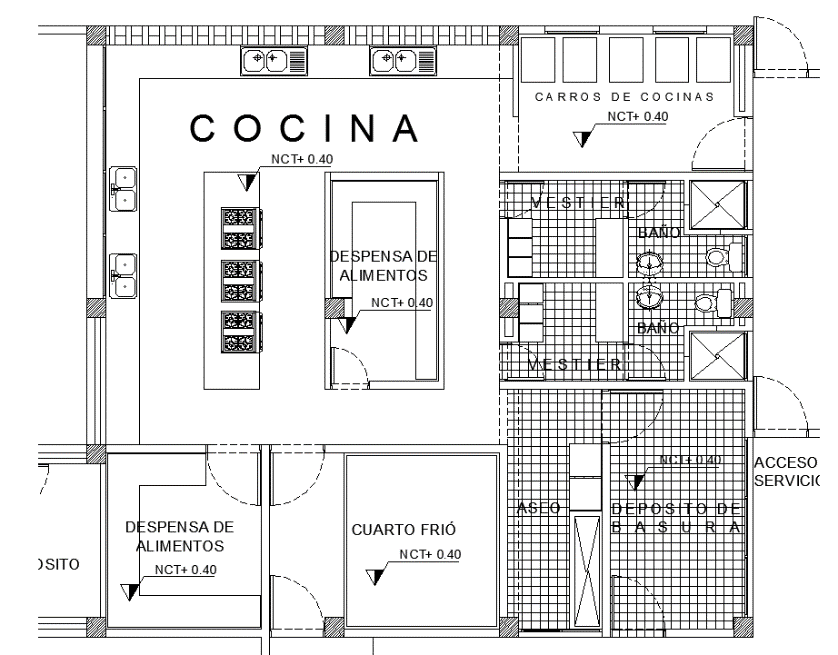
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA DOTACIÓN DE COCINA**



Los equipos y utensilios descritos en el siguiente documento, para el procesamiento, fabricación, preparación y envasado de alimentos, deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de alimentos, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Los equipos y utensilios deben cumplir con los requisitos enunciados por la RESOLUCION NUMERO 2674 de 2013, y en las especificaciones y cantidades que aquí se mencionan. No obstantes se debe verificar en campo todas las medidas. Para realizar el suministro y su instalación en debida forma.

1. **ZONA DEPÓSITO**

**ESTANTERIA SÓLIDA EN ACERO INOXIDABLE**.

Estantería SÓLIDA (plana): Elemento idealizado para almacenamiento de abarrotes, salsas y depósitos en General.

Características de manufactura: Íntegramente en ACERO Inoxidable Ref.304/2B. Párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades (4) entrepaños lisos en calibre 20 reforzados para soportar grandes pesos sujetos con tornillería cabeza redonda en acero Inoxidable. Parales provistos de suplementos niveladores en caucho, anti deslizantes, protectores de pisos, epóxicos, madera, concreto, granito, etc.

Dimensiones: Largo: **9.20**. Ancho: 0.40. Alto: 180.

1. **ZONA CUARTO FRIO**

**CUARTO FRÍO DE REFRIGERACIÓN TIPO FIJO EN ACERO INOXIDABLE.**

Cuarto o Cava para Refrigeración y Conservación; producto desarrollado para el almacenamiento y conservación de productos perecederos como: carnes, pescados, pollos, frutas, hortalizas, verduras, lácteos, salsas, etc., en grandes escalas.

Características de fabricación: Las cámaras deben ser entregadas hasta, pañete afinado; para ser impermeabilizadas con asfalto, colocación de Barrera de vapor en tela de polietileno de 6 milésimas. El Cuarto o Cava de Refrigeración se encuentra compuesto por: Paneles con Acabados en Acero Inoxidable Calibre 22 Ref. 304/2B. Inyectados en poliuretano, expandido de alta densidad. AISLAMIENTOS TERMICOS Poliuretano Marca: ICI o similar. Espesor: 3” Densidad: 35-38 Kg/ m3 90% Celda cerrada, Resistencia al Fuego: Incluido aditivo, Conductividad Térmica: A 0 °C. Tamaño de celda aproximado 0.8mm de diámetro equivalente a 0.017 w/m.k. Sello: Silicona tipo general eléctrico equivalente norma ASTM C920 clase 25 (-65gr.F) 35 años de duración.

Dimensiones: Frente: 3.20 Fondo: 3.20 Alto: 2.40

**UNIDAD CONDENSADORA SEMIHERMETICA. POTENCIA 2HP.** **BITZER O SIMILAR**

Unidad con condensador ensamblada con compresor Tipo (SEMIHERMETICO). Marca: BITZER O SIMILAR

Potencia: 2 H.P. Amperaje: 14. Amp. Rango de Temperatura Media de 5°C a 0°C Unidad condensadora tipo semihermético Trifásica para Freón R507A/R404A (ecológico) a 220V / 60 HZ/3PH para media temperatura.

**DIFUSOR EVAPORADOR. LUVE O SIMILAR**

Evaporador - Difusor elemento diseñado para distribución del Frío dentro de las cámaras frigoríficas. Marca: LUVE o Similar

Evaporador por aire forzado, con su válvula de expansión termostática para gas refrigerante R- 507, dotado de motoventiladores de alta eficiencia a 208V 60Hz para baja temperatura. Con subsistema de descongelación por resistencias a 208V, bandeja metálica para descongelación en acero inoxidable, aluminio ó material plástico muy resistente, con su respectivo desagüe, rendimiento calculado de acuerdo con la capacidad del refrigerador.

**PUERTA TIPO BATIENTE CON VENTANILLA ACERO INOXIDABLE.**

Puerta tipo batiente con VENTANILLA, Diseñada para ser colocada en las cavas (cuartos) Refrigeradas por su diseño y espesor.

