

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR-4, BR-14, BR-15 Y BR-17

| ITEMS | ELEMENTOS | CANTIDAD |
|-------|---|----------|
| 1 | Balde Plástico Capacidad: 12 lt. | 37 |
| 2 | Balde Plástico Capacidad: 5 lt. | 30 |
| 3 | Caldero. Material: Aluminio reforzado. Dimensiones: 50 cms de diámetro por 19 cms de alto. Capacidad: 25 Lts. | 19 |
| 4 | Colador 10.5". Dimensiones Largo: 53 cms Frente: 25,5 cms Fondo: 25,5 cms Peso 0,51 Kilos el cuerpo en aluminio soldado mango al cuerpo | 15 |
| 5 | Cucharon largo en acero inoxidable (56 cms) 8 oz (235 gr). Uso: Servir sopas o jugos | 23 |
| 6 | Cucharon largo en acero inoxidable 6 oz . Uso: Servir granos | 20 |
| 7 | Cucharon largo en acero inoxidable (40 cms) 4oz. Uso: Servir arroz | 22 |
| 8 | Cuchillos de 12" en acero inoxidable AISI 304 | 29 |
| 9 | Cuchillos de 10" en acero inoxidable AISI 304 | 29 |
| 10 | Cuchillos de 8" en acero inoxidable AISI 304 | 16 |
| 11 | Cuchillos de 6" en acero inoxidable AISI 304 | 31 |

| | | |
|----|--|----|
| 12 | Espátula en acero inoxidable AISI 304. Dimensiones mínimas: 23 x 11 cms | 18 |
| 13 | Espumaderas en acero inoxidable AISI 304 Largo 35 cms diámetro 60 cms | 14 |
| 14 | Fondo en aluminio 60x60 cms. Cap 160-200 Lts | 15 |
| 15 | Fondo en aluminio 50x60 cms. Cap 140 Lts | 17 |
| 16 | Fondo en aluminio 50x50 cms. Cap 100 Lts | 10 |
| 17 | Fondo en aluminio 60x40 (113 Lts) | 7 |
| 18 | Fondo en aluminio 40x40 (50 Lts) | 8 |
| 19 | Fondo en aluminio 24x24 (10 Lts) | 11 |
| 20 | Jarra para bebida 4 lts plástica | 30 |
| 21 | Jarra para bebida 2 lts plástica | 28 |
| 22 | Lima para afilar cuchillos en acero inoxidable 304 | 15 |
| 23 | Pala Industrial en acero inoxidable AISI 304 longitud 1,52 mts reforzadas | 16 |
| 24 | Pinzas para carne en acero 304 calibre 20 de 32 cms de largo | 15 |
| 25 | Pinzas en en acero inoxidable AISI 304, 20 de 30 cms de largo | 12 |
| 26 | Recipiente con tapa color transparente 40X30X26 | 25 |
| 27 | Tabla polietileno alta dens blanco mediana 60x45x3 cms | 12 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 28 | Tabla polietileno alta dens rojo mediana 60x45x3 cms | 12 |
| 29 | Tabla polietileno alta dens verde mediana 60x45x3 cms | 12 |
| 30 | Tabla polietileno alta dens amarilla mediana 60x45x3 cms | 11 |
| 31 | Tenedor industrial | 10 |
| 32 | Caneca plástica 55 galones | 10 |
| 33 | Vajilla 4 puestos | 17 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM No. 1 – Balde plástico | |
|------------------------------------|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen. |
| Diseño |  |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de capacidad de 12 litros mínimo. ✚ Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal. ✚ Espesor mínimo de la base de 4 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura. ✚ El balde debe contar con una muesca que permita guiar el vertimiento de su contenido hacia afuera del balde. ✚ El balde debe contener mango que permita su fácil manipulación y garantizar que pueda transportarse con la totalidad del contenido, sin riesgo de ruptura o agrietado de sus partes. |

| ÍTEM No. 2 – Balde plástico | |
|---|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en Polipropileno de alta densidad 100% virgen. No tóxico. |
| Diseño |  |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de capacidad de 5 litros mínimo. ✚ Deben ser uniformes en su color y estar libres de impurezas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal. ✚ Espesor mínimo de la base de 2 mm para garantizar una buena resistencia a la fricción continua, sin riesgo de ruptura. ✚ El balde debe contar con una muesca que permita guiar el vertimiento de su contenido hacia afuera del balde. ✚ El balde debe contener mango que permita su fácil manipulación y garantizar que pueda transportarse con la totalidad del contenido, sin riesgo de ruptura o agrietado de sus partes. |
| ÍTEM No. 3 – Caldero en aluminio reforzado | |
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| | Fondo: Fabricado en aluminio reforzado espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |

