



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DOTACION DE MENAJE, MOBILIARIO, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA
PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS
EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE TUMACO**

**Tumaco, Nariño
2024**



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



CONTENIDO

1. INTRODUCCION	4
2. INFORMACION GENERAL	4
2.1. NEVERA NO FROST 12-14 PIES	4
2.1.1. REQUEMIENTOS TECNICOS	5
2.2. CONGELADOR HORIZONTAL 150-200 L	6
2.2.1 REQUEMIENTOS TECNICOS	6
2.3. CONGELADOR 400 L	7
2.3.1 REQUERIMIENTOS TECNICOS	7
2.4. NEVERA 19 PIES	8
2.4.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	8
2.5. LIQUADORA INDUSTRIAL 4 L	9
2.5.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	9
2.6. BALDE 12 L	10
2.6.1. REQUEMIENTOS TECNICOS	10
2.7. RECIPIENTE 70- 75 L CON TAPA	10
2.7.1. REQUEMIENTOS TECNICOS	9
2.8. CALDEROS INDUSTRIALES	11
2.8.1. REQUEMIENTOS TECNICOS	11
2.9. OLLAS RECORTADAS	12
2.9.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	12
2.10. OLLAS A PRESION	13
2.10.1. REQUERIMIENTO S TECNICOS	13
2.11. CANASTILLA PLASTICA DE PARED REFORZADA	14
2.11.1. REQUEMIENTOS TECNICOS	14
2.12. JARRA PLASTICA DE 1 L	15
2.12.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	15
2.13. TABLA DE PCICAR GRANDE	15
2.13.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	16
2.14. CUCHILLOS	16
2.14.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	16
2.15. CUCHARAS PORCIONADORAS	17
2.15.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	17
2.16. CUCHARON CON ORIFICIO EN ACERO INOXIDABLE	17
2.16.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	17
2.17. CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE	18
2.17.1. REQUERIMIENTOS TECNICOS	18
2.18. PLATO HONDO	19



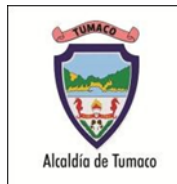
**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.18.1.REQUERIMIENTOS TECNICOS	19
2.19. PLATO PANDO	19
2.19.1.REQUERIMIENTOS TECNICOS	19
2.20. CUCHARA DE MESA	20
2.20.1.REQUERIMIENTOS TECNICOS	20
2.21. VASO	20
2.21.1.REQUERIMIENTOS TECNICOS	20
2.22. JUEGO DE 5 OLLAS	21
2.22.1.REQUERIMEINTOS TECNICOS	21
2.23. EXPRIMIDOR MANUAL	22
2.23.1.REQUERIMIEMTOS TECNICOS	22
2.24. REGULADOR DE VOLTAJE	23
2.24.1.REQUERIMIENTOS TECNICOS	23
2.25. ESTUFA ENANA DE 1 QUEMADOR	23
2.25.1.REQUERIMIENTOS TECNICOS	24
2.26. ESTUFA LINEAL 3 QUEMADORES	26
2.7. REQUERIMIENTOS TECNICOS	26
3. BIBLIOGRAFIA	27



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



1. INTRODUCCIÓN

El Municipio de Tumaco dentro de las necesidades identificadas por parte de la Secretaría de <educación de Tumaco > busca solucionar la problemática de tener las limitadas condiciones para la formación y el desarrollo de competencias básicas y sociales de la población en proceso de formación escolar en el municipio mediante el proyecto “DOTACION DE MENAJE, MOBILIARIO, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE TUMACO”. Por lo tanto, el objetivo es la adquisición de mobiliario Escolar Básico para las Instituciones Educativas proporcionando calidad educativa a los educandos y sus docentes.

Los restaurantes Escolares de los Establecimientos educativos del Distrito de Tumaco no cuentan con un menaje acorde con el manual de lineamientos del 2015 expedido por el Ministerio de Educación Nacional y en este sentido el presente documento relaciona las especificaciones técnicas que deben cumplir los elementos que hacen parte de la dotación de menaje, mobiliario, equipos y utensilios de cocina para los restaurantes escolares objeto del presente proyecto.

