

DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y COMPRAS

Solicitud de Recomendaciones para Revisión de Especificaciones Técnicas del Proceso: Suministro, Transporte e Instalación de Equipos para Cocinas para tres comedores en los Centros Educativos Prof. Ciudad Juan Bosch #1, Prof. Ciudad Juan Bosch #2 y Batey Gautier

La República Dominicana ha obtenido un Préstamo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) para sufragar el costo del **SEGUNDO PROGRAMA DE APOYO AL PLAN DECENAL DE EDUCACIÓN BID-2844-OC/DR**, y se propone utilizar una parte de los fondos para el **Suministro, Transporte e Instalación de Equipos para Cocinas para tres comedores en tres nuevos Centros Educativos**.

Considerando que la libre competencia es la base de las Contrataciones Públicas, motivo por el que la Oficina de Cooperación Internacional del MINERD solicitada la colaboración de suplidores Nacionales como Internaciones para la verificación de las Especificaciones Técnicas de cada ítem a fin de que el pliego de condiciones pueda proporcionar a todas las firmas interesadas igualdad de oportunidades para presentar sus propuestas.

Quedamos a la espera de su valiosa su cooperación, y a continuación las especificaciones:

AREA DE SERVICIO COMIDAS

1. CARRO DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y BANDEJAS LIMPIAS

- Material/Despiece: resina de polietileno
- 3 lados cerrados
- Tope con 12 huecos para cilindros plásticos perforados
- Agarraderas para transportar
- Tramo inferior para el almacenamiento
- Ruedas giratorias de 6" con frenos
- 12 cilindros plásticos perforados para cubiertos
- suplir doce cilindros plásticos perforados adicionales.
- Construido según normas NSF.

2. MESA AUXILIAR PARA PLATOS LIMPIOS (fabricación especial)

Dimensiones: 30" de ancho x 30" de fondo x 35" de alto.

Material/Despiece/Características: acero inoxidable tipo 304

Tope: calibre 14

Tramos inferiores y riel calibre 16

Frente y los lados- calibre 18

Patas-acero inoxidable 304 calibre 16

Riel frontal de 12" de ancho x 30" de largo a 1.5" bajo tope.

2 tramos en la parte inferior sobre patas tubulares de 1-5/8" de diámetro por seis

pulgadas de alto (ajustables tipo punta de bala)
Construcción según normas NSF.

3.MESA AUXILIAR PARA ALIMENTOS FRÍOS (fabricación especial)

Material/Despiece: acero inoxidable tipo 304

Tope: calibre 14

Riel frontal bandejas: calibre 16

Tina, frente, costados, tramo inferior y estructura superior anti estornudo:calibre 18

Dimensiones/Características:

36" de largo x 30" de ancho con vuelo de 6" adicionales para apoyo.

Tina:

Capacidad: dos bandejas de 12" x 20" x 4" de profundidad

Riel separador y soporte de 1/4" de espesor x 1" de ancho x 20.375" de largo en acero inoxidable calibre 16:

Hueco para tina:

24" x 20" x 11" (una sola pieza)

Desagüe de 1" (al centro)

Aislamiento de 1" de espesor, exterior acero galvanizado calibre 22, interior acero inoxidable calibre 18.

Fondo en fibra de vidrio.

Repisa protectora anti estornudos: estructura tubular en acero inoxidable 304 calibre 16 1" de diámetro y vidrio templado (frontal y lateral)

Dimensiones: 36" x 16" x 16"

Repisa frontal para bandejas de 12"x 36" a 1.5" por debajo del tope, con soportes en acero inoxidable.

Patas tubulares de 1-5/8" de diámetro x 6" de alto (ajustables tipo punta de bala) en acero inoxidable 304 calibre 16:

Construcción según normas NSF.

4.MESA AUXILIAR ALIMENTOS CALIENTES (ver plano de detalle)

De fabricación especial, cerrada en tres lados

Material/ Despiece: acero inoxidable tipo 304

Tope de mesa calibre 14, Tramo inferior calibre 16

Riel para bandejas, repisa anti estornudos, patas tubulares, frente y laterales calibre 18

Dimensiones/Características:

Mesa de 76"x 30" x 35" con extensión de 6" adicional para apoyo.