| | |
|--------------------------------|---|
| Material | Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzado y soldadura reforzada |
| | Tapa: Fabricado en acero inoxidable AISI 304 en calibre 1.2 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 20 cm |
| | Diámetro: 50 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de 25 litros mínimo. ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |

| ÍTEM No. 4 – Colador Chino en acero inoxidable | |
|---|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Colador en acero inoxidable. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Largo: 53 cms Frente: 25,5 cms Fondo: 25,5 cms |
| | Diámetro 50 cm – 55 cm |
| Otros | Mango soldado al cuerpo. el cuerpo en acero inoxidable AISI 304 soldado mango al cuerpo Medidas estructural mínima 10”. |

| ÍTEM No. 5– Cucharon largo porcionador de sopas o jugos en acero inoxidable. | |
|---|------------------------|
| Garantía | Tres (03) meses |

| | |
|----------------------------------|--|
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10 (Monoblock) |
| Dimensiones aproximadas | Uso: Servir sopas o jugos Profundidad 8 Oz (235 gr aprox) |

| | |
|---|--|
| ÍTEM No. 6 – Cucharon largo Servir granos. | |
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10 (Monoblock) |
| Dimensiones aproximadas | Profundidad 6 Oz (235 gr aprox) |

| | |
|--|--|
| ÍTEM No. 7 – Cucharon largo Servir arroz. | |
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10 (Monoblock) |
| Dimensiones aproximadas | Profundidad 4 Oz (120 gr aprox) |

| | |
|--|-------------------------------|
| ÍTEM No. 8 – Cuchillo en acero inoxidable 12” | |
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable 18/8 o 18/10 |

| | |
|--------------------------------|---|
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | 12 pulgadas (32 cms de largo aproximadamente). |
| Otros | Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro. |

| ÍTEM No. 9 – Cuchillo en acero inoxidable 10” | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable 18/8 o 18/10 |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | 10 pulgadas (26 cms de largo aproximadamente). |
| Otros | Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro. |

| ÍTEM No. 10 – Cuchillo en acero inoxidable 8” | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable 18/8 o 18/10 |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | 8 pulgadas (19 cms de largo aproximadamente). |
| Otros | Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro. |

| ÍTEM No. 11 – Cuchillo en acero inoxidable 6” | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable 18/8 o 18/10 |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | 6 pulgadas (15 cms de largo aproximadamente). |
| Otros | Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro. |

| ÍTEM No. 12 – Espátula en acero inoxidable 6” | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS18/8 o 18/10 |
| Diseño |  |
| Dimensiones aproximadas | Base: 23 cm de largo, 11 cm de ancho (medidas aproximadas) Mango: 13 cm de largo aproximadamente |
| | Largo total 36 cms aproximadamente |
| Otros | Monoblock o con mango en polipropileno inyectado a la hoja directamente, no utiliza remaches, la hoja es de acero carbón y la lámina tiene agente antimicrobial para manejo de alimentos, colores de mangos disponibles: azul, rojo, blanco, amarillo, verde y negro. |

| ÍTEM No. 13 – Espumadera en acero inoxidable. | |
|--|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10 (Monoblock) |
| Dimensiones aproximadas | Largo total 35 cm +- 0.5 cm |
| | Diámetro 60 cm +- 0.5 cm |

| ÍTEM No. 14 – Fondo de ollas en aluminio | |
|---|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en aluminio espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | En varillada: Boca debidamente firmada. |
| | Agarraderas: reforzada |
| | Tapa: Fabricado en aluminio en calibre 1.4 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 60 cm |
| | Diámetro: 60 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de 160-200 litros. ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |

| ÍTEM No. 15 – Fondo de ollas en aluminio | |
|---|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en aluminio espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | En varillada: Boca debidamente firmada. |
| | Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzada |
| | Tapa: Fabricado en aluminio en calibre 1.4 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 50 cm |
| | Diámetro: 60 cm |
| Aspectos Técnicos | ✚ Debe tener un volumen de 140 litros mínimo. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |
|--|---|

| ÍTEM No. 16 – Fondo de ollas en aluminio | |
|---|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en aluminio espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | En varillada: Boca debidamente firmada. |
| | Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzada |
| | Tapa: Fabricado en aluminio en calibre 1.4 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 50 cm |
| | Diámetro: 50 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de 100 litros mínimo. ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |

| ÍTEM No. 17 – Fondo de ollas en aluminio | |
|---|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en aluminio espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | En varillada: Boca debidamente firmada. |
| | Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzada |
| | Tapa: Fabricado en aluminio en calibre 1.4 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 40 cm |
| | Diámetro: 60 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de 113 litros mínimo. ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |

| ÍTEM No. 18– Fondo de ollas en aluminio | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en aluminio espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | En varillada: Boca debidamente firmada. |
| | Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzada |
| | Tapa: Fabricado en aluminio en calibre 1.4 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 40 cm |
| | Diámetro: 40 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de 50 litros mínimo. ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |

| ÍTEM No. 19– Fondo de ollas en aluminio | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Fondo: Fabricado en aluminio espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | En varillada: Boca debidamente firmada. |
| | Agarraderas: Fabricadas en aluminio reforzada |
| | Tapa: Fabricado en aluminio en calibre 1.4 mm de espesor martillada con dobles interno de 2.5 cm. y 1.8 cm de ala sin filo. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Alto: 24 cm |
| | Diámetro: 24 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Debe tener un volumen de 10 litros mínimo. ✚ El asiento del fondo debe ser martillado para darle dureza y evitar que los alimentos se adhieran a este, el asiento debe estar unido al cuerpo por medio de un cordón de soldadura del mismo material. |

| ÍTEM No. 20 – Jarra 4 lts plástica | |
|------------------------------------|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Cuerpo: Fabricado en plástico |
| | Agarradera: fabricada en plástico |
| Diseño |  |
| Capacidad Aproximada | Volumen: 4 litros, dimensiones según fabricante |
| Aspectos Técnicos | <p>✚ El mango debe estar adherido con soldadura del mismo material para garantizar su resistencia al trabajo pesado.</p> <p>✚ Debe traer indicador de medida.</p> |

| ÍTEM No. 21 – Jarra 2 lts plástica | |
|------------------------------------|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Cuerpo: Fabricado en acero inoxidable AISI 304 espesor en su totalidad (no debe tener disminución del calibre) |
| | Agarradera: Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 reforzada |
| Diseño |  |
| Capacidad Aproximada | Volumen: 2 litros, dimensiones según fabricante. |
| Aspectos Técnicos | <p>✚ El mango debe estar adherido con soldadura del mismo material para garantizar su resistencia al trabajo pesado.</p> <p>✚ Debe traer indicador de medida.</p> |

| ÍTEM No. 22– Chaira en acero inoxidable - Lima para afilar cuchillos en acero inoxidable 304 | |
|--|------------------------|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |

| | |
|--------------------------------|--|
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | 9 pulgadas. |
| Otros | Monoblock o puede venir con mango en polietileno de alta densidad. |

| | |
|--|---|
| ÍTEM No. 23 – Pala industrial en acero inoxidable | |
| Cantidad | 92 |
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Mínimo 1.52 mts de largo total |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ Pala mezcladora en acero inoxidable AISI 304 para mezclar alimentos y bebidas en ollas y marmitas debe ser reforzada en el mango. ✚ Parte inferior (cuadrante de la pala) para el arrastre de los alimentos debe ser en lámina acero inoxidable AISI - 304 calibre 10 de 27 largo x 20 ancho cms semicurva y reforzada ✚ Con platina de 1 ½" x 1/8 x 27 cm en la parte inferior del cuadrante <ul style="list-style-type: none"> ✚ Tubo de 1 ¼" "Ø" AISI – 304 calibre 10. de 1.22mts ✚ Parte superior de la pala llevara una manija en varilla de ½" "Ø" AISI - 304 figurada triangularmente para el agarre de la pala. |

| | |
|---|--|
| ÍTEM No. 24 – Pinzas para carne en acero inoxidable. | |
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10. Calibre 20 |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Largo 32 cms. |
| Otros | Puede venir únicamente en acero o con cobertura en polietileno de alta densidad en la zona del agarre del usuario. |

| ÍTEM No. 25 – Pinzas para pan o ensalada en acero inoxidable. | |
|--|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10. Calibre 20 |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Largo 30 cms. |
| Otros | Puede venir únicamente en acero o con cobertura en polietileno de alta densidad en la zona del agarre del usuario. |

| ÍTEM No. 26 – Recipiente transparente con tapa. | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Características generales | |
| Material | Polietileno de alta densidad 100% virgen. No toxico. Tapa: Fabricado en Polietileno de alta densidad. No toxico. |
| Diseño |  |
| Dimensiones Aproximadas | Largo: 40 cm Ancho: 30 cm Alto: 26 cm |
| Aspectos Técnicos | <ul style="list-style-type: none"> ✚ El producto debe ser entregado en color gris o azul. ✚ Debe tener una capacidad de 15 kilos mínimo. ✚ Debe ser resistente a cambios de temperatura para conservación de alimentos |

| ÍTEM No. 27 – Tabla de picar alimentos porcionadora | |
|--|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Polietileno de alta densidad 100% material virgen |
| Dimensiones Aproximadas | Largo: 60 cm Ancho: 45 cm Espesor: 3 cm |
| Otros | El producto debe ser entregado en color blanco. |

| ÍTEM No. 28 – Tabla de picar alimentos porcionadora | |
|--|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Polietileno de alta densidad |
| Dimensiones Aproximadas | Largo: 60 cm Ancho: 45 cm Espesor: 3 cm |
| Otros | El producto debe ser entregado en color rojo. |