El presente documento relaciona los elementos y las características y dimensiones de los mismos, donde indican los elementos y sus diferentes características.

2. INFORMACION GENERAL

Siguiendo los lineamientos establecidos por parte del Ministerio de Educación Nacional – MEN, en relación con las especificaciones técnicas establecidas en el Manual de Dotaciones Escolares (2015) y Complementos al manual de dotaciones. Por ende, estas especificaciones tienen por objeto indicar los requisitos generales aplicables a materias primas, materiales, acabado y cantidad de cada uno de los ítems cubiertos por este presupuesto.

A continuación, se muestran las especificaciones técnicas para los elementos sugeridos en la dotación de aulas básicas.

2.1. NEVERA NO FROST 300 - 340 LITROS O 12-14 PIES

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.1.1.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La nevera debe tener una capacidad mínima de 300 litros

La nevera debe tener una capacidad máxima de 350 litros

La nevera debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos dos bandejas, botellero, dispensador de agua.

La nevera debe tener un dispensador de agua externo que se cargue internamente.

La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada.

La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador superior y (1) para el refrigerador.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargar de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad

Nevera comercial, con temperatura para refrigeración de alimentos entre 0° C a los 8° C y con temperatura para congelación de alimentos entre 0° C y - 23° C, con control e indicador digital de temperaturas ubicado externo o internamente. Debe ser no Frost y que no genere acumulación de hielo en sus partes.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	No Frost	
Tipo de control	Digital	
Display	Si	
Dispensador de agua	Si	
Filtro para agua	No	
Iluminación	LED	
Tipo de parrillas	Cristal templado	
Tipo cajones Enfriador	Verduras	
Color	Platino	
Características	Dispensador de agua	
Tipo Anaqueles	3 Anaqueles Completos	



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial

2.2. CONGELADOR HORIZONTAL 150 - 200

DESCRIPCIÓN Y USO

Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA

2.2.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad.

El congelador debe tener una capacidad mínima de 150 litros.

El congelador debe tener una capacidad máxima de 200 litros.

El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo dos compartimientos.

El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC

El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad.

Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Frost	
Tipo de control	Digital o analógico	
Display	No	
Tipo de parrillas	Acero Inoxidable o alambón con recubrimiento plástico o pintura electrostática bicapa.	
Color	Blanco	
Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos	



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	800 - 1000	
Ancho	500 - 800	
Profundidad	500 - 800	

DESCRIPCIÓN Y USO

2.3.Refrigeración de Alimentos en la Cocina - Comercial



IMAGEN DE REFERENCIA

2.3.1.REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Paneles interiores de acero inoxidable, aislación de poliuretano de alta densidad panel exterior en acero al carbono con pintura resistente a la humedad.

El congelador debe tener una capacidad mínima de 300 litros

El congelador debe tener una capacidad máxima de 400 litros

El Congelador debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones del congelador deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo dos compartimientos

El gas de funcionamiento interno cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC

El congelador debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargue de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad

Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre lo 0° C a los – 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Frost	
Tipo de control	Digital o analógico	
Display	No	
Tipo de parrillas	Plasticas con estructura de nervaduras para refuerzo, o alambreon de acero Inoxidable o alambreon de acero con recubrimiento plástico o pintura electrostática bicapa.	
Color	Blanco	



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



Tipo Anaqueles	2 Anaqueles Completos	
----------------	-----------------------	--

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	900 - 1100	
Ancho	900 - 1200	
Profundidad	500 - 800	



2.4.INEVERA 19 PIES

MAGEN DE REFERENCIA

2.4.1.REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La nevera debe tener una capacidad mínima de 500 litros

La nevera debe tener una capacidad máxima de 600 litros

La nevera debe funcionar a 110 voltios con una toma estándar tripolar con polo a tierra

Las dimensiones de la nevera deben corresponder a la capacidad de litros máxima y mínima enunciada.