Características de fabricación: marco y puerta en ACERO INOXIDABLE Calibre 18 del tipo 304/2B. Interior y exterior calibre 20 aislamiento en poliuretano inyectado en 3” pulgadas de espesor; puerta provista de ventanilla (mirilla) en vidrio para observar el comportamiento del cuarto. Con herrajes cromados importados para trabajo pesado y dispositivo preventivo con botadero para abrir desde el interior, marco provisto de resistencias para la descongelación.

Dimensiones: Frente: 0.90. Alto: 1.90. Espesor: 0.3” verificar medidas del vano.

**TABLERO ELECTRICO**

Los equipos llevarán un (1) tablero de fuerza y mando completo, con Braker de corte, contactares termomagnéticos, Protección de fase, voltaje y amperaje, mandos manuales gobernados por un controlador de temperatura WIDE RANGE TERMOSTAT o similar Para climas tropicales y trabajo pesado. Termómetro del tipo Análogo Marca Qualyte con carátula de: 0°C a 40°C., de: 0° a + 20°C., y De: 40°F a 60° F.

**LAMPARAS FLUORESCENTES INDUSTRIALES TIPO PLAFON. KRUNER O SIMILAR**

Lámpara fluorescente tipo Plafón para uso Industrial, Comercial o Domestico elemento diseñado para ser colocado en exteriores, túneles, cuartos refrigerados, cocinas y otras donde hayan vapores salobres o oxidantes y por su alta resistencia al calor. Características técnicas de fabricación: Plafón con carcasa en P.V.C. cierre hermético bajo la Norma IP66 AntiHumedad, Provista de tubos fluorescentes y balastro importado para 110 a 220 Voltios.

Dimensiones: Largo: 1.30 o 080. Ancho: 0.20. Alto: 0.10.

**KIT PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA**.

Kit Para La Conexión Eléctrica. Cables diferentes calibres, tubería MT terminales, soportes, cintas, silicona hasta por diez (10) metros de longitud para su instalación eléctrica.

Hasta por diez (10) metros de longitud para su instalación.

**KIT PARA INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN**

Kit Para la Instalación del Sistema de Refrigeración. Válvulas de expansión, Válvulas solenoide Completas, válvulas se servicio, tuberías rígida, flexible en cobre y armaflex, hasta diez (10) metros, soldaduras, racores, aislamientos, gas refrigerante R22 o R507A De acuerdo al protocolo de Montreal y la última revisión del protocolo de KYOTO con frontera hasta el año 2040 etc. En todo caso las unidades suministradas son Bifuncionales, con 404A.

**ESTANTERIA VENTILADA EN ACERO INOXIDABLE CON PERFILES PARA CUARTOS FRÍOS.**

Estantería VENTILADA ideal para cuartos fríos y almacenamiento de utensilios de cocinas y otros productos que requieren circulación de aire.

Características de manufactura: íntegramente en ACERO Inoxidable Ref.304/2B. Párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades, (4) entrepaños con marcos y perfiles en W invertida, tornillería de ¼” y ½” cabeza redonda en acero

Inoxidable. Parales provistos de suplementos niveladores en caucho, anti deslizantes, protectores de pisos, epóxicos, madera, concreto, granito, etc.

Dimensiones: Largo: **5.60**. Ancho: 0.50. Alto: 180.

1. **ZONA DESPENSA DIARIA**

**ESTANTERIA SÓLIDA EN ACERO INOXIDABLE.**

Estantería SÓLIDA (plana): Elemento idealizado para almacenamiento de abarrotes, salsas y depósitos en General.

Características de manufactura: Íntegramente en ACERO Inoxidable Ref.304/2B. Párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades (4) entrepaños lisos en calibre 20 reforzados para soportar grandes pesos sujetos con tornillería cabeza redonda en acero Inoxidable. Parales provistos de suplementos niveladores en caucho, anti deslizantes, protectores de pisos, epóxicos, madera, concreto, granito, etc.

Dimensiones: Largo: **3.30** Ancho: 0.40. Alto: 180.

**CARROS PARA TRANSPORTES DE GRANOS EN ACERO INOXIDABLE**

Carro para almacenamiento y movilización de granos y harinas en establecimientos donde se hacen grandes procesos.

Manufacturado en lámina ACERO Inoxidable. Dos compartimientos, tapa, basculante con bisagra central o de piano, montado sobre chasis reforzado con ángulo de hierro y ruedas de 4” en poliuretano. Capacidad de carga: 100Kg. a 110Kg.

Dimensiones: Largo: 0.60. Ancho: 0.45. Alto: 0.66.

1. **ZONA DE PREPARACION**

**MESAS PARA TRABAJO DE PARED EN ACERO INOXIDABLE SÓLO PATAS.**

Mesa con tapa PLANA CON SALPICADERO: Diseñada para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios, porque cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura: totalmente en ACERO Inoxidable Ref. 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 cm de alto en las apartes de contacto con la pared en lámina de ACERO Inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Patas ENTRELAZADAS en tubo redondo de 13/4" de diámetro en ACERO Inoxidable Ref. 304/2B. Estructura Sujeta a la tapa con esquineras en forma triangular en acero Inoxidable y tornillería 5/16” y 21/2” también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido.

Dimensiones: Largo: 1.83. Ancho: 0.69. Alto: 0.86.

**PROCESADOR DE VEGETALES PRO 24472 CL 50 ULTRA 1 SPEED o similar**

Procesador de verduras: equipo diseñado para la solución a los problemas de tajados, corte en cubos, rallados y deshilachados de legumbres, tubérculos y otros usos en toda cocina institucional y comercial.

