

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 1 “AMASADORA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Amasadora /mojadora	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 650x400x 550 mm hasta 1080x540x880 mm
PESO	Desde 50 Kg hasta 85 Kg
CORRIENTE	220 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Empleada para mojar, amasar y cilindrar masas para la elaboración de Productos de panificación como: Panes, masas de pizza, entre otros.
Mezclar en forma homogénea y generar texturas flexible y elástica.
Motor con potencia mínima de 1 Hp.
Estructura en acero inoxidable AISI 304.
Artesa giratoria, aspas, espiral y rejilla no removible.
Temporizador digital y mínimo dos (2) velocidades de rotación de la artesa y aspas.
Mezclador y tapazon al mismo tiempo
Temporizador para manejo de los tiempos dentro del proceso de trabajo
Estabilidad en el cuerpo del equipo
Pulsador parada de emergencia
Dimensión del tazón de desde 350mm hasta 500mm

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad del tazón:	Desde 20 lt a 50 lt
Capacidad del amasado:	Desde 6 kg a 40k
Voltaje	110V 60Hz
Potencia:	1.000 W a 1.500 W
Velocidades mínimas RPM:	3
Tazon, aspa y rejilla:	Acero inoxidable 304



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Gancho amasador

Paleta mezcladora

Batidor de varillas

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 2 “BATIDORA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Batidora industrial 10 litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

CORRIENTE	110 V a 60Hz
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 600x370x480 mm hasta 700x420x500 mm
Peso:	Desde 60 a 80 kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Las partes con contacto con el alimento en acero inoxidable
Mínimo tres velocidades
El motor debe ser silencioso
Rejilla de seguridad

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Motor:	1 Hp
Potencia:	Desde 450 a 600 w
Velocidades:	Desde 90 a 360 rpm
Capacidad masa líquida:	Desde 5 kg
Capacidad masa viscosa:	Desde 3kg
Pulsador:	Encendido y apagado

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

Accesorio de la batidora gancho en acero inoxidable
Accesorio de la batidora globo en acero inoxidable
Accesorio de la batidora paleta en acero inoxidable

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 3 “CLIPADORA MANUAL”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Clipadora manual	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3)

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x250x250 hasta 850x270x270
------------------------------------	-------------------------------------

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Maquina de accionamiento manual para cerrar las bolsas y/o fundas con embutidos mallas etc.

Clip con aluminio abraza, recoge y aprieta al mismo tiempo realizando un clipeado fuerte y seguro.

Compuesta por tanque, varilla, cable y tabla controlador

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Estructura en acero inoxidable AISI 304
-------------	-----------------------------------------

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 4 “CUARTO DE CRECIMIENTO”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Cuartos de fermentación controlada, hecho en acero inoxidable AISI 304, para el desarrollo de productos de panificación	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1900x600x850 mm hasta 1950x650X1000 mm
PESO	Desde 170 Kg hasta 200 Kg
CORRIENTE	110 V A 220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

La estructura del cuarto de fermentación es en acero inoxidable AISI 304, cuenta con un sistema de calefacción eléctrico.

Acometida de corriente eléctrica de 220 V

La acometida de agua con tubería en acero inoxidable es de ½ pulgada

Tiene un tanque inferior de fácil llenado que permite la evaporación del agua y, a su vez, cuenta con un registro para el paso de agua permitiendo administrar la cantidad deseada en el llenado del tanque.

Cuenta con tablero digital para verificar humedad y temperatura dentro de la cabina.

La base del cuarto es móvil y cuenta con una capacidad de doce (12) latas de 45*65 cm.

Tanque inferior de fácil llenado con tapa perforada
Guías elevadoras en acero inoxidable con separación de bandejas entre 10 a 15 cm
Practico registro para paso de agua
Controles eléctricos con tablero

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 12 latas hasta 18 latas
Puerta:	Acero inoxidable con vidrio panorámico Con pestaña interna para evitar el goteo.
Construcción:	Acero inoxidable.
Sistema calefacción:	Electrico
Acometida de agua:	Tuberia metálica
Tanque de agua:	Desde 7 lt a 9 lt
Termostato:	De 0 a 110 °C
Ruedas;	Con frenos

