línea de presión para mayor hermeticidad. • Fácil apertura y cierre manual, reutilizable. • Medidas: 22 x 18 cm • Paquete por 100 unidades |
| Unidad de Medida | PAQUETE |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 4 |
| Necesidad real | 4 |


Rubro presupuestal: 02-02-01-004-002

| | |
|--|---|
| Denominación | CUCHILLO DE COCINA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Corte de alimentos en preparación culinaria (carne, vegetales, frutas, pan, etc.). • Material de la hoja: • Acero inoxidable grado alimenticio (AISI 420 o 440), resistente a la corrosión. • Filo recto, afilado de fábrica • Material del mango: Polipropileno (PP) de alta resistencia o madera tratada, ergonómico y antideslizante. • Unión remachada o inyectada para mayor seguridad. • Dimensiones aproximadas: • Diseño: Hoja lisa, punta ligeramente curva para facilitar cortes precisos. • Mango ergonómico, con balance adecuado entre hoja y empuñadura. • Resistencia: Alta durabilidad frente a uso intensivo. • Apto para lavavajillas, resistente a impactos moderados. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |


| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 10 |
| Necesidad real | 15 |

| | |
|--|--|
| Denominación | SET DE CUBIERTOS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Servicio de mesa para consumo de alimentos en entornos institucionales, domésticos o de oficina. • Composición del set: <ul style="list-style-type: none"> ○ 6 cuchara sopera ○ 6 cuchillo de mesa ○ 6 tenedor de mesa ○ 6 cuchara postre • Material: Acero inoxidable grado alimenticio resistente a la corrosión y apto para contacto con alimentos. • Acabado pulido espejo o satinado • Material: Acero inoxidable grado alimenticio, resistente a la corrosión y apto para contacto con alimentos. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 07 |

| | |
|-----------------------|----|
| Necesidad real | 10 |
|-----------------------|----|


| Denominación | SET DE SARTENES |
|--|--|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Preparación de alimentos en cocinas institucionales, domésticas o profesionales. • Batería 7 Piezas Acero Tapa Vidrio Especificaciones principales • Tipo : Juegos de ollas • Dimensiones : 16 cm; 24 cm; 20 cm; 24 cm • Modelo : Ollas • Tipo de utensilio : Sartén • Diseño: Fondo difusor para distribución uniforme del calor. • Bordes redondeados para facilitar el vertido de alimentos. • Mangos remachados o atornillados para mayor seguridad. • Resistencia: • Apto para cocinas a gas, eléctricas y vitrocerámica. • Resistente a temperaturas de hasta 200 °C. |
| Unidad de Medida | UND |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 03 |
| Necesidad real | 06 |

| Denominación | OLLA A PRESIÓN |
|--|---|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Uso previsto: Cocción rápida de alimentos en grandes volúmenes, optimizando tiempos y garantizando seguridad en cocinas institucionales, restaurantes, hospitales y comedores industriales. • Capacidad: 50 litros • Adecuada para preparación de grandes cantidades de alimentos. • Material: Cuerpo en acero inoxidable grado alimenticio, resistente a la corrosión y apto para contacto con alimentos. • Tapa reforzada con cierre hermético y válvula de seguridad. • Diseño: Forma cilíndrica con asas laterales termoaislantes. • Tapa de cierre rápido con sistema de bloqueo automático. |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Válvula reguladora de presión y válvula de seguridad secundaria. • 2 válvulas para un alivio de presión seguro. • Asas: Reforzadas con metal para un agarre seguro. • Pesas reguladoras: Sistema redundante para controlar la presión. • Empaque de silicona: Facilita la hermeticidad. • Presión nominal de trabajo: 40 kPa |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |

Rubro presupuestal: 02-01-01-004-004

| Denominación | LICUADORA |
|--|---|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico diseñado para la preparación de jugos, batidos y mezclas alimenticias. • Uso institucional en comedores, casinos militares, hospitales y cafeterías. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Capacidad • Vaso con capacidad mínima de 1,5 litros. • Graduación visible para control de cantidad. • Tapa hermética con sistema de seguridad. • Materiales Vaso en policarbonato transparente grado alimenticio o vidrio templado resistente a impactos. Cuchillas en acero inoxidable, de alta durabilidad y resistencia a la corrosión. Base en polímero de alta resistencia o acero inoxidable |