Debe tener como mínimo los siguientes compartimientos cuatro bandejas, botellero, dispensador de agua, bandejas.

La nevera debe tener un control de temperatura externo.

La nevera debe ser 100% nueva no remanufacturada.

La nevera debe tener dos (2) puertas una (1) para el congelador y (1) para el refrigerador.

Las puertas deben asegurar su apertura a los 90° para cargar de productos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario en su seguridad

Congelador industrial para refrigeración de alimentos con temperaturas entre 0° C a los - 23° C y 25° C, con control analógico de la temperatura interna del equipo.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo	Frost	
Tipo de control	Digital	
Display	Si	
Dispensador de agua	No	
Filtro para agua	No	
Iluminación	LED	
Tipo de parrillas	Cristal templado	
Tipo cajones Enfriador	Verduras	
Color	Platino	
Características	Dispensador de agua	
Tipo Anaqueles	5 Anaqueles Completos	



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



ESCRIPCIÓN Y USO

Preparación de Alimentos en la Cocina - Industrial

2.5 .LICUADORA INDUSTRIAL 4 LITROS



2.5.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Capacidad 4 litros en vaso tipo cónico

El vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% en lamina de acero Inoxidable 304 con espesor de pared mínimo 1,2 mm. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos.

El vaso debe tener forma cónica con superficie lisa y continua.

El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este.

El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico.

El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo.

Motor eléctrico de 1 HP bobinado 100% en cobre carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Empaquetadura sellada, resistente a fluidos.

La licuadora debe ser 100% nueva no remanufacturada.

Las cuchillas deben ser en acero inoxidable de fácil mantenimiento para cambio o reparación.

El vaso debe tener una tapa que permita sellarlo cuando este en funcionamiento de manera segura.

ESPECIFICACIONES

ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES
Tipo Vaso	Cónico Sin Aristas	
Tapa	Independiente	
Motor	Eléctrico 110 v	

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Alto	800 - 1200	
Capacidad	4 Litros	



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.6 BALDE 10 - 14 LITROS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar líquidos



IMAGEN DE REFERENCIA

2.6.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diámetro 250 - 350 mm

Alto 250 -350 mm

Debe tener las paredes y el suelo solido, debe tener una manija independiente para su manipulación.

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Debe resistir una carga mínima de 14 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.

Debe ser apilable.

Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

2.7. RECIPIENTE 70 - 75 LITROS CON TAPA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar y almacenar alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

2.7.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Diámetro 550 - 550 mm

Alto 550 -750 mm

Debe tener las paredes y el suelo solido, debe tener una manija independiente para su manipulación.



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



Debe tener una tapa independiente que permita cerrar el contenedor
Las manijas deben ser parte integral de la estructura del recipiente
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.
Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor

2.8. CALDEROS INDUSTRIALES

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.
Debe resistir una carga mínima de 70 kilogramos. Cuando este completamente lleno no debe sufrir deformación alguna.
Debe ser apilable.
Debe tener manijas independientes para su manipulación
Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.8.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad
Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada
Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos
Debe estar fabricada en aluminio
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

CALDEROS INDUSTRIALES

40x30 – 37 a 38 LITROS –
40x40 – 49 a 51 LITROS -
50x20 – 38 a 40 LITROS –
50x30 – 58 a 60 LITROS -
50x40 – 77 a 79 LITROS -
50x50 – 97 a 100 LITROS -
60x40 – 103 a 106 LITROS -
60x50 – 135 a 145 LITROS -
60x60 – 165 a 175 LITROS -



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.9. OLLAS RECORTADAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.10.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad
Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada
Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos
Debe estar fabricada en aluminio
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

OLLAS INDUSTRIALES RECORTADAS

#26 -7.5 a 8.5 LITROS –
#28 - 9.5 a 10.5 LITROS –
#30 -11.5 a 12.5 LITROS –
#32 -14.5 a 15.5 LITROS –
#36 -22.5 a 23,5 LITROS –
#40 -28.5 a 29.5 LITROS –