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

Bandejas en acero inoxidable

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 5 "CUTTER"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Cutter cárnicos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1000x1000x 800 mm hasta 1200x1100x1000 mm
PESO	Desde 160 Kg hasta 180 Kg
CORRIENTE	220 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Equipo para lograr gran capacidad de absorción en emulsiones, textura homogénea de la masa, aptas para carnes congeladas.
Equipado con controles de seguridad: Freno de las cuchillas al levantar la tapa.
Botón de emergencia. Motores protegidos térmicamente.
Estructura en acero inoxidable AISI 304.
Interruptor para vaciado y lavado de la artesa.
Termómetro digital.
Motor de 2 Hp
Capacidad de artesa de 10 a 20 kg de masa.
Mínimo tres (3) cuchillas que deben ser desarmables y marcadas en su orden en acero inoxidable.
Al levantar la tapa, las cuchillas deben frenarse.
La velocidad de giro de las cuchillas de mínimo 1300 rpm con un sistema de tres (3) velocidades: Alto, medio y bajo.
Debe contar con velocidad de mezcla reversible de 80 y 150 rpm y un giro de artesa mínimo de 10 rpm, a su vez, debe contar con un botón de parada de emergencia.
Protector de hoja en acero inoxidable 304
Regulador de corte en acero inoxidable 304
Tapa del cabezal, panel de control

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 10 lt a 20 lt
Cuchillas:	Mínimo 3
Voltaje	110V 60Hz
Potencia:	1.000 W a 1.500 W
Velocidades mínimas RPM:	3
Tazon, cuchillas:	Acero inoxidable 304
Motor:	2 Hp.
Termómetro:	Si

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

Set de llaves para el arme y desarme de cuchillas.

Mínimo juego de seis cuchillas.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 6 “DESPULPADORA INDUSTRIAL”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Despulpadora de fruta industrial	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1200x700x500 hasta 1500x800x600
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Capacidad: 200 a 500 kilos hora
 Acero inoxidable AISI 304
 Encendido con pulsador
 Motor 4 HP
 Tolva, guarda y tamiz desmontables

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 200 a 500 kg
Estructura:	Acero inoxidable
RPM:	1750
Pulsador:	Para de emergencia

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Mínimo 3 tamiz de diferentes perforados preferiblemente de: 1, 5 y 7 mm

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 7 “DIVISORA DE MASA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Divisora de masa	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

ESTRUCTURA	Fundición de hierro
PINTURA	Electroestatica

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Divisora de masa de 36 cortes iguales.
Capacidad del plato máximo de 2kg de masa.
Plato en acero inoxidable
Cuchillas en acero inoxidable 304
Taza de corte acero inoxidable
Paila de corte Acero inoxidable
Base en ángulo, hierro pintado de 1”/2

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Fundición de hierro.
-------------	----------------------

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Taza de corte en acero inoxidable
Cuchillas de repuesto

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 8 “EMBUTIDORA ELECTRICA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Embutidora eléctrica para carnes	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x300x 500 mm hasta 1000x500x800 mm
PESO	Desde 18 Kg hasta 25 Kg
Corriente	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Embutidora eléctrica para productos cárnicos, en fundas naturales o sintéticas.
Fabricada en acero inoxidable AISI 304
Capacidad de 10 a 12 litros,
Pedal dosificador
Velocidad variable
Embolo de acero con válvula de aire
Boquillas de diferentes diámetros, mínimo cinco (5)
Motor 1.8 Hp

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 10 lt a 20 lt
Funcionamiento:	Eléctrico
Velocidad:	Variable
Potencia:	1.8 Hp
Embolo:	En acero Inoxidable

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Set de boquillas mínimo cinco (5) de diferentes diámetros preferiblemente 1/2 ", 5/8", 1", 1.5" y 4".

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 9 “EMPACADORA AL VACIO”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Empacadora al vacío	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 550x550x550 hasta 650x650x650
PESO	Máximo 80 kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Extrae oxígeno y sella bolsa para alargar la vida útil de los alimentos.

Empaque al vacío para cocinar en baño térmico Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión

Dos barras de sellado de 400mm

Puede hacer varios empaques a la vez

Acepta una bolsa de 400x480mm máximo

Amplia apertura de tapa para mayor comodidad

Tapa transparente y vacuómetro permiten monitorear el proceso

Máximo 180 empaques por hora

Dos barras de sellado

Tiempo de ciclo: 5 a 45 segundos.