| | |
|--------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Motor y potencia Motor eléctrico de mínimo 500 W de potencia. Voltaje: 110 V – 60 Hz (compatible con red eléctrica nacional). Velocidades múltiples (mínimo 3) y función de pulso. Sistema de protección contra sobrecalentamiento. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 04 |
| Necesidad real | 06 |


| | |
|--|--|
| Denominación | ESTUFA A GAS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de cocción industrial diseñado para preparación de alimentos en comedores, casinos militares, hospitales y cocinas institucionales. • Funcionamiento con gas natural o gas propano, con sistema de seguridad certificado. • Construcción robusta, de alta durabilidad y fácil mantenimiento. • Número de quemadores: 4 • Superficie de trabajo en acero inoxidable, resistente a la corrosión. • Parrillas desmontables en hierro fundido o acero de alta resistencia. • Perillas de control en polímero de alta resistencia al calor. • Quemadores de alta eficiencia, con distribución uniforme de calor. • Encendido manual con válvula de seguridad. • Regulador de presión para gas natural o propano. • Consumo estimado: 0,8 – 1,2 m³/h (gas natural). • Perillas ergonómicas con graduación de llama. |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de seguridad con válvula termopar que corta el gas en ausencia de llama. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 02 |
| Necesidad real | 03 |


| | |
|--|---|
| Denominación | SANDWICHERA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico diseñado para la preparación rápida de sándwiches, arepas, paninis y alimentos similares. • Uso institucional en comedores, casinos militares, hospitales y cafeterías. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Superficie de cocción doble (superior e inferior). • Capacidad para preparar al menos 2 sándwiches simultáneamente. • Peso aproximado: 3 – 5 kg. • Placas de cocción en aluminio fundido con recubrimiento antiadherente o acero inoxidable. • Carcasa externa en acero inoxidable o polímero de alta resistencia. • Mango ergonómico con aislamiento térmico. • Voltaje: 110 V – 60 Hz (compatible con red eléctrica nacional). • Sistema de cierre seguro para presión uniforme. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 05 |
| Necesidad real | 08 |

| | |
|--|---|
| Denominación | CONGELADOR |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad:337 Litros • Dimensiones Ancho 1.17 cm Alto 89.5 cm Profundidad 75 cm • Especificaciones • Material Lamina galvanizada prepintada • Color Blanco • Consumo energético 58 kWh/mes Posición del congelador • Freezer horizontal Potencia nominal 115 W equivalente). • Termostato regulable. • Consumo energético eficiente, categoría mínima A. • Sistema de drenaje para descongelación. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 02 |
| Necesidad real | 04 |

| | |
|--|--|
| Denominación | NEVERA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de refrigeración diseñado para conservación de alimentos y bebidas en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, cocinas de gran volumen). • Funcionamiento eléctrico, con sistema de refrigeración eficiente y ecológico. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Interior en acero inoxidable o ABS grado alimenticio, fácil de limpiar. • Exterior en acero pintado o inoxidable, resistente a la corrosión. • Puertas con aislamiento térmico y sello hermético. • Compresor hermético de alta eficiencia. • Refrigerante ecológico (R134a, R600a o equivalente). • Rango de temperatura: 0 °C a 10 °C. • Termostato regulable. • Capacidad: 311 litros |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |


| | |
|--|--|
| Denominación | MICROONDAS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico diseñado para calentar, descongelar y cocinar alimentos en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, cocinas de gran volumen). • Capacidad de 42 litros, apto para recipientes de gran tamaño. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Volumen interno: 42 L. • Dimensiones aproximadas: 55 cm ancho x 45 cm fondo x 35 cm alto. • Plato giratorio de vidrio templado de mínimo 35 cm de diámetro. • Materiales • Interior en acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar. • Exterior en acero pintado o inoxidable. • Puerta con vidrio templado y sello hermético. • Múltiples niveles de potencia • Funciones: cocción rápida, descongelamiento automático por peso/tiempo, temporizador digital. • Panel digital con pantalla LED. • Programación de tiempo y potencia. • Indicadores luminosos de funcionamiento. • Botón de seguridad para apertura de puerta. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |

| | |
|--|--|
| Denominación | CAFETERA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico diseñado para la preparación de café en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, oficinas). • Cafetera Programable Digital 12Tazas Negra Dimensiones Ancho 23.5 cm Alto 38.2 cm Largo 31.2 cm • Cuenta con apagado automático Si Cuenta con control de temperatura Si • Potencia nominal 900 W • Jarra en vidrio templado resistente al calor o acero inoxidable grado alimenticio. |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Filtro permanente en acero inoxidable o compatible con filtros de papel. • Carcasa externa en polímero de alta resistencia o acero inoxidable. • Botón de encendido/apagado con indicador luminoso. • Sistema antigoteo para servir café durante la preparación. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 04 |
| Necesidad real | 06 |