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.10.OLLAS A PRESION

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.10.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad
Debe estar fabricada en aluminio espesor mínimo 3,4 mm.
Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada
Resistente a cambios de temperatura y trafico de la cocina
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Pesa con recubrimiento aislante del calor que mantiene la presión regulada de la olla.
Debe tener Dos (2) sistemas de seguridad, pesa y fusible
Empaque de la tapa en silicona con ajuste preciso al cuerpo de esta.
Debe estar fabricada en aluminio
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

4 LITROS –
6 LITROS -
8 LITROS –
10 LITROS -
12 -14 LITROS -



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE



2.11. CANASTA PLASTICA PARED PERFORADA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para transportar alimentos y enseres en la cocina



IMAGEN DE REFERENCIA

2.11.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Ancho 400 mm

Alto 250 - 350 mm

Profundidad 600 mm

Debe tener las paredes y el suelo perforado, por los costados debe tener perforaciones para su manipulación.

Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.

Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso.

Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos.

Debe ser apilable.

Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



JARRAS

2.12.JARRA 1 LITRO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para servir el alimento liquido en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.12.1.REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm
Debe resistir mínimo 2 kilogramos de peso en su interior
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Debe tener una tapa independiente
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

2.13. TABLA PICAR GRANDE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para picar los alimentos



IMAGEN DE REFERENCIA

2.13.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



Ancho 350 a 400 mm . Profundidad 450 - 550 mm Espesor 10 - 12 mm
No absorbente y resistentes a manchas.
Superficie antideslizante y con protección antibacterial.
Utilizable por ambas caras.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad
Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina.
Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras.
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

2.14.CUCHILLOS

SET DE CUCHILLOS PARA COCINA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para cortar los productos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.14.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el cuidado y la destinación de cada cuchillo

La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza.

La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra.

El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aisle el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, por norma sanitaria no se acepta mango en madera, las hojas de los cuchillos tendrán la descripción de certificación del NSF

Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por los mangos de POM, lo que permite evitar fracturas del mango si el cuchillo cae al suelo.
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

- A. Cuchillo para pelar de 7 – 9 cm
- B. Cuchillo de cocinero de 24 - 27 cm
- C. Cuchillo para deshuesar de 14 - 16 cm
- D. Hacha de 14 - 18 cm
- E. Cuchillo de cocinero de 19 -22 cm



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.16. JUEGO DE CUCHARAS PORCIONADORAS MEDIDORAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.16.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Deben tener un longitud mínima de 200 milímetros en el mango cada una
La cuchara debe estar fabricada en una sola pieza de acero inoxidable de 2 milímetros de espesor mínimo.
Deben permitir medir porciones de 2 a 3 onzas, 4-5 onzas, 8 - 10 onzas
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación de polímero resistente al calor independiente de las cucharas
No deben tener perforaciones
Deben ser dos ejemplares por cada medida de capacidad.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

2.17. CUCHARON CON ORIFICIOS EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.17.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe medir entre 300 - 400 milímetros
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Debe tener orificios que permitan el desalojo de líquidos
Resistente a cambios de temperatura



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

2.17. CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para servir el alimento en la distribución de porciones de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.17.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe medir entre 300 - 400 milímetros
Debe estar fabricado en su totalidad en acero inoxidable
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe estar fabricada en acero inoxidable de mínimo 3 mm de espesor
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.18. PLATO HONDO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 2.5 cm y 3cm. Tamaño entre 17 y 20cm
Resistente a cambios de temperatura
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El plato debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.
El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm

2.19.PLATO PANDO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 1 cm y 1,8 cm. Tamaño entre 18 y 25cm
Resistente a cambios de temperatura
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El plato debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.20. CUCHARA DE MESA

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento líquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.20..1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza
El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm
La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa
No debe presentar filos o borde.
La cuchara debe ser liviana
La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.
El espesor mínimo de la Cuchara debe ser de 2 mm
Debe ser 100% nueva no remanufacturada.