Acero inoxidable

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Potencia:	0.37 kw/h
Tapa:	Cóncava en acrílico.
Capacidad de bomba:	20 m3/h.
Sello:	10mm



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Espacio entre barras:	310 mm
Altura:	150 mm
Dimensiones de la barra de sellado:	44cmx1.3cm
Pulsador:	Parada de emergencia

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Bolsas para empaque mínimo 1000 unidades.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 10 “ESCABILADERO MOVIL”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Escabiladero con capacidad de 12 a 18 bandejas incluidas. Mueble y estructura en su totalidad construido en acero inoxidable 304.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1500x400x600 mm hasta 2000x600X87313190600 mm
PESO	Desde 40 Kg hasta 60 Kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Paralelas en tubo cuadrado de 1” en acero inoxidable
Guías en ángulo en acero inoxidable
Marco con rodachinas giratorias.
De 12 a 18 niveles para las bandejas.
Para bandejas de medidas de 45 cm X 65 cm
Distancia de 17cm entre cada división
Ruedas giratorias de alta resistencia con freno

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Acero inoxidable
Ruedas	Con frenos

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

De 12 a 18 bandejas con medidas de 45 cm X 65 cm

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 11 “ESTUFA DE INDUCCION DE SOBRE PONER”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa de inducción de sobreponer dos puestos portatil	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Cerámica digital
Dimensiones (Largo x Ancho)	Desde 360x600 mm hasta 400x640 mm
Corriente:	120 V
Peso	De 5 a 6 kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Dos zonas de calefacción
Panel superior circular
Configuración de zonas de temperatura independiente
Pantalla LCD digital
Función de bloqueo seguro infantil
Ajuste de temperatura de 60°C a 240°C
Temporizador 180 minutos
Control de sensor táctil

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Vidrio (vitrocámica).
Rango de temperatura:	60°C a 240°C
Potencia:	1800W
Voltaje:	110 V a 120V

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 12 “ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa industrial en acero inoxidable 3 boquillas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2) y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 900x1700x700 hasta 1000x1900x800
PESO	Aproximado 120kg
Conexión a gas:	Gas propano (cilindro) o natural (domiciliario)

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 20 satinado
Estructura en acero calibre 18 de 2"
Bandejas recolectoras de residuos en acero cl 24
Distribución de gas en tubería de cobre en ¼
Entrada de gas con rancor galvanizado de 3/8
Parrillas en ángulo de 1"x1/8 y barrilla cuadrada en ½
Tres fogones con quemadores en aluminio fundido con capacidad de 75.000 BTU/h
Sistema a gas propano (cilindro) o natural (domiciliario)

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	En acero inoxidable AISI 304 calibre 18.
Quemadores:	4
Piloto de encendido:	Si
Entradas a gas:	Galvanizado

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 13 “ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Estufa industrial en acero inoxidable 4 boquillas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x1400x600 hasta 880x1500x870
PESO	Aproximado 120kg
Conexión a gas:	Gas propano (cilindro) o natural (domiciliario)

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 20 satinado
Estructura en acero calibre 18 de 2"
Bandejas recolectoras de residuos en acero ci 24
Distribución de gas en tubería de cobre en ¼
Entrada de gas con rancor galvanizado de 3/8
Parrillas en ángulo de 1"x1/8 y barrilla cuadrada en ½
Cuatro fogones con quemadores en aluminio fundido con capacidad de 75.000 BTU/h
Plancha asadora de 40cm calibre 3/16 en hierro
Sistema a gas propano (cilindro) o natural (domiciliario)
Freidor, que sea con quemador de 25.000 BTU/h. con canastilla y con tubería desagüe para el aceite y control de temperatura

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	En acero inoxidable AISI 304 calibre 18.
Quemadores:	4
Piloto de encendido:	Si
Entradas a gas:	Galvanizado

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Plancha asadora de hierro de 400mm
Freidor en acero inoxidable.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 14 “HORNO DE CONVECCION”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Horno rotativo a convección forzada con carro escabiladero extraíble.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1600x1200x1200 mm hasta 1700x1400x1400 mm
PESO	Desde 100 Kg hasta 150 Kg
CORRIENTE	110 A 220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

La estructura del horno está diseñada en acero inoxidable AISI 304 con el fin de que resista la humedad y el calor que se puede presentar en una planta de alimentos, con capacidad para un carro escabiladero extraíble entre 12 a 18 latas de 45*65 cm, motor igual o superior a 1 HPX

Horneado uniforme por la rotación y el sistema de convección del equipo, sistema eléctrico entre 110v a 220 v

Cuenta con un sistema de iluminación interna para observar el producto con protección en caso de ruptura.

Tablero frontal para un adecuado manejo de controles, control de digital de temperatura en grados Celsius (°C) y Fahrenheit (°F), control de tiempo hasta 120 minutos y un correcto sistema de alarma

A su vez, cuenta con un control para inyección de vapor para panes de corteza dura como el pan francés.