Marca: ROBOT COUPE o similar

Características de fabricación: Carcasa en aluminio y Acero Inoxidable. Capacidad de trabajo: Una tolva grande (superficie de 139 cm²) para cortar hortalizas voluminosas, como col o apio. Posibilidad de procesar hasta 10 tomates en una sola operación. Precisión: Una tolva cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para las hortalizas largas o frágiles (ejemplo: calabacines, pepinos o champiñones) con una precisión de corte extraordinaria. Limpieza: Diseño de la tapa con formas simples, sin recovecos, para una limpieza fácil.

Ergonómica: Estos modelos disponen de una reactivación automática de la máquina mediante la palanca para una mayor comodidad de trabajo y una rapidez de ejecución. Robustez: Bloque motor de acero inoxidable estudiado para procesar grandes cantidades. Velocidad: 375 rpm, Potencia 550 Watts, rendimientos prácticos hasta 250 Kg./H, rendimientos teóricos hasta 300 Kg./H, comidas diarias 20 a 300 o más Voltaje: 120V/60/1, Peso 20.2 Kg.

Dimensiones: (LxWxH) 350 x 320 x 590 mm

**KIT DE 8 DISCOS PARA PROCESADORES SERIES R 502 - R 652 - CL50 – CL52.**

Paquete de 8 discos para el proceso de corte, rebanados de diferentes alimentos, estos se pueden utilizar en las referencias de procesadores R 502, R 652, CL 50, CL 52.

Marca: ROBOT COUPE o similar en todo caso compatible con la procesadora a suministrar

Paquete sugerido de 8 discos: slicers 2 mm, 5 mm ; grater 2 mm ; julienne 3 x 3 mm ; dicing equipment : slicer 10 mm + dicing grid 10 x 10 mm ; French fries equipment 10 x 10 mm (2 discs).

**LICUADORA INDUSTRIAL CAP. 15 LT**.

Licuadora Industrial de sobre piso: Elemento diseñado para procesos de trituración, maceración, picado finos y licuados de frutas, hortalizas, tubérculos, mayonesas entre otros para la industria alimentaria en sitios donde se trabaje en grandes escalas como cocinas industriales.

Características: Capacidad de licuado por operación 15 litros (4.25 Galones) Fabricada totalmente en AISI 304-4 Vaso cónico extraíble, volcable, diseñado así para lograr un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas. Tapa con empaque en caucho ínsaboro con un orificio central para observar el proceso. Dos (2) juegos de Cuchillas en cruz en acero Inoxidable. Motor de 2.0 H.P. Monofásico para trabajo pesado a 3600 R.P.M. Totalmente blindado; Voltaje a 115V. Estructura con bloqueo del vaso para evitar las vibraciones. Peso: 32 Kilos.

Dimensiones: 0.37. 0.49. 1.24.

**REPISA SENCILLA EN ACERO INOXIDABLE DE 0.35**. **CANTIDAD 2 UNIDAS**

Repisa SENCILLA: Elemento desarrollado para anclar a la pared, para usos varios como colocación de vajilla, condimentos, insumos etc. Características de manufactura: En lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared, con chazos de expansión.

Dimensiones: Largo: **1.83** Ancho: 0.35. Alto: 0.13.

**MESA DE TRABAJO TIPO DE PARED EN ACERO INOXIDABLE PARA UNA (1) POCETA.**

Mesa con tapa PLANA CON SALPICADERO; diseñada para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios; por que cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura; totalmente en ACERO INOXIDABLE Ref. 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 cm de alto en las apartes de contacto con la pared; en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4".

Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre 18 Ref. 304 2/B. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 13/4" de diámetro en ACERO INOXIDABLE Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero inoxidable y tornilleria 5/16” y 21/2” también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido.

Dimensiones: Largo. **1.83** Ancho. 0. 69 Alto 0. 86

**TANQUE O POCETA PARA ZONA DE PREPARACIÓN TUBERCULOS**

Tanque o Poceta: desarrollado para ser instalado en las mesas de lavado y preparación de frutas, verduras ó tubérculos, etc. Características de manufactura: en Acero Inoxidable calibre 18 Ref. 304 2/B. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, acabado satinado. El cual irá soldado a la tapa sin que se noten sus uniones.

Dimensiones: Frente: 0.50. Ancho: 0.50. Prof.: 0.25.

**CAJÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA ACERO INOXIDABLE.**

Cajón o Gaveta, elemento diseñado para guardar, utensilios de cocina como: cuchillos, abrelatas, insumos o valores etc. Características de manufactura: totalmente en lámina de ACERO Inoxidable calibre 20 Ref.: 304 2/B. Dobleces tipo media caña para una mejor asepsia. Deslizante sobre carrilera metálica con ruedas de nylon y manija en aluminio.

Dimensiones: Largo: 55cm. Ancho: 45cm. Alto: 12cm.

1. **ZONA APOYO A COCCION**

**MESAS PARA TRABAJO DE PARED EN ACERO INOXIDABLE SÓLO PATAS.**

Mesa con tapa PLANA CON SALPICADERO: Diseñada para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios, porque cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura: totalmente en ACERO Inoxidable Ref. 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 cm de alto en las apartes de contacto con la pared en lámina de ACERO Inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Patas ENTRELAZADAS en tubo redondo de 13/4" de diámetro en ACERO Inoxidable Ref. 304/2B. Estructura Sujeta a la tapa con esquineras en forma triangular en acero Inoxidable y tornillería 5/16” y 21/2” también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido.

Dimensiones: Largo: **1.95** Ancho: 0.69. Alto: 0.86.