Baño de maría:

Capacidad: cinco bandejas de 12" x 20" x 4"

4 soportes de 1" x 20" x 1/4" en acero inoxidable calibre 16.

Dimensiones internas: 22-1/4"x 69-1/4"x 11-1/4"

Desagüe de 1"

Quemadores (3) ,LPG, 3,000 BTU/HR (manuales), válvula de paso y encendido, sobre

rieles en “Ü” de 76” en acero inoxidable calibre 16.

Tina (una sola pieza) acero inoxidable 304 calibre 16

Aislamiento en fibra de vidrio de 1” (laterales) y de 2” (fondo)

Exterior en acero galvanizado calibre 22.

Placa protectora en hierro negro de 12”x 12”x 2”x 1/4" de espesor.

Riel frontal para bandejas de 12”x76” con soportes en acero inoxidable a 1.5” por debajo del tope.

Repisa anti-estornudos de 76”x 16”x16”, vidrio templado (certificado) sobre estructura tubular de 1” de diámetro en acero inoxidable calibre 16.

Salida para agua fría de 1/2”, mezcladora de mesa tipo cuello de ganso cromada.

Patas: (6) seis, tubulares de 1-5/8” de diámetro (ajustables tipo punta de bala), acero inoxidable calibre 16

Construcción según normas NSF.

5-MESA AUXILIAR TIPO URNAS (fabricación especial)

Cerrada en tres lados con dos tramos en la parte inferior

Material/Despiece: acero inoxidable tipo 304

Tope de mesa: calibre 14

Tramos: calibre 16

Riel frontal, repisa anti estornudos, laterales y frente de la mesa: calibre 18

Dimensiones/Características:

Mesa de 60”x 30”x 35”, con rejilla de desagüe en todo el frente de 3”x 60” x 1”. Desagüe de 1/2”

Dos tramos inferiores con agujeros de 3/4” para desagüe

Repisa frontal para bandejas de 12”x60” a 1.5” por debajo del nivel del tope con soportes en acero inoxidable calibre 16.

Patas: cuatro (4) tubulares de 1-5/8” de diámetro x 6” de alto con (ajustables tipo punta de bala) en acero calibre 16:

Construcción según normas NSF.

6.DISPENSADOR PARA BEBIDAS FRÍAS Y/O CALIENTES

Material: resina, doble pared en polietileno con espuma de aislamiento

Características:

Aislamiento

Capacidad 4.75 galones, llave dispensadora frontal.

Dos asas en laterales, tapa superior.

Construcción según normas NSF.

7.CARRO BANDEJAS Y PLATOS LIMPIOS

Material: resina resistente de polietileno

Características: dos divisiones ajustables para bandejas de 14”x18”

(80 unidades por columna y/o 45/60 platos)

Cerrado en tres lados

Montado sobre 4 ruedas giratorias de 6” de diámetro con frenos

Cubierta en vinilo transparente.
Construcción según normas NSF.

9.REFRIGERADOR VERTICAL

Material/ Despiece:

Terminación exterior: frente y laterales en acero inoxidable 304 calibre 20, parte trasera en aluminio e interior en aluminio.

Capacidad: 20/21 pies cúbicos de almacenamiento con tres parrillas ajustables metálicas cubiertas en vinilo cocido al horno .

Características:

Sistema de refrigeración integral, compresor de 1/4 HP a 1/3HP (R-134^a) , 115 voltios/60/1PH con termostato.

Aislamiento de 3" de poliuretano.

Sistema automático eléctrico para condensador /evaporador.

Luz interior con encendido automático.

Termómetro de dial frontal para control visual de la temperatura.

4 ruedas giratorias de 5" de diámetro con frenos.

. Construcción según normas NSF/ETL/C E.

10.LAVAMANOS SENCILLO

Material/ Despiece:

Acero inoxidable tipo 304 calibre 20

Poseta de 10" x 14" x 5"

Respaldo de 8" de alto y llave mezcladora tipo cuello de ganso cromada heavy duty accionada mediante palanca a nivel de las rodillas.