También, otorga parada automática del escabiladero frente a la puerta. El horno debe traer carro con una capacidad de bandejas entre 12 a 18 latas con dimensiones de 45 * 65 cm

Alimentación por baterías recargables y adaptador a 110V

Sistema rotatorio

Carro extraíble

Quemadores tipo atmosféricos

Controles de encendido y apagado eléctrico

Alarma de temperatura, tiempo y consumo de gas

Puerta con doble vidrio panorámico

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 12 bandejas hasta 18 bandejas (según tamaño horno)
Controles:	<ul style="list-style-type: none"> • Digitales de tiempo y temperatura. • Eléctrico de encendido • Suministro de gas al quemador
Sistema aire:	De recirculación de aire caliente.
Iluminación:	Luz interior con protector
Carro:	Escabiladero extraíble en acero inoxidable 304
Transferencia de calor:	Por convección.
Tipo de puerta:	Hermética, que permita la inspección de los alimentos por medio de una ventana de vidrio resistente a altas temperaturas.
Desfogue:	Con paso regulado para la evacuación del aire caliente.
Aislante:	Térmico mínimo de 3 pulgadas de espesor
Estructura:	Acero inoxidable 304 calibre 16 al 22

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Incluir Bandejas troqueladas en acero inoxidable y/o acero aluminizado y/o aluminio para los carros escabiladeros
Tablero de control que incluya: Pantalla lector de temperatura, programador de temperatura, switch on-off quemador switch on-off pantalla de lectura control tiempo programador tiempo piloto de luz y sonido pulsador vaporizado, switch control rotación, switch on-off luz, pilotos señalización fallas (sonido); parada de emergencia.
Patas niveladoras, los necesarios para su correcto funcionamiento
Incluir dos escabiladeros en acero inoxidable montado sobre 4 ruedas resistente a altas temperaturas con sus correspondientes bandejas.
Chimenea de desfogue por donde sale la mezcla de aire-gas después de la combustión
Incluya dispositivos de seguridad, breaker contra cortos, rele contra sobre amperajes y sistema contra sobrecalentamiento.
Que cuente con un sistema inteligente de doble control de temperatura que permite una seguridad total, evitando accidentes por descuido en la programación del pirómetro central. En caso de una programación errónea, el horno nunca sobrepasará la temperatura programada internamente, evitando así daños mayores en términos de forma y funcionamiento



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 15 “HORNO PANADERIA 3 CAMARAS”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Horno panadería 3 cámaras	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1200x500x700 mm hasta 1500x700x900 mm
ESTRUCTURA	Acero inoxidable
FUNCIONAMIENTO	GAS
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Funcionamiento a gas
Fabricado en acero inoxidable referencia 304 calibre 22 satinado con aislamiento térmico
Quemadores tipo flauta
Puerta en acero inoxidable referencia 304 calibre 22 con vidrio templado para visualización del producto
Termostato para el control de la temperatura
Base en acero inoxidable en forma de escabilladero
Encendido electrónico

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Sistema de calentamiento:	Mínimo 3 flautas
Cámaras:	3
Termómetro:	Análogo
Chispero:	Si
Rango de temperatura:	De 79°C a 350°C

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Mínimo 6 latas en aluminio para el horno



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 16 “HORNO PARA PIZZA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Horno a gas para 6 pizzas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Ancho x Largo x Alto)	Desde 1000x700x500 mm hasta 1500x900x800 mm
ESTRUCTURA	Acero inoxidable
FUNCIONAMIENTO	GAS
CORRIENTE	110V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Funcionamiento a gas
Fabricado en acero inoxidable
Quemadores en acero inoxidable
Calentamiento uniforme en toda la cámara
Termómetro análogo
Válvula de seguridad para el paso de gas

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Quemadores:	Tipo flauta
Consumo gas:	Desde 0.4 kg/h hasta 2.12 kg/h
Termómetro:	Análogo
Rango de temperatura:	Hasta 380°C

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 17 “LICUADORA DE INMERSION”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Licuadora de inmersión industrial	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

CORRIENTE	110 V a 60Hz
Dimensiones (Alto)	Desde 700mm hasta 800 mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Licuadora de inmersión, para pures, cremas, batidos, sopas, emulsiones etc.
Brazo removible en acero inoxidable
Sujetador de tazón
Cable de poder de tres metros mínimo

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Motor:	1 Hp
Velocidades:	1800 rpm

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Estuche
Brazo removible en acero inoxidable máximo 2

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 18 “MANDOLINA DE COCINA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Mandolina de cocina profesional con empujador en acero inoxidable	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones: (Largo, Ancho, Alto)	Desde 400x150x100mm hasta 500x200x150mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Mandolina profesional manual en acero inoxidable para rallado y picado
Cuchillas intercambiables para dar diferentes cortes.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Acero inoxidable
Cuchillas:	Mínimo 5
Empujador:	Sí

