

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

“ADQUISICION DE MENAJE PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE PUERTO WILCHES (SANTANDER)”.

Entidad	Municipio de Puerto Wilches	Modalidad	Selección abreviada por subasta inversa
Plazo máximo	Veinte (20) días calendario	Lugar de entrega	Puerto Wilches, Santander, en los sitios indicados por la supervisión

1. Alcance técnico

El contratista deberá suministrar, transportar y entregar la totalidad de los bienes relacionados en este anexo, conforme a las cantidades y especificaciones mínimas establecidas. Las condiciones se estructuraron tomando como referencia las fichas del Segmento 4 del Acuerdo Marco de Dotaciones Escolares III y, para los artículos no incluidos en dicho instrumento, criterios funcionales equivalentes, objetivos y verificables. Las marcas o imágenes que eventualmente se empleen serán únicamente de referencia y no limitarán la concurrencia.

2. Condiciones generales de obligatorio cumplimiento

- Todos los bienes deberán ser nuevos, sin uso, no remanufacturados, libres de defectos y de primera calidad comercial.
- Los materiales que entren en contacto con alimentos deberán ser inocuos, no transferir olores, sabores ni sustancias perjudiciales y cumplir la normativa sanitaria colombiana aplicable.
- Los elementos deberán presentar superficies lisas y lavables, sin rebabas, filos, puntas, grietas o defectos que generen riesgos o dificulten la limpieza.
- Los equipos eléctricos funcionarán a 110 V, salvo indicación distinta, e incluirán enchufe con polo a tierra, manuales, accesorios necesarios y garantía mínima de doce (12) meses.
- Las capacidades y dimensiones se verificarán mediante ficha técnica del fabricante, rotulado, medición directa o prueba funcional durante el recibo.
- La entrega deberá realizarse dentro de los veinte (20) días calendario siguientes al cumplimiento de los requisitos de ejecución, incluyendo transporte, descargue, ubicación y, cuando corresponda, instalación y prueba.
- El contratista reemplazará, sin costo, los bienes rechazados por incumplimiento técnico, daño, deterioro o defectos de fabricación dentro del plazo indicado por la supervisión, sin ampliar el plazo contractual.

3. Cuadro de especificaciones técnicas

Las especificaciones son mínimas. Se aceptarán bienes con características superiores cuando conserven la funcionalidad, compatibilidad, dimensiones necesarias y no generen costos adicionales para la Entidad.



N.º	Artículo	Cant.	Unidad	Especificación técnica mínima
1	Balde plástico	28	Unidad	Capacidad 10 a 14 L; polietileno de alta densidad (PEAD), material original, apto para contacto con alimentos; paredes y fondo sólidos, espesor mínimo 3 mm; asa independiente resistente; soporta mínimo 14 kg lleno sin deformarse; apilable, lavable, sin filos; nuevo.
2	Bandeja extragrande	16	Unidad	Polipropileno copolímero o PEAD apto para alimentos; ancho mínimo 350 mm y profundidad mínima 500 mm; espesor mínimo 3 mm; superficie lisa, lavable y resistente al desportillado; bordes redondeados, sin filos; nueva.
3	Caldero de 24 cm	2	Unidad	Aluminio de uso alimentario, espesor mínimo 3 mm; diámetro nominal 24 cm (tolerancia ± 1 cm); tapa independiente del mismo material; dos asas remachadas firmemente; resistente a cambios de temperatura y lavado; sin filos; nuevo.
4	Caldero de 36 cm	5	Unidad	Aluminio de uso alimentario, espesor mínimo 3 mm; diámetro nominal 36 cm (tolerancia ± 1 cm); tapa independiente del mismo material; dos asas remachadas firmemente; resistente a cambios de temperatura y lavado; sin filos; nuevo.
5	Caldero de 40 x 40 cm	7	Unidad	Caldero industrial en aluminio, dimensiones nominales 40 cm de diámetro x 40 cm de alto, capacidad de referencia 49 a 51 L; espesor mínimo 3 mm; tapa independiente; asas remachadas; lavable, sin filos; nuevo.
6	Colador grande	33	Unidad	Tipo colador para verduras, tráfico pesado; diámetro 300 a 350 mm; acero inoxidable, espesor mínimo 1,5 mm; dos asas; resistente a temperatura y lavado; sin filos o bordes peligrosos; nuevo.
7	Congelador horizontal	6	Unidad	Capacidad 150 a 200 L; 110 V, toma tripolar con polo a tierra; mínimo dos compartimientos o canastillas; interior resistente a corrosión y exterior con acabado resistente a humedad; refrigerante libre de CFC; rango de congelación hasta -23 °C; control digital o analógico; apertura mínima 90°; nuevo, no remanufacturado; garantía mínima de 12 meses.
8	Cuchara de mesa	1053	Unidad	Fabricada en una sola pieza de acero inoxidable; longitud 16 a 18 cm; espesor mínimo 2 mm; superficie lisa, extremo redondeado, sin filos; no debe doblarse ni partirse con el uso normal de un adulto; lavable; nueva.
9	Cucharón grande	24	Unidad	Acero inoxidable en su totalidad; longitud 300 a 400 mm; espesor mínimo 3 mm; asa de fácil manipulación; resistente a temperatura y lavado; sin filos; nuevo.
10	Cucharón con orificios	11	Unidad	Acero inoxidable en su totalidad; longitud 300 a 400 mm; espesor mínimo 3 mm; orificios para desalojar líquidos; asa de fácil manipulación; resistente a temperatura y lavado; sin filos; nuevo.