Construcción según normas NSF.

11.CARRO CALIENTE

Material: Terminación exterior e interior en aluminio.

Características/ Despiece:

Capacidad: 20-24 bandejas de 12"x 20"x 4"

Montura: angulares tipo universal espaciados a 4.5"

2000 watts de capacidad para 115 voltios/60/1PH

Termostato con rangos de temperaturas desde +80° F a +190° F máximo.

Puerta solida abisagrada

Bandeja inferior para el agua

Termómetro análogo o digital exterior para control visual de la temperatura.

Riel contra golpes frontal.

4 ruedas giratorias de 5"/6" de diámetro según fabricante con frenos en las dos frontales.

El carro no llevara aislamiento.

Construcción según normas: NSF/UL.

12.MESA AUXILIAR DE TRABAJO (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304

Características/ Despiece:

Base abierta y fregadero

Tope calibre 16

Tramo calibre 16, respaldo de 6"x2" con dobles hacia atrás.

Dimensiones de la mesa: 30" x60"x35"

Fregadero de 20"x20"x10" (soldadura integral) ,esquinas redondeadas a 3/4" calibre 16, desagüe central de 3".

Llave mezcladora tipo respaldo cromada, giratoria (agua fría y caliente) de 1/2" y 8" de largo.

4 patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero 304 calibre 16

Construcción según normas NSF.

14.CARRO PARA ALMACENAMIENTO

Material: resina plástica de polietileno

Características/ Despiece:

Tapa deslizable /transparente superior.

Dimensiones: 16-5/16" x 29-5/8" x 28"

Capacidad: 27 galones / 226 libras.

4 ruedas giratorias de 3" de diámetro sin frenos.

Construcción según normas FDA/NSF.

15.MESA AUXILIAR DE TRABAJO (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304

Características/ Despiece:

Dimensiones de la mesa: 30"x60"x 35" , calibre 14

4 patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala)

Entrada frontal de zafacón

Soportes a la pared en acero calibre 16.

Respaldo: calibre 14 de 6"x 2" con borde levantado 1" , radio de 3/4" en el frente y los dos lados, dobléz de 1.5" a 180°.

Hueco central de 3" de diámetro con cuello de goma negro.

Construcción según normas NSF.

16.ZAFACÓN O BASURERO

Material: plástico resistente
Características/ Despiece:
Con tapa
Capacidad:20 galones
Color amarillo
Construido según normas NSF.

AREA LAVADO DE VAJILLA SUCIA

17.TRAMERÍA PLÁSTICA

Material: resina plástica de polipropileno con agente anti bacterial
Características/ Despiece:
Tipo enrejillada, compuesta por un set de 5 tramos de 24"x 48" con 4 paraleles de 72" de alto.

18.FREGADEROS TRIPLES (de fabricación especial)

Primer fregadero

Material: acero inoxidable tipo 304
Características/ Despiece:
Dos escurrideras para vajilla sucia (soldadura integral) con la base abierta construido en acero calibre 14
Posetas dimensiones: 24"x30"x14", esquinas redondeadas a 3/4"
Desagüe de 3" de diámetro,
Respaldo de 8"x 2.0"
1 escurridera de 30"x30" (derecha/izquierda) en "L" con la ultima poseta
Respaldo en perímetro lateral de 3" de alto x 1.5" de ancho, dobléz a 180° .

Segundo fregadero (contiguo al primero)

Escurredera derecha de 24"x30"
Escurredera izquierda de 30"x 30"
Respaldo en perímetro lateral de 3" de alto x 1.5" de ancho, dobléz a 180° .
Posetas dimensiones: 24"x30"x14", esquinas redondeadas a 3/4"
Accesorios:
3 desagües de palanca lisa y orificio de desborde
Manguera de pre enjuague (flexible de 14" de largo) en acero inoxidable, ducha rociadora y llave mezcladora giratoria, salidas en respaldo espaciadas a 8" (centro a centro entre posetas)
Llave mezcladora de pared cromada, giratoria de 15" de largo, doble giro (agua fría y caliente)

Patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero inoxidable 304 calibre 16, con rieles en acero inoxidable .
Construcción según normas NSF.