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Cuchilla mínimo cinco (5)
Empujador

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 19 “MAQUINA PARA PASTA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Máquina para pasta con rodillos ajustables	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones: (Largo, Ancho, Alto)	Desde 160x220x120mm hasta 220x250x150mm

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Máquina manual para hacer pasta de acero inoxidable con rodillos
Debe tener más de 7 grosores ajustables
Rodillos cortadores de fideos
Rodillos para fettuccini
Rodillos lisos para lasagna

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Acero inoxidable
Rodillos:	Mínimo 8 en acero inoxidable

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

Mínimo 8 rodillos en acero inoxidable intercambiables con las funciones mencionadas en el punto dos.
Cortadora para raviolis

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 20 “MARMITA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Marmita volcable capacidad para 50 L	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 1700x1100x 1000 mm hasta 1800x1200x1180 mm
CORRIENTE	220 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Olla fabricada en acero inoxidable AISI 304, capacidad entre 50 a 70 litros
Cuerpo torisferico (cilindro rematado en esfera)
La marmita debe tener quemadores para gas natural o propano.
Doble chaqueta independientes: la primera con aceite o agua (sistema de calor) y la segunda para entrada de agua (que sirva para el enfriamiento).
motor de 1/3 HP
sistema de agitación a 16 rpm
Sistema de volcado de marmita conformado por un motor y un par de chumacera
Sistema de levantamiento del moto-reductor por medio de winche
Sistema de agitación conformado por un moto-reductor y una serie de aspas posicionada de forma escalonada
Arrancador directo
Sistema de volcado manual por medio de un reductor
El sistema de agitación y/o aspas deben ser removibles
Debe contar con un sistema de aislamiento de calor

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Máximo 50 lt
Sistemas:	Volcamiento



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

	Levatamiento
Voltaje	220V
Potencia:	1.000 W a 1.500 W
Velocidades mínimas RPM:	16
Variador de velocidad:	Agitador
Controles:	Arranque directo
Pulsador:	De parada de emergencia.
Manómetro	Si
Válvula	De seguridad (alivio)

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

Kit de repuestos: válvula de seguridad para marmita, filtros, válvulas.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 21 “MEZCLADOR PARA ALIMENTOS”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Mezcladora para carne, maíz, polvo y más	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 500x540x 350 mm hasta 580x600x400 mm
PESO	Desde 40 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Estructura en acero inoxidable
Con tanque abatible para descarga de producto
Aspas con forma de ancla
Cuenta con variador de velocidad
Motor reductor de acoples con potencia 2.4 Hp
Motor reductor de transmisión

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 15 Kg
Aspas:	Si en forma de ancla
Voltaje	220V
Motor:	2.4 Hp
Pulsador parada de emergencia:	Si
Inversor de giro:	Si
Velocidades:	Si, mínimo 3

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Aspas para el mezclador de repuesto

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 22 “MOLDE PARA JAMON”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Molde para jamón 2 kilos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Volúmen)	2500cc
PESO	Desde 2 kg hasta 4 kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Resorte
Yugo
Perno
Cremallera
Tapa

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Acero inoxidable AISI 304, calibre 18
Capacidad:	Desde 2 kg
Pernos:	En acero inoxidable

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 23 “MOLINO PARA CARNE”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Molino de carne de uso profesional, también para verduras y granos cocidos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 400x400x 600 mm hasta 600x600x700 mm
PESO	Desde 20 Kg hasta 40 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Engranajes de acero con dientes helicoidales, lubricados por medio de aceite
Protector para el cabezal del molino
Sistema desmontable fácil y rápido para una limpieza rápida y efectiva.
El cabezal, el sin fin, los discos y la tuerca construidos en acero inoxidable
Motor mínimo de 1 HP.
Botón de parada de emergencia
Capacidad de producción desde 170 a 190 kg/h
Discos de diferentes diámetros de salida de corte
Estructura en general en acero inoxidable

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 170 a 190 kg/h
Cuchillas:	Mínimo 2
Voltaje	110V 60Hz



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Potencia:	1.000 W
Inversor:	De giro
Estructura:	Acero inoxidable 304
Motor:	1 Hp.
Base:	Aluminio anonizado

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Accesorio disco y cuchilla adicional
Incluir cuchilla de repuesto para cada disco.
Discos de 3 - 3,5 mm, 4 - 4,5 mm, 8 mm, 12 - 13 mm de diámetro y disco precortador

FICHA TÉCNICA

TEM No. 24 “PRENSA MANUAL PARA QUESOS”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Prensa manual para quesos dos moldes	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 500x400x400 hasta 600x500x500
------------------------------------	-------------------------------------

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Capacidad de prensado para cada molde de 1 kg de queso.