**MOLINO PARA CARNES Y GRANOS DE 2 HP Y 280 KG/H**. **MARCA JAVAR O SIMILAR**

Fabricados con caja, tolva, cabezote, disco, cuchilla, sinfín y tapa del cabezote en Acero Inoxidable, para mayor higiene en su utilización. Diseñados para desempeñar gran variedad de trabajos como son: La molida y picado de todo tipo de carne, papa, yuca cocida y algunos granos como el maíz para la elaboración de arepas y sus derivados. Son utilizados con discos intercambiables que se ajustan a c/u de los procesos de fabricación dentro de la industria alimenticia. Su sistema de transmisión se efectúa por medio de piñones helicoidales, templados, rectificados y bañados en aceite, permitiendo que su operación sea silenciosa y de alta duración.

Características: Molino De Carne Fabricado En Acero Inoxidable, Motor De 2hp Con Reversa, 110volt, 1 Fase, Reductor De 4 Piñones Helicoidales, Rendimiento 280kg/H, Incluye Cuchilla Y Disco, Útil También Para Verduras Y Granos Cocidos, Peso Equipo 48kg.

Dimensiones: Alto 40cm. Ancho 33cm. Profundidad 65cm.

**MESA DE TRABAJO TIPO DE PARED EN ACERO INOXIDABLE PARA UNA (1) POCETA.**

Mesa con tapa PLANA CON SALPICADERO; diseñada para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios; por que cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura; totalmente en ACERO INOXIDABLE Ref. 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15 cm de alto en las apartes de contacto con la pared; en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4".

Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre 18 Ref. 304 2/B. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 13/4" de diámetro en ACERO INOXIDABLE Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero inoxidable y tornilleria 5/16” y 2 1/2” también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido.

Dimensiones: Largo. **2.43** Ancho. 0. 69 Alto 0. 86

**TANQUE O POCETA PARA ZONA DE PREPARACIÓN TUBERCULOS**

Tanque o Poceta: desarrollado para ser instalado en las mesas de lavado y preparación de frutas, verduras ó tubérculos, etc. Características de manufactura: en Acero Inoxidable calibre 18 Ref. 304 2/B. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, acabado satinado. El cual irá soldado a la tapa sin que se noten sus uniones.

Dimensiones: Frente: 0.50. Ancho: 0.50. Prof.: 0.25.

**PLACA PARA PICAR EN ULTRAPOL.**

Placa o lámina IDEALIZADA para cortar, picar, rebanar o tajar todo tipo de carnes, legumbres y otros alimentos.

Plástico de alta resistencia, superada sólo por el Teflón. Producto recomendado para el proceso de alimentos por su estructura molecular, no absorbe, olores, sabores o bacterias, fácil de limpiar con detergentes, resistente a temperaturas hasta de 70º C. Aprobado por la oficina de sanidad. F. D. A.

Dimensiones: Largo.0.45 Ancho. 0.45 Esp.3/4”

**REPISA SENCILLA EN ACERO INOXIDABLE DE 0.35. CANTIDAD 2 UNIDAS**

Repisa SENCILLA: Elemento desarrollado para anclar a la pared, para usos varios como colocación de vajilla, condimentos, insumos etc. Características de manufactura: En lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared, con chazos de expansión.

Dimensiones: Largo: **3.10** Ancho: 0.35. Alto: 0.13.

**MESA PARA TRABAJO DE PARED EN ACERO INOXIDABLE.**

Mesa con tapa PLANA CON SALPICADERO: Diseñada para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios, porque cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura: Totalmente en ACERO Inoxidable Ref. 304 2/B. Tapa con salpicadero de 15cm de alto en las apartes de contacto con la pared en lámina de ACERO Inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 Ref. 304 2/B. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 13/4" de diámetro en ACERO Inoxidable Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero Inoxidable y tornillería 5/16” y 21/2” también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido.

Dimensiones: Largo: 1.30. Ancho: 0.69. Alto: 0. 86.

**CAJÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA ACERO INOXIDABLE.**

Cajón o Gaveta, elemento diseñado para guardar, utensilios de cocina como: cuchillos, abrelatas, insumos o valores etc. Características de manufactura: totalmente en lámina de ACERO Inoxidable calibre 20 Ref.: 304 2/B. Dobleces tipo media caña para una mejor asepsia. Deslizante sobre carrilera metálica con ruedas de nylon y manija en aluminio.

Dimensiones: Largo: 55cm. Ancho: 45cm. Alto: 12cm.

**LAVAMANOS TIPO QUIRÚRGICO DE PEDESTAL NO INCLUYE GRIFERÍAS.**

Lavamanos de tipo de pared, para salas de cirugía, mataderos, establecimientos alimentarios, baños públicos y sitios donde se requiera de una asepsia excelente.

Manufacturado en Lámina de Acero Inoxidable Calibre 18, Referencia: 304/2B. Con espaldar de 0.25 en la parte de contacto con la pared. Con esquinas Redondeadas para una mejor asepsia. Con soportes Triangulares para fijar a la pared con Chazos de expansión. Espacio para colocación de la grifería según Referencia.

Dimensiones: Frente: 0.55. Fondo: 0.50 Alto: 0.53.

**VÁLVULA PARA ACCIONAR CON EL PIE PARA (1) AGUA FRÍA. ENCORE O SIMILAR**

Elemento o Válvula diseñada para usos de lavamanos de diferentes tipos para ser usados en hospitales, salas de procesos y/o salas quirúrgicas.

Características: Cuerpo de la válvula en cromo duro y pedal de operación sencillo, válvula con autocierre para accionamiento con el pie también en cromo altamente pulido.

Dimensiones: 125 mm X 75mm X 75mm

K**IT DE MANGUERAS PARA INSTALACIÓN (2) AGUAS, FRÍA Y CALIENTE.**

KIT de mangueras desarrolladas para hacer la conexión de las griferías a sus redes hidráulicas para dos (2) aguas. Fría y Caliente.