AREA DE COCCION

19.MESA AUXILIAR DE TRABAJO (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304

Características/ Despiece:

Dimensiones: 30" x 72", base abierta calibre 14 con tramo inferior calibre 16.

Repisa doble tipo de mesa de 12"x 72"

1 tramo a 14" sobre mesa y otro a 12" sobre el primero

Patas: tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero inoxidable 304 calibre 16.

Construcción según normas NSF.

20.MESA AUXILIAR DE TRABAJO (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304

Características/ Despiece:

Dimensiones: 30" x 72", base abierta calibre 14 con tramo inferior calibre 16.

Repisa doble tipo de mesa de 12"x 72"

1 tramo a 14" sobre mesa y otro a 12" sobre el primero

Fregadero de 20"x20"x10", (soldadura integral), esquinas redondeadas a 3/4" en calibre 16, mezcladora tipo ganso giratorias de 8" , cromada, salidas para agua fría/caliente espaciadas a 4".

Patas: tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero inoxidable 304 calibre 16.

Construcción según normas NSF.

21.CAMPANA COLECTORA DE HUMOS Y GRASAS

(de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 18

Características/ Despiece:

Montaje: de pared

Dimensiones: de 48" 98"x 24"

Campana: 4 filtros a prueba de incendio, en acero inoxidable 304 calibre 18, dimensiones de 20" x 20" x 2" de espesor con marco, canaleta colectora y bandeja para la grasa, 2 luces incandescentes (instalación eléctrica en la parte superior externa de la campana NO dentro), soportes de pared en forma de "L" de 2" x 6" x 1/4" en acero 304 calibre 16 con orificios de fijación de 1/2" de diámetro.

Soportes frontales para tensores de techo (planchuela de 2"x1/4"x 4" con orificios de 1/2" para el tensor.

22.SARTÉN VOLTEABLE

Material/Características/ Despiece:

Material: acero inoxidable 304 calibre 10

Tipo: heavy duty (de piso con su base abierta o cerrada según fabricante)

Montaje: cuatro patas tubulares de 1-5/8" de diámetro en acero inoxidable tipo 304 calibre 16 (tipo punta de bala), altura sobre el nivel de piso: entre 19" y 22" de alto (según el fabricante).

Capacidad: de 25 a 30 galones (según el fabricante)

Sistema de calefacción: quemador a gas propano (LPG) de 90,000 BTU/HR, (mínimo), ignición electrónica controlado por termostato, límites de temperatura de aproximadamente +120° F @ +300° F (dependiendo del fabricante), termostato con protección de calor.

Plancha freidora de 5/8" de espesor (mínimo) en acero inoxidable tipo 304.

Mecanismo volteable: tipo mecánico manual, sistema de seguridad de apagado a los 10° de inclinación durante la operación.

Tapa superior: construida en acero inoxidable tipo 304 (una sola pieza), abisagrada, con resorte en la parte trasera y válvula para escape del vapor.

Salida trasera para gas de 1/2" o de 3/4" (según el fabricante)

Manguera flexible de 48" de largo en acero inoxidable cubierta con PVC y agente antibacterial, terminales giratorios, sistema de seguridad para desconexión rápida y válvula de cierre.

Llave llenadora de agua giratoria de 12" de largo.

Salida de 115 voltios/60/1PH para los controles de la unidad.

Construcción según normas: NSF/AGA/CSA/ASME.

23.MANGUERA DE PARED

Material/Características/ Despiece:

Acero inoxidable de 144" de largo

Manguera con pistola rociadora y sistema de llenado tipo gancho

Sistema de corte de flujo del agua

Salidas para instalar a la pared a 8"

Dos válvulas rompedoras de vacío.