Especificación técnica mínima			
N.º	Artículo	Cant.	Unidad
11	Cucharón para alimentos secos	3	Unidad
12	Cuchillo grande	11	Unidad
13	Espumadera de malla	9	Unidad
14	Exprimidor manual de cítricos	3	Unidad
15	Estufa industrial	6	Unidad
16	Jarra plástica grande	37	Unidad
17	Juego de sartenes x 3	1	Juego
18	Licuada industrial	7	Unidad
19	Licuada de uso convencional	16	Unidad
20	Nevera	8	Unidad
21	Olla de 24 cm	5	Unidad
22	Olla de 36 cm	4	Unidad
23	Olla de 40 x 40 cm	7	Unidad

Cuchara de servicio sólida en acero inoxidable, longitud 300 a 400 mm y espesor mínimo 3 mm; cavidad apta para porcionar alimentos secos; mango firme; resistente a lavado y temperatura; sin filos; nueva.

Cuchillo de cocinero; hoja lisa de acero inoxidable forjado de 24 a 27 cm, resistente, dúctil y durable; mango ergonómico de polipropileno o POM con protección antimicrobiana, sin madera; espiga cubierta; apto para alimentos; nuevo. Se admite certificación NSF o equivalente.

Acero inoxidable en su totalidad; largo mínimo 400 mm; diámetro de malla 175 a 200 mm; mango firme; resistente a temperatura, oxidación y lavado; sin filos; nueva.

Apto para naranja, limón y mandarina; cuerpo en aluminio fundido resistente a oxidación; palanca o asa segura; sistema de salida para recolección del jugo; largo 200 a 250 mm, ancho 100 a 150 mm y alto 100 a 150 mm; lavable, sin filos; nuevo.

Estufa lineal de tres quemadores, estructura en acero inoxidable; dimensiones de referencia: 1.500 x 500 x 860 mm ($\pm$ 10 mm); quemadores de aluminio fundido con dos secciones concéntricas e independientes, parrillas removibles y llave independiente; compatible con GLP; encendido seguro; instalación interna y manguera apropiada; prueba previa de funcionamiento, válvulas y hermeticidad; instrucciones conforme NTC 2832-1 o norma vigente; nueva y con garantía mínima de 12 meses.

Capacidad 3 L; PEAD apto para alimentos; asa y tapa independiente con ajuste seguro; resistente mínimo 5 kg; resistente a cambios de temperatura y lavado; sin filos; nueva.

Tres sartenes de diámetros: 10 a 15 cm, 20 a 25 cm y 30 a 35 cm; aluminio duro anodizado, pared mínima 3 mm; mangos de acero inoxidable de mínimo 2 mm, firmemente remachados; resistentes a temperatura y lavado; sin filos; nuevos.

Capacidad 4 L; vaso cónico, liso y sin aristas, en acero inoxidable 304 de espesor mínimo 1,2 mm; cuchillas en acero inoxidable 304; motor eléctrico 110 V, 1 HP, bobinado en cobre; encendido protegido contra líquidos; tapa segura; fácil limpieza y mantenimiento; nueva, no remanufacturada; garantía mínima de 12 meses.

Capacidad útil mínima 1,5 L; vaso resistente con tapa; motor mínimo 500 W, 110 V; mínimo dos velocidades y función pulso; cuchillas de acero inoxidable; base antideslizante y sistema de seguridad; piezas desmontables para limpieza; nueva; garantía mínima de 12 meses.

No Frost, capacidad 300 a 340 L (12 a 14 pies); 110 V y toma tripolar con polo a tierra; dos puertas, congelador superior y refrigerador; mínimo dos bandejas, botellero, cajón para verduras, iluminación LED y dispensador de agua; parrillas en cristal templado; apertura mínima 90°; temperaturas de refrigeración de 0 a 8 °C; nueva, no remanufacturada; garantía mínima de 12 meses.

Olla en aluminio de uso alimentario, diámetro nominal 24 cm ($\pm$ 1 cm), espesor mínimo 3 mm; tapa independiente del mismo material; dos asas remachadas; resistente a cambios de temperatura y lavado; sin filos; nueva.

Olla industrial en aluminio de uso alimentario, diámetro nominal 36 cm ($\pm$ 1 cm), espesor mínimo 3 mm; tapa independiente; dos asas remachadas; resistente a cambios de temperatura y lavado; sin filos; nueva.

Olla o caldero industrial en aluminio, 40 cm de diámetro x 40 cm de alto, capacidad de referencia 49 a 51 L; espesor mínimo 3 mm; tapa independiente y asas remachadas; resistente a temperatura y lavado; sin filos; nueva.