Características técnicas: Mangueras en teflón con coraza en malla de ACERO Inoxidable. 1 Manguera una de 1.30 Para conexión mezclador al cuello ganso. 2 Mangueras de 0.90 Para agua Fría y Caliente.

1. **ZONA DE COCCION**

**CAMPANA EXTRACTORA TIPO PLAFÓN EN ACERO INOXIDABLE.**

Campana Extractora tipo PLAFÓN o cuadrada: Elemento diseñado para la captación de sustancias volátiles como: humos, olores y vapores en todo tipo de cocinas industriales, para restaurantes, casinos, hoteles, clubes, etc.

Características de Manufactura: Gabinete en lámina de ACERO Inoxidable calibre 20 Ref.: 304/2B. Provista de perfiles longitudinales como porta filtros y canales recolectores de Grasas. Tableros y registro de Bola para drenaje de grasas.

Dimensiones: Frente: 3.62 Ancho: 1.10. Alto: 0.60.

**EXTRACTOR CENTRÍFUGO TIPO HONGO, POTENCIA 1.5 HP SOLER PALAU O SIMILAR**

Extractor centrífugo de tejado; elemento diseñado para lograr la extracción a través de campanas y ductos, recomendado para establecimientos como cocinas en centros comerciales, residenciales, industriales, por su alta eficiencia y porque cumple con las normas de calidad ISO 9001 de 2008.

Características: Extractor Centrifugo de tejado, Tipo hongo, Marca S&P, aleta recta atrasada en aluminio, descarga vertical, transmisión por poleas al MOTOR 1.5 HP 1800 RPM, wef trifasico 975 RPM,. Caudal: 6154 (M3/H), PRESION: 17.9 mm d.a, Tipo Artìculo

Dimensiones: Diámetro: 906mm. Altura: 944mm. Base: 710mm

**DUCTOS ESPECIALES PARA CONEXIÓN DE CAMPANA Y EXTRACTOR.**

Lote de Ductos especiales diseñados para la conexión de campana, conexión Extractor y la conducción de olores, vapores en zonas húmedas y grasosas para todo tipo de cocinas.

Manufacturados en lámina galvanizada calibre 22. Enflanchada con uniones en ángulo de hierro, empaquetadura en caucho y tornillería. Dimensiones: 8”.

Dimensiones: 20” x 20”. Y el largo el que se requiera no menos a 10 ml

**ILUMINACION POR LAMPARAS TIPO MARINO SEMI INDUSTRIAL. CANTIDAD DOS (2)**

Lámpara estacionaria tipo marino forma tubular o faro para uso comercial o domestico elemento diseñado para ser colocado en exteriores, túneles, campanas de Extracción cuartos refrigerados por su alta resistencia al calor. Marca: HARDWARE o similar. Características de fabricación: Base en Aluminio, globo en plástico refractario antiexplosión y canastilla en alambre. Resistencia calorífica de 90 grados C.

**SISTEMA DE ARRANQUE, PARADA Y CONTROL DEL EXTRACTOR 11AMP.**

Sistema diseñado para el control de arranque y parada de los Extractores o ventiladores recomendable para la protección de los motores, reductores, etc. 58161 Marca: SIEMENS LINEA SIRIUS o Similar

Guardamotor más Contactor y relé bimetálico de protección contra sobrecargas, cortocircuito y marcha en dos fases para motores de 2.9 a 11 AMP., para motor de 0.75 H.P. á 3.0 H.P. á 1800 R.P.M. a 220v. Caja plástica de protección IP65 Con pulsadores bicolores O-I de arranque y Parada.

**ESTUFA CON CUATRO (4) FOGONES, CON PATAS Y ENTREPAÑO, LÍNEA ELITE.**

Estufa Tipo Industrial a Gas con Patas y Entrepaño: Equipo diseñado para procesos de cocción en sitios donde se trabaje en grandes escalas y de mucha utilidad por su amplio espacio inferior y de fácil limpieza.

Características de fabricación: Superficie compuesta por (4) planchas (parrillas) solidas en hierro fundido, (4) quemadores tipo hongo en hierro para 22.000 BTU. Cada uno Controlados por válvulas de paso, perillas ergonómicas frías al tacto y pilotos de encendido instantáneo, guardas, chambrana o tablero de mandos en acero Inoxidable. Bandeja recolectora de residuos manufacturados en acero Inoxidable. Entrepaño en lámina de acero Inoxidable calibre 18 Ref. 3042/B. Reforzado Patas en tubo redondo de 1 1/2” en acero Inoxidable sujetas con Esquineras también en acero con ajustes de nivel en aluminio fundido. Desfogue de lado a lado del salpicadero punzando (referencia americana); o central con corona en función. (Referencia europeo).

Dimensiones: Frente: 0.91. Fondo: 0.91. Altura: 0.91.

**PARRILLA BARBQ CON PATAS Y ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE.**

Parrilla BARBQ: equipo desarrollado para conservar la tradicional forma de asar todo tipo de carnes, res, cerdo, pollo, pescados etc.; Ideal por sus parrillas con vena para dar una excelente marcación y presentación conservando, el sabor, color de las viandas; cuenta además con un espacio inferior para almacenar los productos en proceso de fácil limpieza.