| ÍTEM No. 29 – Tabla de picar alimentos porcionadora | |
|--|---|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Polietileno de alta densidad |
| Dimensiones Aproximadas | Largo: 60 cm Ancho: 45 cm Espesor: 3 cm |
| Otros | El producto debe ser entregado en color verde. |

| ÍTEM No. 30 – Tabla de picar alimentos porcionadora | |
|--|--|
| Garantía | Tres (03) meses |
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Polietileno de alta densidad |
| Dimensiones Aproximadas | Largo: 60 cm Ancho: 45 cm Espesor: 3 cm |
| Otros | El producto debe ser entregado en color amarilla. |

| ÍTEM No. 31 – Tenedor industrial en acero inoxidable. | |
|--|------------------------|
| Garantía | Tres (03) meses |

| | |
|----------------------------------|--|
| Diseño |  |
| Características generales | |
| Material | Acero inoxidable AISI 304 PS 18/8 o 18/10 (Monoblock) |
| Dimensiones aproximadas | Largo total 40 cm +- 0.5 cm |

| ÍTEM. 32 CANECA PLÁSTICA | |
|---------------------------------|--|
| MATERIAL | Polietileno De Alta Densidad |
| DIMENSIONES | Diámetro 57 C.M., Altura 89 cm |
| CONDICIONES ESPECIFICAS | Color azul interno y tapa negra. |
| OTROS |  |

| | |
|---|--|
| ÍTEM No. 33 – Vajilla 4 puestos (20 piezas) en cerámica | |
| Tres (03) meses | |
| Características generales | |
| Cerámica | |
|  | |
| <p>Pocillo chocolatero (con asa) capacidad 250 ml pocillo tintero 15 cm de diámetro Plato pando 24 cm de diámetro Plato hondo 21 cm de diámetro, 3.5 cm de profundidad Plato para postres 21 cm de diámetro</p> | |

- ✚ Debe contener mínimo 20 piezas conformadas por pocillo chocolatero, pocillo tintero, plato pando, plato hondo y plato para postres.
- ✚ Debido a su material de fabricación debe ser resistente al impacto.

Nota : Las fotos o imágenes implementadas en las especificaciones técnicas solo son usadas como marco de referencia para los oferentes.

SINDY JIMÉNEZ FORONDA
PROFESIONAL DE DEFENSA

Elaboro: Shirley Jimenez Lopera
Profesional de Defensa

Reviso: Natalia Jimenez Lopera
Profesional de Defensa

Aprobó: Sindy Jimenez Foronda
Aux. para apoyo seguridad y defensa

DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ENTREGAR JUNTO CON LA OFERTA

CERTIFICACIONES

Certificado de garantía técnica: El oferente debe presentar una certificación donde ofrece una garantía técnica de los bienes por un tiempo igual o mayor a tres (3) meses, contados a partir de la suscripción del acta de recibo a satisfacción de los bienes por parte del supervisor del contrato.

La certificación debe otorgar una garantía técnica para amparar los bienes contra posibles defectos de fabricación y/o ensamble, daños ocasionados por fallas en la fabricación y/o materiales, incluyendo la mano de obra.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES

Los bienes deben ser nuevos, no re-manufacturados, de primera calidad, en perfecto estado de funcionamiento, correspondiente a los bienes ofertados y sin uso previo.

El contratista deberá cambiar a sus expensas, sin que implique modificación al plazo del contrato ni costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, los bienes defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos.

Se entienden por bienes defectuosos, aquellos que, a juicio de la Supervisión, hayan sido entregados con especificaciones inferiores o diferentes a las señaladas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en este anexo.

El contratista debe reponer los bienes defectuosos o sustituir los elementos que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término de no mayor a tres (3) días hábiles, contados a partir de la comunicación escrita que le curse el supervisor.

De ser necesario cambiar alguno de los bienes adquiridos o alguno de sus componentes estos deben ser sustituidos por unos nuevos de iguales o con características superiores compatibles con las ya suministradas.

El contratista debe ofrecer elementos con marcas ampliamente conocidas, registradas en Colombia, de excelente calidad y durabilidad.

Garantizar la entrega de los bienes requeridos dentro de los plazos establecidos, los cuales en el evento de requerirse, deben ser presentados debidamente empacados y protegidos para soportar el almacenamiento temporal.

Los gastos de transporte y demás serán asumidos por el contratista.

SINDY JIMENEZ FORONDA
PROFESIONAL DE DEFENSA

Elaboro: Shirley Jimenez Lopera
Profesional de Defensa

Reviso: Natalia Jimenez Lopera
Profesional de Defensa

Aprobó: Sindy Jimenez Foronda
Aux. para apoyo seguridad y defensa