25.MARMITA

Material:

acero inoxidable tipo 304 para la parte exterior y 316 para la parte interna

Tipo: heavy duty de piso

Montaje: sobre tres patas ajustables o gabinete cerrado con cuatro patas tubulares de 6" de alto ajustables (según el fabricante)

Capacidad: de 25 a 30 galones

Sistema de calefacción: quemador a gas propano (LPG) de 70,000 BTU/HR (mínimo), ignición de chispa electrónica para 115 voltios/60/1PH, control de termostato para temperatura con límites de +150° F @ +270° F

(según el fabricante)

Camisa de vapor en 2/3 de su capacidad, tapa en la parte superior abisagrada y con resortes, válvula de desagüe de 2” de diámetro tipo tangente.

Control frontal con termostato de inmersión, columna de vidrio (visor) para nivel de agua, manómetro de presión, sistema de protección por bajo nivel de agua, válvula de alivio de seguridad, switch de presión y válvula de seguridad de corte.

Sistema de tres canastos perforados en acero inoxidable 304 calibre 16 para cocción de las pastas, huevos y vegetales.

Construcción de la marmita según normas: NSF/AGA/ASME/CSA/CE.

26.HORNILLON DE PISO (fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 16

Características/ Despiece:

Dimensiones: 30” x 30” x 24” (base abierta)

Montaje: sobre cuatro patas en perfil en forma de “L” de acero inoxidable tipo 304 de ancho variable entre el tope (4”) y el piso (3”) de 16” de altura mas 8” más de la caja que aloja el quemador.

Riel (frontal) de apoyo de 6” x 30” y (trasero) de 5” x 30” con respaldo de 8” x 1” en acero inoxidable calibre 14 tipo 304, laterales (perfil) de 1” de ancho.

Quemador abierto a gas propano (LPG) de 50,000 BTU/HR, cuatro anillos de calor cada uno, válvula de control de 13” de diámetro con manifold de entrada de 9” x 5” ,sobre soporte (cannel) de 6” de ancho en acero inoxidable tipo 304 calibre 16

Bandeja deslizable para la grasa de 23.5”x 23.5”, pestaña de 1” montada sobre perfiles en acero inoxidable 304 calibre 16.

27.MEZCLADORA DE HARINA

Tipo: de piso heavy duty

Capacidad: 40 cuartos

Motor de 2 HP para 208/60/1PH, protección térmica y enfriado por aire, transmisión de piñones, tres velocidades fijas: 92 RPM; 164 RPM & 317 RPM l (según el fabricante), control de tiempo de hasta 15 minutos de duración. Sistema manual para elevar el tazón, sistema de protección de arranque.

Accesorios: tazón de 40 cuartos en acero inoxidable 304 con asas, un agitador plano, uno tipo alambre y otro tipo espiral en acero inoxidable.

Construcción según normas: ETL/NSF.

28.ESTUFA INDUSTRIAL

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 16
Características/ Despiece:

Tipo: heavy duty modular

Montaje: sobre marco de 4 patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero 304 calibre 16, entrelazadas por rieles.

Quemadores: abiertos tipo hongo, 30,000 BTU/HR cada uno

Gas propano (LPG) con encendido automático (piloto), seis botones, riel frontal para sartenes de 8.5"/9.25" en acero inoxidable (según el fabricante), bandeja

deslizable recolectora de desperdicios y grasas en acero inoxidable.

Respaldo trasero para salida de gases de combustión en acero inoxidable de 5" de alto.

Manifold frontal para el gas de 1.25" de diámetro y salida trasera (de 3/4" a 1" según el fabricante)

Manguera flexible de 48" de largo en acero inoxidable cubierta en PVC con agente antibacterial (diámetro de salida según el fabricante), ambos terminales giratorios, sistema de desconexión rápida con válvula de paso de seguridad.

Terminación exterior: frente, laterales, parte trasera e inferior en acero inoxidable.

29. TRAMERÍA PLÁSTICA

Material: resina de polipropileno con agente anti bacterial

Tipo: enrejillada heavy duty

Características/ Despiece:

Set de 4 tramos de 18" de ancho x 60" de largo y cuatro parales de 72" de alto Capacidad para soportar hasta 600 libras de peso por tramo.

Construcción según nomas NSF.