Características de fabricación: superficie compuesta por guardas amplias en lámina de ACERO Inoxidable Calibre 16 Ref. 304/2B. y parrillas modulares en hierro fundido, con vena para la marcación de la carne salpicadero alto por sus tres lados. Deflectores en hierro fundido en forma de V invertida para más eficiencia seis (6) quemadores tipo flauta en hierro para 22.000 BTU. Cada uno Controlados por válvulas de paso, perillas ergonomicas frias al tacto y pilotos de encendido instantáneo. Bandeja recolectora de residuos manufacturados en ACERO Inoxidable. Guardas, chambrana o tablero de mandos en acero Inoxidable, bandeja recolectora de residuos manufacturados en ACERO Inoxidable. Entrepaño en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 Ref. 3042/B. Reforzado Patas en tubo redondo de 1 1/2" en acero Inoxidable; con ajustes de nivel en aluminio fundido. Sin Ruedas

Dimensiones: Frente: 0.91. Fondo: 0.95. Altura: 0.91.

**PLANCHA ASADORA A GAS CON PATAS Y ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE.**

Plancha asadora: Equipo industrial diseñado para procesos de asados, cocción en sitios donde se trabaje en grandes escalas y de mucha utilidad por su amplio espacio inferior y de fácil limpieza.

Características de fabricación: superficie compuesta por guardas amplias en Lámina de ACERO Inoxidable Calibre 16 Ref. 304/2B. PLANCHA ASADORA en (1) platina en H.R. De ¾” de pulgada de espesor para una mejor cocción. Salpicadero por tres lados de 15 cm en lámina de acero calibre 14, (4) quemadores tipo flauta en hierro para 22.000 BTU., cada uno controlados por válvulas de paso, perillas ergonómicas frías al tacto y pilotos de encendido instantáneo, guardas, chambrana o tablero de mandos en acero Inoxidable. Bandeja recolectora de residuos manufacturadosen ACERO Inoxidable. Entrepaño en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 Ref. 3042/B. Reforzado, Patas en tubo redondo de 1 1/2” en acero Inoxidable sujetas con Esquineras también en acero; con ajustes de nivel en aluminio fundido.

Dimensiones: Frente: 1.00 Fondo: 0.95. Altura: 0.91.

**FREIDOR A GAS EN ACERO INOXIDABLE CON ZONA FRIA.**

Freidora similar americano: Equipo diseñado para hacer grandes procesos de fritura en todo tipo de establecimiento alimentario como comidas rápidas, restaurantes, Clubes, hoteles y factorías.

Características de fabricación: Tanque u olla de cocción con diseño especial de zona fría para una óptima operación, manufacturada en acero Inoxidable. Cuatro quemadores en moldes robustos de hierro con Difusores durables en ACERO Inoxidable. De 25 BTUH Cada Uno. Rango de temperatura de 200 400F (93-210C). Controles de gas: Termostato de operación Marca ROBERT - SHAW,

HI-LIMIT Válvula unitrol. Térmopila Piloto doble instantáneo, Mueble o Gabinete manufacturado en lámina de ACERO COLL ROLD calibre 20 pintado en Color Negro Mate. Puerta y frontal en ACERO Inoxidable Ref.304 2/B Acabado satinado; Patas cónicas con ajustes de nivel en aluminio fundido. Provisto de (2) canastillas de alambre cromadas de origen nacional, parrilla removible, tubo de vaciado del aceite. Con capacidad de 25 a 44 Litros de aceite. Peso en Kilos 175 Lbs.

Dimensiones: Frente. 0.40 Fondo.0.77 Alto. 0.77

1. **ZONA DE LAVADO**

**MESA A PARED PARA RECIBO Y LAVADO DE VAJILLA EN ACERO INOXIDABLE.**

Mesa con Reborde y Salpicadero: diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina ideal en las zonas húmedas por su Bajo Relieve que evita la caída de la vajilla, la humedad y porque cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura: en Aceros Inoxidable Y Galvanizado. Tapa con salpicadero de 15 cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5cm en lámina calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4".

Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre 18 Ref.: 304 2/B. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo GALVANIZADO de 11/4" de diámetro pintadas en gris martillado. Provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero inoxidable y tornillería zincada.

Dimensiones: Frente: **2.48**. Ancho: 0.70. Alto: 0.86.

**TANQUE O POCETA PARA ZONA DE PREPARACIÓN TUBERCULOS CANTIDAD (2)**

Tanque o Poceta: desarrollado para ser instalado en las mesas de lavado y preparación de frutas, verduras ó tubérculos, etc. Características de manufactura: en Acero Inoxidable calibre 18 Ref. 304 2/B. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro hacía del desagüe, acabado satinado. El cual irá soldado a la tapa sin que se noten sus uniones.

Dimensiones: Frente: 0.50. Ancho: 0.50. Prof.: 0.25.

**REPISA SENCILLA DE SOBRE PONER EN ACERO INOXIDABLE CON SEPARADORES.**

Repisa SENCILLA con separadores: Elemento desarrollado par el recibo y escurrido de Vajilla y utensilios de cocina en todas las zonas de lavado.

Características de manufactura: En lámina de a ACERO Inoxidable calibre 18 Ref. 304/2B. Salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña, separadores en varilla de acero 5/16 con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared. Con chazos de expansión.

Dimensiones: Largo: **1.18** Ancho: 032 – 028. Alto: 0.13.

**SHUT EN NEOPRENO.**

Shut diseñado para recibir los desperdicios y sobras en forma circular, manufacturado en neopreno, elemento diseñado para recibir y descomidar la vajilla sin que se deteriore. Manufacturado en Neopreno Solido Inyectado para una mejor resistencia el cual ira ajustado a presión en las tapas de las mesas de Lavado y Preparación.

Dimensiones: Diámetro: 26cm. Alto: 6.5cm.

**TRAMPA PARA GRASAS EN ZONAS DE LAVADO.**

Trampa para grasas: Equipo desarrollado para la retención de grasas, Residuos de alimentos y decantación de y arena.