2.21.VASO

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento líquido frío para el uso en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.21.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diámetro entre 6 y 9 cm
Resistente a cambios de temperatura
No debe presentar filos o borde.
Debe ser resistente al lavado y desportillado
El vaso debe estar fabricado en Melamina
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.22. JUEGO 5 OLLAS

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación



IMAGEN DE REFERENCIA

2.22.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Las dimensiones son definidas por su capacidad

Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas

Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada

Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina

No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado

Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos

Debe estar fabricada en aluminio

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

TAMAÑOS

#16 - 2.5 a 3.5 LITROS –

#18 - 3.5 a 4.5 LITROS –

#20 - 4.5 a 5.5 LITROS –

#22 - 5.5 a 6.5 LITROS –

#24 - 6,5 a 7,5 LITROS –



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE



SECRETARIA DE EDUCACION

EXPRIMIDOR MANUAL

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento necesario para procesar alimentos para obtener jugos para la distribución de porciones de alimentación.



IMAGEN DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Debe permitir exprimir naranjas, limones, mandarinas.
Debe estar fabricado en su totalidad en Aluminio fundido.
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación.
Resistente a la oxidación.
No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso
Debe ser resistente al lavado
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado
En su estructura debe tener un sistema que permita la salida de los jugos de los alimentos para su facilitar recolección.

DIMENSIONES

ITEM	DIMENSION (mm)	OBSERVACIONES
Largo	200 - 250	
Ancho	100 - 150	
Alto	100 - 150	



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE



SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE

2.24.REGULADOR DE VOLTAJE

DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento para regular el voltaje del flujo electrico que alimenta electrodomesticos, como medida de proteccion contra cambios o irregularidades del mismo.



IMAGEN DE REFERENCIA

2.24.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La caja del regulador debe ser construida en lamina de acero y/o polipropileno u otro material que lo supere. Contar con indicador visual de funcionamiento y nivel de voltaje de entrada
Debe contar con minimo 4 Tomas NEMA 15 con polo a tierra
El equipo debe señalizar: Protegido - Red Eléctrica - Circuito de Voltaje
Debe contar con regulación automática de alto y bajo voltaje
Debe contar con supresor de picos de voltaje
Debe contar con protección de cortocircuito

ESPECIFICACIONES

ITEM	ESPECIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Tiempo Conmutación	1 Ciclo	
Voltaje Entrada	90 -150VAC	
Voltaje Salida	115VAC +/-4.5% Regulada	
Corriente máxima	13A	
Taps de conmutación	6	
Protección Corto	Fusible 15A	
Supresor Picos	Varistor 150V - 108J	
Elemento conmutación	Rele	
Controlador Sistema	Microcontrolador	
Regulador Estabilizador de Voltaje	2000W	

2.25. ESTUFA ENANA DE UN (1) QUEMADOR

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa lineal de tres (3) quemadores cada uno de estos conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego esta compuesto por (1) una estufa por cocina.



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE



SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

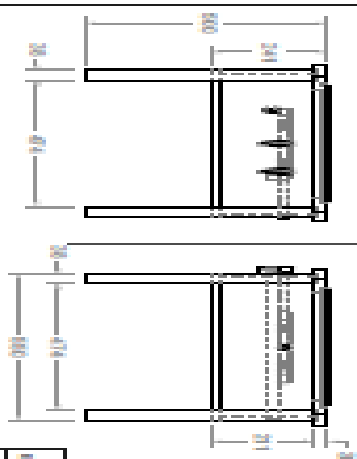
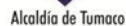
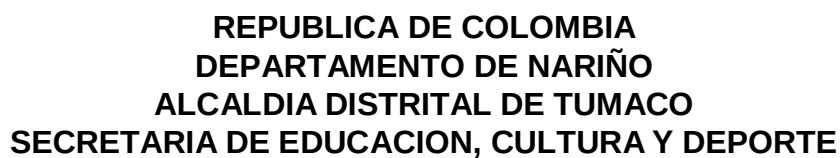
PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patás	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	4
Marco de refuerzo entrepaño	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lamina acero inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm	Pulido natural	3
Refuerzo estructural entrepaño	Acero Inoxidable	Lamina de acero inoxidable figurada en omega espesor de pared de 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	3
Entrepaño	Acero Inoxidable	Lamina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	1
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	6
Quemadores	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos independientes	Fundido Satinado	3
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero laminado espesor mínimo 1,8 mm mínimo.	Negro	3
Superficie soporte parrillas	Acero Inoxidable	Lamina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	1
Manijas	Comercial	N/A	N/A	6
Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	3
Sistema de suministro de gas	Comercial	Manguera acoplada de acuerdo a tipo de gas (GLP, Propano, Gas Natural)	N/A	1