Especificación técnica mínima

N.º	Artículo	Cant.	Unidad	
24	Olla a presión industrial	7	Unidad	Capacidad 12 a 14 L; aluminio de espesor mínimo 3,4 mm; tapa y asas firmes con aislamiento térmico; empaque de silicona de ajuste preciso; mínimo dos sistemas de seguridad (válvula reguladora/pesa y fusible o válvula secundaria); resistente al lavado; nueva.
25	Platillero	4	Unidad	Escurreidor/organizador para platos de tráfico institucional; acero inoxidable o acero con recubrimiento anticorrosivo apto para ambiente de cocina; capacidad mínima 20 platos; bandeja recolectora removible; base estable y antideslizante; superficies lavables, sin filos; nuevo.
26	Plato	1073	Unidad	Plato pando grande; diámetro 18 a 25 cm y profundidad 1 a 1,8 cm; melamina grado alimentario, espesor mínimo 3 mm; resistente al lavado, manchas, golpes moderados y desportillado; superficie lisa, sin filos; nuevo. Debe declararse aptitud para contacto con alimentos.
27	Pocillo	1174	Unidad	Melamina grado alimentario; altura/profundidad 6 a 8 cm, diámetro 7 a 9 cm, espesor mínimo 3 mm; asa firme; resistente a cambios de temperatura, lavado y desportillado; superficie lisa, sin filos; nuevo.
28	Ponchera grande	35	Unidad	Recipiente circular en PEAD o polipropileno grado alimentario; capacidad mínima 25 L; pared mínima 3 mm; asas integradas; resistente a carga, impacto y lavado; apilable, sin filos; nueva.
29	Ponchera mediana	3	Unidad	Recipiente circular en PEAD o polipropileno grado alimentario; capacidad de 15 a 20 L; pared mínima 3 mm; asas integradas; resistente a carga, impacto y lavado; apilable, sin filos; nueva.
30	Ponchera pequeña	5	Unidad	Recipiente circular en PEAD o polipropileno grado alimentario; capacidad de 8 a 12 L; pared mínima 3 mm; asas integradas o borde de agarre; resistente a carga, impacto y lavado; apilable, sin filos; nueva.
31	Rallador	8	Unidad	Acer inoxidable, espesor de pared mínimo 2 mm; ancho 100 a 140 mm y profundidad/largo 180 a 220 mm; mínimo tres tipos de corte; soporte estable y mango de manipulación; no se admite cuerpo totalmente plástico; lavable; nuevo.
32	Sartén/asador grande	17	Unidad	Asador rectangular en aluminio con superficie antiadherente; ancho 500 a 550 mm, profundidad 250 a 300 mm y alto 15 a 20 mm; dos asas firmes; resistente a temperatura y lavado; sin filos; nuevo.
33	Tabla para picar grande	11	Unidad	PEAD grado alimentario; ancho 350 a 400 mm, profundidad 450 a 550 mm y espesor 10 a 12 mm; no absorbente, resistente a manchas, superficie antideslizante y con protección antibacterial; utilizable por ambas caras; manija y canal receptor de líquidos; lavable, sin filos; nueva.
34	Tanque de almacenamiento	18	Unidad	Recipiente con tapa para almacenar alimentos o agua, capacidad 70 a 75 L; PEAD grado alimentario, pared mínima 3 mm; fondo y paredes sólidos; asas integrales; tapa independiente de cierre seguro; soporta mínimo 70 kg lleno sin deformarse; apilable cuando esté vacío; nuevo.
35	Termo para líquidos	2	Unidad	Termo dispensador para bebidas, capacidad mínima 5 L; cuerpo interior apto para contacto con alimentos y aislamiento térmico; tapa de cierre seguro, asa resistente y grifo dispensador antigoteo; conserva temperatura, base estable; desmontable para limpieza; nuevo.

4. Verificación y recibo a satisfacción

- Comparación física de cantidades, dimensiones, capacidades, materiales, espesores y accesorios frente a este anexo.
- Revisión de fichas técnicas, manuales, certificados y garantías de los equipos.
- Prueba de encendido y funcionamiento de neveras, congeladores, estufas y licuadoras; verificación de seguridad eléctrica o de gas, según corresponda.
- Inspección de estabilidad, resistencia, acabados, ausencia de bordes peligrosos y facilidad de limpieza.



- Suscripción del acta de recibo únicamente cuando se haya entregado la totalidad de los bienes aceptados por la supervisión.

5. Fuentes técnicas de referencia

Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente. Acuerdo Marco de Dotaciones Escolares III, CCE-SNG-AMP-001-2024; Catálogo vigente y Anexo 2 – Fichas de Dotación del Segmento 4: Menaje, Equipo y Utensilios de Cocina. Consulta realizada en septiembre de 2026: <https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/portfolio-item/dotaciones-escolares-iii>

Nota: la referencia al AMP se utiliza como parámetro técnico de calidad. Este documento no incorpora marcas determinadas ni implica que todos los bienes se encuentren cubiertos por el catálogo.