Características de manufactura: Caja en lámina de ACERO Inoxidable Calibre 18 Ref. 304/2B. Canastilla perforada interna, para la retención de residuos, separadores para la separación de grasa y tapa con empaques en caucho y cierres herméticos con broches de presión. Provista de registro de globo para su evacuación de líquidos. Entrada y salida en tubo de 11/2”, patas con terminales en caucho.

Dimensiones: Frente: 0.55. Ancho: 0.45. Alto: 0.45.

**MAQUINA LAVAVAJILLA ELÉCTRICA MODELO D1250 CAP. 1250 PIEZAS/H.**

Máquina diseñada para lavado, enjuague y esterilización de vajillas, utensilios de cocina, vasos, bandejas, cubiertos etc. En sitios donde se requiera de procesos de lavado en grandes dimensiones como: casinos de instituciones, correccionales, educativas, militares, factorías, clubes, hoteles etc.

Características de manufactura: Estructura y cuerpo en lámina de ACERO Inoxidable, puertas de guillotina, estructura base en perfiles angulares de acero reforzado, plataforma inferior. EL ACERO Inoxidable con el cual es manufacturada la máquina es de Ref. 304/2B, denominación 188

Cromo Níquel, resistente a la corrosión causada por ácidos y fermentos por residuos de alimentos grasas, etc. Al deterioro en clima cálido y ambiente salino tropical. Calefacción ELÉCTRICA. Capacidad para 1.250 piezas por hora. Sistema de lavado a presión por medio de Motobomba de 1.5H.P. 220V 360 C. Capacidad Aproximada 200GPM. Lavado accionado por pulsador eléctrico

con protector térmico de sobre carga para marcha y parada automática con ciclo de 45 segundos. Enjuague automático con válvula rompe vacío solenoide con ciclo de 15 segundos que da paso alguna que se dispersa los surtidores que cubren plenamente la loza para un enjuague total. Arrastre manual de las canastillas con vajilla en proceso de lavado. Tanque con calefacción por medio de resistencias eléctricas de 3000 vatios. Capacidad en galones 32 (litros 121.8). Termómetro doble de carátula visible para las Operaciones De lavado y Enjuague. Accesorios suministrados: (3) Tres canastas Plásticas Enrejilladas para lavado de Vajillas Cubiertos y Tazas.

Dimensiones: Largo: 0.60. Ancho: 0.65. Alto: 0.150.

**MESA A PARED PARA RECIBO DE LOZA LIMPIA EN ACERO INOXIDABLE.**

Mesa con REBORDE Y SALPICADERO: diseñada para recibir vajillas y utensilios de cocina después de lavado, ideal en las zonas húmedas por su Bajo Relieve que evita la caída de la vajilla, la humedad y porque cumple con las normas de calidad é higiene para el consumo humano.

Características de manufactura; totalmente en ACERO INOXIDABLE. Tapa con salpicadero de 15cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16 Ref. 304 2/B, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre 18 Ref.: 304 2/B. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero.

Dimensiones: Frente. 1.83 Ancho. 0.70 Alto 0.86

**PRECALENTADOR DE AGUA ELECTRICO**

Pre calentador de agua eléctrico: Equipo desarrollado para calentar y reforzar la temperatura del AGUA a más de 75 grados para las máquinas lavadoras de Vajilla y otros usos.

Características de manufactura: Tanque Cilíndrico con camisa doble interior y exterior en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 Ref. 304/2B. Tapas abombadas, entrada y salida de agua, registro para drenaje. Calentamiento por medio de una (1) resistencias de 2000 w. Controladas por Termostato de tres calores, indicador de temperatura digital. Capacidad de almacenaje de 9.33 galones (litros 35.34). Sobre patas con estructura en acero terminales en caucho para evitar los rayones en piso y como aislamiento.

Dimensiones: 0.55 Diámetro Largo. 0.70.

**REPISA DE PARED EN ACERO INOXIDABLE INCLINADA PARA CANASTAS.**

Repisa inclinada Tipo SOBRE PARED: repisa diseñada para la colocación de canastas de para vajilla y utensilios de cocinas.

Características de manufactura: en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 Ref. 304/2B. Salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared. Con chazos de expansión.

Dimensiones: Largo: **1.32** Ancho: 0.55. Alto: 0.20.

REJILLAS Y BANDEJAS PARA CARCAMOS EN ZONAS HÚMEDAS.

Bandeja para Cárcamo con rejilla: Elemento idealizado para ser colocado en bajo nivel en pisos y zonas húmedas ó ante puertas para cuartos fríos.

Características de manufactura: Totalmente en ACERO Inoxidable Ref. 304/2B. Canal ó bandeja recolectora en acero Inoxidable calibre 20 Ref. 304/2B. Con pestañas para empotrar en el piso. Rejilla removible con marco en ángulo de acero Inoxidable de ¼ por 1” y varilla de 5/16. Provista de canastilla y válvula de desagüe para acondicionar a la tubería Sanitaria.

Dimensiones: Largo: **1.10** Ancho: 0.22. Alto: 0.07.

1. **ZONA LAVADO DE CARROS**

**ESTANTERIA VENTILADA EN ACERO INOXIDABLE CON PERFILES PARA CUARTOS FRÍOS.**

Estantería VENTILADA ideal para cuartos fríos y almacenamiento de utensilios de cocinas y otros productos que requieren circulación de aire.

Características de manufactura: íntegramente en ACERO Inoxidable Ref.304/2B. Párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades, (4) entrepaños con marcos y perfiles en W invertida, tornillería de ¼” y ½” cabeza redonda en acero

Inoxidable. Parales provistos de suplementos niveladores en caucho, anti deslizantes, protectores de pisos, epóxicos, madera, concreto, granito, etc.

Dimensiones: Largo: **2.00**. Ancho: 0.50. Alto: 180.