2.25.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y los soportes de los quemadores debe ser por medio de soldadura
Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana
La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.
La chambrana debe ser colocada en su lado mas largo paralela a las patas a ras con las caras exteriores de las mismos.
Soldadura tipo mig de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable
Debe soportar hasta 150 KG de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura
El entrepaño debe estar soldado firmemente al marco de refuerzo estructural
El entrepaño debe tener un marco estructural elaborado en tubo firmemente soldado a la estructura.
El entrepaño debe tener tres (3) refuerzos estructurales en omega soldados por debajo paralelos a su lado mas corto.
Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de encendido eléctrico.
Cada uno de los quemadores cuenta con dos soportes
Cada uno de los quemadores debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.
Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes cada uno con su llave de control
Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patás, Chambrana, Entrepaño, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas y Refuerzo entrepaño.)
Las parrillas y los quemadores deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo.
Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN, GLP, Propano)
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.
Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 KG sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado mas largo en una distancia de 2 metros
De acuerdo con la Norma Tecnica Colombiana NTC 2832-1 capitulo 8: Rotulado e instrucciones "El artefacto debe llevar las instrucciones técnicas destinadas para el instalador y las de uso y mantenimiento destinadas para el usuario", las instrucciones técnicas para el instalador deben indicar todas las especificaciones para instalación, ajuste y mantenimiento del artefacto, y las instrucciones para uso y mantenimiento deben indicar toda la información necesaria para usar el artefacto de manera correcta y segura.
La estufa debera someterse a una prueba de funcionamiento previa al despacho, donde se pueda verificar el correcto funcionamiento de valvulas, quemadores, pilotos,y hermeticidad de las conexiones de alimentacion de gas.

DIMENSIONES

DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN (mm)	TOLERANCIA
Altura de la mesa	860	10 mm +/-
Ancho de la mesa	1500	10 mm +/-
Profundidad del mueble	500	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	1424	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	424	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	370 - 450	N/A
Altura frente y laterales	160	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte parrillas	20	2 mm +/-
Distancia entre los refuerzos omega del entrepaño	350	10 mm +/-
Altura del entrepaño desde el piso	210	5 mm +/-



SISTEMI DI PUNTAZIONE E CALCOLO DEI PUNTI			
ESERCIZIO/PROVA	VALORI IN PUNTI	VALORI IN PERCENTUALE	VALORI IN DECIMI
1°	Prova scritta	50% (50 punti su 100)	5,0
2°	Prova orale	50% (50 punti su 100)	5,0
3°	Prova pratica	50% (50 punti su 100)	5,0
4°	Prova di laboratorio	50% (50 punti su 100)	5,0
5°	Prova di simulazione	50% (50 punti su 100)	5,0
6°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
7°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
8°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
9°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
10°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
11°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
12°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
13°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
14°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
15°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
16°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
17°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
18°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
19°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
20°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
21°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
22°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
23°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
24°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
25°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
26°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
27°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
28°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
29°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
30°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
31°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
32°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
33°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
34°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
35°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
36°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
37°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
38°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
39°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
40°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
41°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
42°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
43°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
44°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
45°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
46°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
47°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
48°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
49°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0
50°	Prova di valutazione finale	50% (50 punti su 100)	5,0