| | |
|--|--|
| Denominación | TOSTADORA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico diseñado para el tostado uniforme de pan tajado y productos similares. • Uso institucional en comedores, casinos militares, hospitales y cafeterías. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Capacidad y dimensiones • Capacidad mínima: 2 a 4 rebanadas simultáneas. • 7 Niveles de Tostado • Dimensiones Ancho 20.32 cm Alto 30.48 cm • Profundidad 31 cm Especificaciones • Tipo Tostadores • Color Negro • Funciones: descongelar, recalentar y cancelar. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 02 |
| Necesidad real | 04 |


| | |
|--|---|
| Denominación | LICUADORA INDUSTRIAL |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico de alta potencia diseñado para preparación de jugos, batidos, salsas y mezclas alimenticias en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, cocinas de gran volumen). • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Uso continuo y de gran capacidad. • Vaso en acero inoxidable • Cuchillas en acero inoxidable endurecido, de alta durabilidad y resistencia a la corrosión. • Base en acero inoxidable, con recubrimiento anticorrosivo. • Altura (mm): 1025 • Longitud (mm): 350 • Ancho (mm): 380 • Peso Bruto (KG): 22 • Peso neto (KG): 19.3 • Metro Cúbico: 0.227 • Potencia del motor (CV): 1 • Consumo (KW/H): 0.73 • Voltaje (V): 127 OU 220 • Capacidad (L): 19 - RPM: 3400 |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |

| | |
|--|--|
| Denominación | NEVERA VERTICAL |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de refrigeración diseñado para conservación de alimentos y bebidas en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, cocinas de gran volumen). • Tipo vertical de una o dos puertas, con estantes regulables. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Refrigerador de dos puertas ofrece una capacidad excepcional. • Controlador inteligente • Ajusta la temperatura de 2°C a 6°C • Iluminación LED • Dimensiones exteriores Alto: 2045 mm Ancho: 1000 mm Profundo: 720 mm • Consumo de energía 4.2Kw/24h, Parrillas 8 • Rango de temperatura 2°C a 6°C • Peso 144 KG • Volumen Útil (Litros) 550 • Fuente de alimentación: 115V / 60 Hz • CONDENSADOR DE BAJO MANTENIMIENTO: Previenen que el polvo bloquee el flujo de aire, ahorrando energía y aumentando la vida útil del compresor. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |

| | |
|--|--|
| Denominación | ESTUFA ELECTRICA DE 4 PUESTOS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento eléctrico, con cuatro zonas de cocción independientes. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Número de puestos: 4.. • Parrillas o placas resistentes al calor • Control independiente por cada puesto. • Color Negro • 9 Niveles De Potencia • Tensión de alimentación: 220 V 2 • Quemadores De Ø 165 Mm De 1,2 KW • 1 Quemador De Ø 165 Mm / 2,2 KW • 1 Quemador De Ø 200 Mm De 1,8 KW Sistema Booster • Protector De Sobre Calentamiento Bloqueo De Seguridad Temporizador Medidas de instalación: (55,5 x 49,5) cm +/- (0.5 cm) Dimensión total del producto: (60 x 53) cm +/- (0.5 cm) |
| Unidad de Medida | UNIDAD |

| | |
|---|--|
| <p>Imagen de referencia</p> |  |
| <p>Cantidades Mínimas requeridas</p> | <p>01</p> |
| <p>Necesidad real</p> | <p>02</p> |

Rubro presupuestal: 02-01-01-004-003

| <p>Denominación</p> | <p>TERMO BEBIDAS CALIENTES</p> |
|---|---|
| <p>Especificación Técnica y de calidad</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Recipiente portátil diseñado para conservar y dispensar bebidas calientes (café, té, agua, chocolate, etc.). • Uso institucional en comedores, casinos militares, hospitales y oficinas. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Capacidad mínima: 2,5 litros (ajustable según requerimiento). • Dimensiones aproximadas: 25 cm diámetro x 40 cm altura. • Graduación visible para control de cantidad. • Interior en acero inoxidable 304, resistente a la corrosión y apto para alimentos. • Exterior en acero inoxidable o polímero de alta resistencia. • Aislamiento térmico de doble pared al vacío para mantener la temperatura. • Tapa hermética con sistema de seguridad. • Capacidad de mantener bebidas calientes por mínimo 6 a 8 horas. • Temperatura de servicio: 60 °C – 90 °C. • Sistema antigoteo en la válvula dispensadora. • Válvula o grifo dispensador ergonómico, de fácil accionamiento. • Asa superior y laterales para transporte seguro. |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Base antideslizante. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 06 |
| Necesidad real | 10 |