Moldes en polietileno

Base y estructura en acero inoxidable AISI 304

Eje inoxidable de 1 ¼”

Platina de respaldo en lamina inoxidable de ¼ “

Resortes inoxidables entre laminas

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Estructura en acero inoxidable AISI 304
-------------	-----------------------------------------

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Lienzo para cuajada

Mínimo cuatro (4) moldes para prensado.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 25 “PROCESADOR DE ALIMENTOS”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Procesador de alimentos	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

CORRIENTE	110 V
-----------	-------

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Hacer pure, mezclar, picar, procesar, rallar y rebanar
Función pulsar

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 0.7 a 1.50 kg
Cuchillas:	Mínimo 2
Velocidades:	Mínimo 2

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Cuchilla picadora
1 cuchilla ralladora
1 cuchilla rebanadora
Disco reversible
Empujador

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 26 “REFRIGERADOR CONGELADOR INDUSTRIAL”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Refrigerador congelador industrial horizontal	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 800x1200x900 mm hasta 1000x1500x1000 mm
PESO	Desde 100 Kg hasta 120 Kg
CORRIENTE	110 V A 120V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Volumen neto 250 a 350 Litros.
Potencia 1/2 o 1 HP
Eficiencia energética 6 kw/24 h
Temperatura máxima de congelación -24 a -18°C
Congelador con Función Dual (Refrigeración/Congelación)
Consumo Mínimo Energético 21.3 kWh/Mes
No Frost
Tipo de panel de control: manual o electrónico
Función turbo: se encarga de acelerar el proceso de congelación hasta por 12 horas
Con control de temperatura

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 250 hasta 350 Litros
Estructura:	Acero inoxidable.
Perilla de control de temperatura:	Indicador de temperatura.
Manijas:	Ergonómicas
Tapón:	De drenado
Tapa:	Con sello hermético

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Mínimo dos canastillas en acero plastificado para el congelador

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 27 "SAMOVAR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Samovar de 8 Litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 340x340x580 mm hasta 380x360x600 mm
Peso:	6kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Acero inoxidable
Recipiente para combustible para soportar combustible y distribuir calor.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Acero inoxidable calibre 18
-------------	-----------------------------

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Recipiente para combustible para soportar combustible y distribuir calor mínimo dos
Mínimo dos azafates ½ medios

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 28 “TAJADORA DE JAMON Y QUESO”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Tajadora de jamón y queso	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

PESO	Desde 10 Kg
CORRIENTE	110 V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Estructura en aleación de aluminio lustrado y tratado.
Los platos de apoyo de su estructura están montados sobre casquillos auto lubricados y rodamientos de esferas que le permite el desplazamiento muy suave del carro o ensamble de corte.
El espesor de corte está regulado por un mecanismo de levas muy sensible
Componentes como manopla en plexiglás, micro interruptor sobre el tirante para la hoja
Botonería electrónica
Anillo de protección con hoja y mecanismo de bloqueo para el movimiento del carro

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Disco:	Desde 250 mm
Perilla para calibración:	Desde 0 hasta 15 mm
Pulsador:	De encendido y apagado
Motor:	1/3 Hp.

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Pomo para graduar corte



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 29 "TERMOCIRCULADOR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Termocirculador	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

CORRIENTE	110 V
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 350x90x80 mm hasta 400x100x90 mm
Peso:	

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Rango de temperatura de 5°C a 95°C
Precisión en la pantalla 0.1°
Temporizador ajustable hasta 99 horas
Pantalla de fácil lectura
Controles táctiles
Con ciclo de limpieza y recordatorio
Abrazadera ajustable
Certificado
Capacidad hasta 30 Litros

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Potencia:	Desde 1000 a 1200 w/h
Pantalla:	Táctil

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Recipiente para 30 Litros.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 30 "TERMOMETRO DE PUNZON ANALGO"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Termómetro análogo de alimentos.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

LONGITUD DEL PUNZON	Mínimo 8 pulgadas
DIAMETRO DE LA CARATULA	Dos (2) pulgadas

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Es una herramienta de medición muy útil que se usa para medir la temperatura interna de los alimentos crudos y cocinados. Puede detectar temperaturas precisas, robustas y fáciles de manipular para uso de los estudiantes