[illegible]



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**



2.26. ESTUFA LINEAL DE TRES (3) QUEMADORES

DESCRIPCIÓN Y USO

Estufa enana de un (1) quemador conformado por dos (2) unidades concéntricas. El juego esta compuesto por (1) una estufa por cocina.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIÓN	ACABADO	CANTIDAD
Patas	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1 1/2" X 1 1/2" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	4
Chambrana	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1/2" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	4
Frente y laterales	Acero Inoxidable	Lamina acero inoxidable plegada y grafada espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	3
Soportes quemadores	Acero Inoxidable	Tubo de acero inoxidable sección cuadrada de 1" X 1" espesor de pared 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	2
Quegador	Aluminio fundido	Cada uno compuesto por Dos (2) quemadores concéntricos	Fundido Satinado	1
Parrilla	Acero	Hierro fundido figurado o acero laminado espesor mínimo 1,8 mm mínimo.	Negro	1
Superficie soporte parrilla	Acero Inoxidable	Lamina de acero inoxidable figurada con laterales doblados y grafados espesor de pared de 1,2 mm mínimo.	Pulido natural	1
Manijas	Comercial	N/A	N/A	2
Encendido piloto	Comercial	N/A	N/A	1
Sistema de suministro de gas	Comercial	Manguera acoplada de acuerdo a tipo de gas (GLP, Propano, Gas Natural)	N/A	1

3.1.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La unión entre la estructura y el soporte del quemador debe ser por medio de soldadura
Para conformar la estructura la unión soldada debe ser chambrana-pata y no chambrana-chambrana. La estructura (chambrana) debe ser soldadas por todas sus caras sin poros.
La chambrana debe ser colocada paralela a las patas a ras con las caras exteriores de los mismos.
Soldadura tipo mig de cordón continuo para las uniones de la estructura metálica para acero inoxidable
Debe soportar hasta 150 KG de carga estática en su superficie, sin que presente deformación alguna en su superficie o estructura.
El quemador debe tener un sistema de encendido eléctrico.
El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.
Cada uno de los quemadores debe contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes cada uno con su llave de control. Todo el mueble debe ser soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas.)
La parrilla y el quemador deben contar con un sistema que permita su retiro para el mantenimiento respectivo. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN, GLP, Propano)
Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.
Debe resistir arrastre lateral con una carga de 150 KG sin que presente deformaciones en su estructura, tirada con una cuerda desde sus patas en su lado más largo en una distancia de 2 metros
De acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC 2832-1 capítulo 8: Rotulado e instrucciones "El artefacto debe llevar las instrucciones técnicas destinadas para el instalador y las de uso y mantenimiento destinadas para el usuario", las instrucciones técnicas para el instalador deben indicar todas las especificaciones para instalación, ajuste y mantenimiento del artefacto, y las instrucciones para uso y mantenimiento deben indicar toda la información necesaria para usar el artefacto de manera correcta y segura.
La estufa deberá someterse a una prueba de funcionamiento previa al despacho, donde se pueda verificar el correcto funcionamiento de valvulas, quemadores, pilotos, y hermeticidad de las conexiones de alimentación de gas.