| | |
|--|--|
| Denominación | POPOTAMO |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Recipiente portátil de gran capacidad para almacenamiento y dispensación de bebidas frías (agua, jugos, refrescos). • Uso institucional en comedores, casinos militares, hospitales, eventos y brigadas. • Construcción robusta, con materiales plásticos de alta resistencia. • Capacidad y dimensiones • Modelos disponibles: 22 litros. • Fabricado en polietileno de alta densidad (HDPE), insulado para mantener la temperatura. • Tapa a presión, hermética, que evita derrames. • Asa plástica resistente para transporte. • Grifo dispensador en la parte inferior para servir líquidos. • Diseñado para conservar bebidas frías por varias horas. • No apto para bebidas calientes (material especializado en frío). • Mantiene hielo y agua en condiciones óptimas durante eventos prolongados. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |


| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 06 |
| Necesidad real | 10 |

Rubro presupuestal: 02-01-01-004-004

| Denominación | BEBEDERO DE AGUA |
|--|--|
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Llave de agua: Un grifo cromado en una sola pieza con Botón Push para más comodidad. • Suministra agua pura a chorro, con pedal en la parte inferior. • Uso: Interior o Exterior. Sistema Enfriamiento: Por Chiller todo el tiempo suministra el agua fría. • Temperatura agua: Fría (5 a 7 grados) – 10 Galones • Voltaje: 110 V Sistema de filtración: Un filtro de sedimentos y Uno de carbón activado. Sedimentos: 5 micras Carbón activado: Elimina cloro residual, mejora olor, color y sabor del agua 20 micras • Material: Base en acero inoxidable satinado anticorrosiva, resistente en una sola pieza para trabajo pesado. Alta resistencia a la humedad, transpiración, calor y rayos solares. • Drenaje: De sifón, Bloquea la entrada de malos olores provenientes del desagüe. • Utilidad: Para uso en lugares de alto consumo de agua como Colegios, Gimnasios, Universidades, Industrias, |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | Plantas, Batallones, Hospitales, etc. Se puede ubicar en Exteriores o interiores. |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 04 |
| Necesidad real | 06 |

| | |
|--|--|
| Denominación | ESTUFA ELECTRICA DOS PUESTOS |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de cocción diseñado para preparación de alimentos en ambientes institucionales (comedores, casinos militares, hospitales, cocinas de apoyo). • Funcionamiento eléctrico, con dos zonas de cocción independientes. • Construcción robusta, con materiales aptos para contacto con alimentos. • Número de puestos: 2. • Superficie de cocción en vitrocerámica o acero esmaltado. • Parrillas o placas resistentes al calor, desmontables en modelos convencionales. • Perillas de control en polímero de alta resistencia al calor. • Bandeja recolectora de residuos desmontable. • Luces led indicadoras de encendido/apagado • 5 niveles de temperatura • Base antideslizante y protectora de calor |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 02 |
| Necesidad real | 04 |

Rubro presupuestal: 02-01-01-003-008

| | |
|--|--|
| Denominación | FILTRO SISTEMA PURIFICADOR DE AGUA |
| Especificación Técnica y de calidad | <ul style="list-style-type: none"> • Repuesto Filtrado 10 Pulgadas x 3 und • incluye Membrana de Ósmosis Inversa de 50 GPD • Cartucho In Line Carbón Coco T33 |
| Unidad de Medida | UNIDAD |
| Imagen de referencia |  |
| Cantidades Mínimas requeridas | 01 |
| Necesidad real | 02 |

FIRMAS,

| | |
|--|--|
|  <p>T1. OSPINA LONDOÑO EDWIN ANDRES Comité Estructurador Técnico</p> |  <p>TC. OMAR EDUARDO REATIGA RINCÓN Gerente del Proyecto</p> |
|  <p>CR. SUURBIER OCAMPO MUÑOZ Ordenador del Gasto</p> | |