Rango de temperatura: -10+250°C

División de escala: 1°C

Precisión: ± 2°C aprox

Recalibrable

Sellado hermético

Fabricado en acero inoxidable

Con husillo plástico de protección y clip

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Rango de temperatura:	-10°C a +250°C
Recalibrable:	Si.
Caratula:	Visible en colores
Estructura:	Acero inoxidable

4. ACCESORIOS ADICIONALES INCLUIDOS

Funda de plástico
Clip para colgar

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 31 “TERMOMETRO DE PUNZON DIGITAL”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Termómetro digital de alimentos.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y, cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

LONGITUD DEL PUNZON	Entre 4 y 5 pulgadas de longitud del punzón
DIAMETRO DEL TALLO	De 0,19 pulgadas y 1-1 / 2 pulgadas de diámetro de línea

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Es una herramienta de medición muy útil que se usa para medir la temperatura interna de los alimentos crudos y cocinados. Puede detectar temperaturas precisas, robustas y fáciles de manipular para uso de los estudiantes

Precisión: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / $\pm 1.8^{\circ}\text{F}$ aprox

Resolución: 0.1°C / 0.1°F

Selección $^{\circ}\text{C}$ o $^{\circ}\text{F}$

Batería tipo reloj: 1 UNIDAD X 1.5V

Auto apagado: para ahorra batería

Con estuche protector y clip

Indicador de batería baja

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Rango de temperatura:	-10°C a $+250^{\circ}\text{C}$ 14°F a $+482^{\circ}\text{F}$
Batería:	Tipo reloj: 1 UNIDAD X 1.5V
Estructura:	Acero inoxidable con base y gancho para colgar



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Estuche

Protector

Clip

Batería de repuesto.

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 32 "TINA QUESERA"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Tina quesera capacidad para 50 Litros	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), y tres (3).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

DIMENSIONES (Alto x Ancho x Largo)	Desde 700x400x 700 mm hasta 800x600x800 mm
PESO	Desde 40 Kg hasta 60 Kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Equipo que permite realizar diversas operaciones, tales como pasteurización de la leche, cuaje para queso y maduración del yogurt, está construida en acero inoxidable AISI 304.
Capacidad entre 40 a 60 Litros, cuenta con dos hornillas de gas propano, contiene una chaqueta de aceite o agua, 4 patas reforzadas.
Estructura en acero inoxidable AISI 304.
Desagüe parte inferior
Manómetro
Termómetro integrado para el control de temperatura máximo de 150°C.
Debe tener doble chaqueta: una de calentamiento (aceite o agua) y otra para enfriamiento (entrada de agua)
Un mezclador con aspas pero que este mismo sea removible.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Capacidad:	Desde 40 lt a 60 lt
Mánometro:	Si
Válvula de alivio:	Si

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 33 "ULTRACONGELADOR"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Ultracongelador o abatidor de temperatura	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Acero inoxidable
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 90x700x700 mm hasta 1000x760x800 mm
Peso:	Aproximadamente 125kg
Corriente:	220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Capacidad de 5 bandejas
Abatimiento negativo en 240 minutos
Puerta con muelle de retorno y cierre magnético desmontable
Sistema de bloqueo del ventilador cuando la puerta este abierta
Patas regulables de acero inoxidable
Ciclos de enfriamiento controlables por tiempo o con sonda
Tablero digital

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Estructura:	Acero inoxidable calibre 18
Rango de temperatura mínima:	-18°C a -32°C
Rango abatimiento:	De 90°C a -18°C o inferior en 240 minutos
Potencia:	0.85 kw
Voltaje:	220V A 60 Hz
De +90° a -18 en 240 minutos:	10 kg

4. ACCESORIOS INCLUIDOS

Mínimo 5 bandejas



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 34 “VASOS DE PRECIPITADOS/BEACKER PLASTICOS X 3”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Vasos de precipitados/beacker plásticos x 3 unidades	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2)

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Polipropileno de alta claridad
Dimensiones (Alto x Largo x Ancho)	Desde 90x700x700 mm hasta 1000x760x800 mm
Peso:	Aproximadamente 125kg
Corriente:	220V

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Con buena resistencia química. Diseño durable con graduaciones en relieve permanente. Con pico de vertido preciso que no gotea

contiene como mínimo:

1 Beacker pequeño: Capacidad 50ml, diámetro 38mm. Altura 72 mm

1 Beacker mediano: Capacidad 250ml, diámetro 60mm. Altura 120 mm

1 Beackers grande: Capacidad 500ml, diámetro 75mm. Altura 140mm

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 35 “JARRAS PLASTICAS X3”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Jarras plásticas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Polipropileno de alta claridad
Excelente resistencia química, graduación permanente en relieve provisto de pico y asa, apta para alimentos	