DIMENSIONES

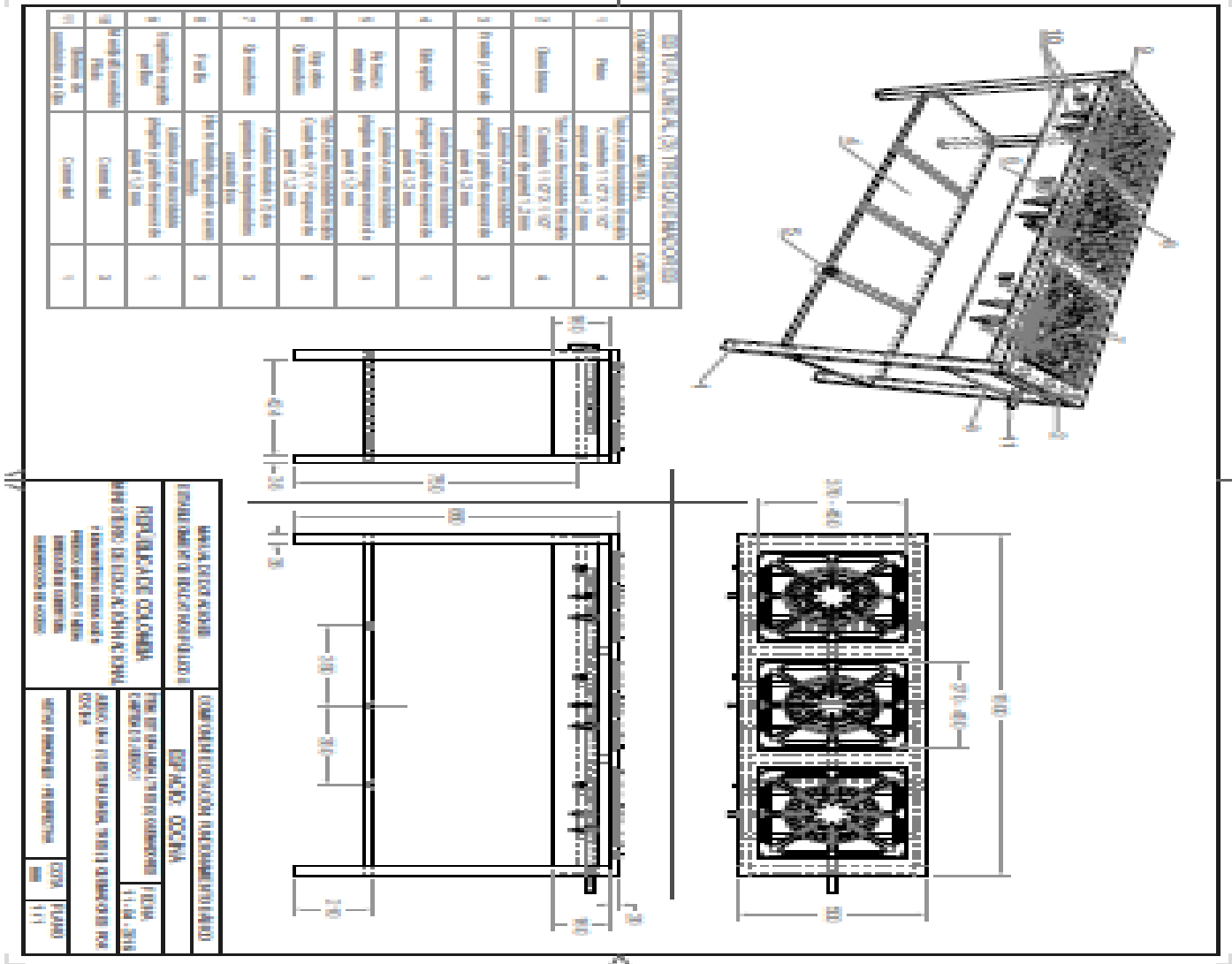
DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN (mm)	TOLERANCIA
-------------	----------------	------------



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
ALCALDIA DISTRITAL DE TUMACO
SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE



Altura de la estufa	500	10 mm +/-
Ancho de la mesa	590	10 mm +/-
Profundidad del mueble	550	10 mm +/-
Ancho entre patas lado largo	474	10 mm +/-
Ancho entre patas lado corto	474	10 mm +/-
Ancho de la parrilla (Unidad)	390 - 460	N/A
Profundidad de la parrilla (Unidad)	390 -460	N/A
Altura frente y laterales	211	5 mm +/-
Radio de las esquinas de la estufa	40	2 mm +/-
Altura de la superficie soporte de la parrilla	30	2 mm +/-



3. Bibliografía

1. Manual de dotaciones educativas. Ministerio de Educación. (2024).