1. **ZONA DE ASEO**

**TANQUE O POCETA PARA LAVADO DE TRAPEROS.**

Tanque especial para lavado de traperos y Utensilios de aseó.

Características de manufactura: Totalmente en lámina de Acero Inoxidable calibre 16 Ref. 3042/B, bordes redondeados tipo media caña en forma perimetral, salpicadero de 0.45 de h. en la parte de contacto con la pared, fondo con esquineras redondeadas y ceñido hacia el sifón. Patas en tubo redondo de 1 1/2" en acero Inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Provisto de los siguientes accesorios para su instalación: Canastilla en P. V. C. Cromada de 4", Llave de 1 1/2" sencilla de pared en bronce cromado.

Dimensiones: Largo: 0.00. Ancho: 0.60. Profundidad: 0.40 0.85.

**ESTANTERIA VENTILADA EN ACERO INOXIDABLE CON PERFILES PARA CUARTOS FRÍOS.**

Estantería VENTILADA ideal para cuartos fríos y almacenamiento de utensilios de cocinas y otros productos que requieren circulación de aire.

Características de manufactura: íntegramente en ACERO Inoxidable Ref.304/2B. Párales y esquineras en calibre 16 perforados cada 10 cm para ajustar alturas de acuerdo a las necesidades, (4) entrepaños con marcos y perfiles en W invertida, tornillería de ¼” y ½” cabeza redonda en acero

Inoxidable. Parales provistos de suplementos niveladores en caucho, anti deslizantes, protectores de pisos, epóxicos, madera, concreto, granito, etc.

Dimensiones: Largo: **1.42**. Ancho: 0.50. Alto: 180.

1. **ACCESORIOS INSTALACION Y MONTAJE.**

**MANGUERAS CON ACOPLES SENCILLOS. CANTIDAD CUATRO (4)**

Manguera en ¾” Para altas presiones de Gas Según normas de seguridad. Recomendadas por su facilidad de instalación permitiendo Por su flexibilidad mover los equipos en los eventos de aseó y reparaciones. Mangueras Con terminales hembra y macho SENCILLOS de 3/4 de pulgadas.

Para conexión y desconexión a la red domiciliaría.

Dimensiones: Largo: 1.20. Diámetro: 3/4”.

**MEZCLADOR A PARED DE 8" Y CUELLO DE 12" ENCORE** **CANTIDAD CUATRO (4)**

Mezclador con cuello ganso: Diseñado para ser usado en los procesos de lavado de vajilla, utensilios, ollas, zonas de preparación de verduras, cárnicos, etc. Por su cuello giratorio. Características técnicas de fabricación: Cuerpo mezclador de dos aguas para montar a pared en bronce cromado, cuello largo giratorio.

Dimensiones: 8" a 12" de largo.

**CANASTILLA INDUSTRIAL CON REJILLA EN BRONCE DE 4' CANTIDAD CUATRO (4)**

Canastilla Para desagües de palanca. Drenaje con rejilla en bronce de 4 pulgadas y válvula de 1 1/2 pulgadas.

**SIFON INDUSTRIAL EN ALUMINIO DE 1 1/2'. CANTIDAD CUATRO (4)**

Sifón en ALUMINIO: elemento diseñado para conectar é instalar las mesas con tanque y canastilla a las redes sanitarias. Características de fabricación: Sifón en “S” fundido en Aluminio Maquinado y roscado De 1 1/2" para conectar la canastilla al desagüe.

Dimensiones: 1 1/2".

**Obligaciones de contratista:**

Todos los equipos deben ser entregados e Instalados en el CAE de la ciudad de QUIBDO - CHOCO por tal motivo se entiende que dentro de los costos estará incluido el embalaje de los equipos y el transporte desde la fábrica hasta el sitio de montaje en la ciudad de QUIBDO.

El CONTRATISTA deberá asegurar el funcionamiento de todos y cada uno de los equipos entregados como parte de dotación para la cocina, por lo tanto se entiende que dentro del monto ofertado están incluidas todas las obras complementarias para el correcto funcionamiento de la cocina. Entre ellas:

-. Todas las instalaciones sanitarias y de fuerzas tales como agua, vapor, eléctrica, gas, desagües y conexiones a sus respectivas redes o cualquier otra obra civil o locativa que se necesite para la instalación, montaje y puesta en funcionamiento de los equipos.

-. La conexión de los muebles y equipos a sus respectivas redes hidráulicas gas, vapor, eléctricas, como sus accesorios: mezcladores, canastillas, sifones, registros y otros para la conexión que se requiera.

-. La apertura de los huecos para el paso de la ductería (conductos) y la colocación de los anclajes que se requieran para colgar las campanas y sistemas de extracción deberán tener cajas terminales en los puntos de contacto con los muebles y equipos térmicos para protección de los motores.

-.La apertura de huecos del sistema de extracción, bases plaquetas para el anclaje del extractor y accesorios necesarios, como colgantes, alquiler de andamios para el anclaje y montaje de la ductería, (conductos).

-. En cuanto a los cuartos fríos (cavas refrigeradas) y sus tipos, estos serán entregados con acabado por lo tanto se tendrá que presentar opciones de estos acabado a la Interventoría para que emita concepto para aprobación de FINDETER, los demás elementos como las plaquetas, pie de amigo, casetas y cajas terminales eléctricas, hasta los puntos cero “0” al sitio de contacto con los motores o unidades, lo mismo que todas las obras civiles como desagües y otras en cuanto a la distancia de la colocación de las unidades compresoras en lo que respecta a los cuartos fríos no deberá ser mayor de 6.00 mts., y deberán ser ejecutados por el contratista en caso de necesitarse ya que los motores de estas están calculadas solo para esas distancias.