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Con buena resistencia química. Diseño durable con graduaciones en relieve permanente. Con pico de vertido preciso que no gotea
contiene como mínimo: 1 jarra pequeña: Capacidad 500ml, diámetro 120 cm, Altura 135 cm 1 jarra mediana: Capacidad 1000ml, diámetro 240 cm, Altura 260 cm 1 jarra grande: Capacidad 3000ml, diámetro 700 cm, Altura 790 cm

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 36 “MESA DE TRABAJO”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Mesa de trabajo completamente en acero inoxidable AISI 304, calibre 18, con entrepaño a 30 cm del suelo y patas niveladoras sin rodachines.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2),

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Estructura:	Acero inoxidable AISI 304
Frente o largo	Entre 100 cm a 140 cm
Fondo o ancho	Entre 70 cm a 80 cm
Alto	Entre 90 a 100 cm.
entrepaño	A 30 cm del piso
Estructura de soporte del tubo	2 pulgadas en acero inoxidable AISI 304, con niveladores
Peso que soporta	Entre 35 a 45 Kg

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Mesas de trabajo pesado usadas como sitio de trabajo en diferentes etapas de la transformación de alimentos Cárnicos, Lácteos, Frutas, hortalizas y productos de panificación.

Altura máxima de la estructura debe ser de 90 cm, con tornillo ajustable en acero inoxidable para lograr una altura mínima de 85 cm



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 37 "PROBETAS PLASTICAS GRADUADAS X3"

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Probetas en polipropileno. Esterilizables en autoclave hasta 121°C. Apto para uso alimentario. Graduación de color azul en relieve	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

material: Acero polipropileno

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Con buena resistencia química. Diseño durable con graduaciones en relieve permanente. Con pico de vertido preciso que no gotea

contiene como mínimo:

1 probeta pequeña: Capacidad 100ml, diámetro 32mm. Altura 105 mm

1 probeta mediana: Capacidad 500ml, diámetro 64mm. Altura 210mm

1 probeta grande: Capacidad 1000ml, diámetro 120mm. Altura 415mm

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 38 “RASPA DE PANADERIA”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Raspador en lámina de acero inoxidable con mango de plástico.	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

material:	Mango elaborado en polipropileno y lámina en acero inoxidable
-----------	---------------------------------------------------------------

2. CARACTERISTICAS GENERALES

Fácil limpieza y desinfección

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 39 “REFRACTOMETRO 0-32”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Refractómetro mecánico de mano para medir líquidos, emulsiones, espesantes en °Brix	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2)

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Refractómetro portátil para la determinación de contenido de azúcar en °Brix con compensación de temperatura automática

Cuenta con estuche plástico, pipeta plástica y paño de limpieza.

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Rango:	0 a 32 °Brix: Resolución 0,2% Precisión $\pm 0,2\%$
---------------	-----------------------------------------------------

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 40 “REFRACTOMETRO 0-90”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Refractómetro mecánico de mano para medir líquidos, emulsiones, espesantes en °Brix	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2)

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Refractómetro portátil para la determinación de contenido de azúcar en °Brix con compensación de temperatura automática

Cuenta con estuche plástico, pipeta plástica y paño de limpieza.

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Rango:	0 a 90 °Brix: Resolución 0,5% Precisión \pm 0,5%
---------------	----------------------------------------------------

FICHA TÉCNICA

ITEM No. 41 “RODILLO PROFESIONAL DE PANADERIA X 3”

FOTO GUIA O ILUSTRACION



Imágenes solo como referencia

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CALIDAD MINIMA	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
48101500 Y los demás que se indican en el estudio previo	Rodillo de masa para panadería, blanco elaborado en PVC (poli vinil cloruro) y manijas	UND	Calidad y características iguales o superiores a las descritas	Ver numerales uno (1), dos (2), tres (3) y cuatro (4).

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

Material:	Elaborado en PVC (poli vinil cloruro) y manijas. Plásticas en material de polipropileno
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------

Acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de irregularidades que atrapen partículas de alimentos o microorganismos que afecten la calidad del producto.

2. CARACTERISTICAS GENERALES

contiene como mínimo:

- 1 rodillo pequeño: 1 ¼ pulgada diámetro 22 cm de largo
- 1 rodillo mediano: 2 pulgadas de diámetro 30 cm de largo
- 1 rodillo grande: 2 pulgadas de diámetro 48 cm de largo