30. EXTRACTOR DE AIRE, HUMOS Y GRASAS

Tipo: de pared heavy duty

Motor con correa de 1.27 HP aproximadamente, 1,224 revoluciones por minuto para extraer 3,500 pies cúbicos por minuto mediante presión estática de 1.25", protección térmica.

Caja del extractor en aluminio para intemperie.

Diámetro exterior del extractor de 39-3/8".

Bandeja colectora de grasa.

Construcción según normas: ETL/AMCA/UL.CSA.

32. MESA AUXILIAR PARA VAJILLA SUCIA (fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 16-14

Características/ Despiece:

Base abierta construida en acero inoxidable calibre 14 tipo 304 con

Dimensiones: 30"x72"x 35"

Respaldo de 8"x 2",dobles de 36" de largo, hueco para los desperdicios con cuello de goma (a la derecha)

Montaje: sobre seis patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) construidas en acero inoxidable tipo 304 calibre 16, entrelazadas, entrada frontal para zafacón.

Construcción según normas NSF.

33.CARRO RECOLECCIÓN VAJILLA SUCIA

Material: resina plástica de polipropileno

Características/ Despiece:

Dimensiones de: 40" de largo x 21.25" de ancho x 37.5" de alto.

Tres tramos abiertos, agarraderas moldeadas para transporte,

Montaje: cuatro ruedas giratorias de 5" de diámetro sin frenos.

Carro con recipiente para basura capacidad: 8 galones, recipiente para almacenar cubiertos de 2.5 galones aproximadamente (según el fabricante)

Construcción según normas NSF.

34.ESTACIÓN DE MANGUERAS

Características:

Tipo de riel enrollable para fijar a la pared, manguera heavy duty de 1/2" de diámetro x 50'-0" de largo, pistola rociadora de agua con gatillo.

35.FREGADERO DE TRABAJO (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 16

Características/ Despiece:

Sencillo de una poseta

Dimensiones: 24" x 24"x 14", esquinas redondas a 3/4", desagüe de fondo de 3" de diámetro, respaldo de 8" de alto x 2.0" de ancho, bordes de 1.5"x3" redondeados, doblez de 180° hacia abajo.

Montaje: cuatro patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero inoxidable 304 calibre 16.

Llave mezcladora tipo de respaldo giratoria de 10" de largo, espaciadas a 8" (centro a centro).

Construcción según normas NSF.

36.MAQUINA PROCESADORA DE VEGETALES

Características:

Tipo: de mesa, alimentador continuo

Motor de 2 HP para 120voltios/60/1PH ,protección térmica tipo heavy duty.

Recipiente o bowl capacidad para cuatro cuartillos en plástico resistente sellado.

Cuchilla de corte tipo “S” en acero inoxidable

Cuchillas para lonjear y desmenuzar los alimentos (ajustable desde 1 mm @ 6 mm de espesor).

Construido según normas NSF.

37.MESA AUXILIAR DE TRABAJO (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 16

Características/ Despiece:

Dimensiones: 30”x 84”x35”

Base abierta, tramo inferior, respaldo de 6”x2 ” de ancho en la parte trasera con dobles hacia atrás

Montaje: sobre 6 patas tubulares de 1-5/8” de diámetro (ajustables tipo punta de bala) construidas en acero inoxidable tipo 304 calibre 16.

Repisa tipo de pared de 12”x84” con tres soportes para pared en acero inoxidable tipo 304 calibre 16.

Construcción según normas NSF.

40.LONGEADORA DE ALIMENTOS

Características:

Tipo: manual de mesa heavy duty

Motor integral de 1/2 HP para 115 voltios/60/1PH con protección térmica enfriado por aire .

Cuchilla de corte de 13” de diámetro en aleación de acero endurecido, amolador de cuchilla integrado, sistema anti bacteria de protección integrado, cubierta para la cuchilla con sistema de protección, alimentación con bandeja por gravedad con inclinación de 45° y luz indicadora de encendido.

Capacidad de corte: desde muy fino 0” hasta 1.25” de espesor,

Capacidad de alimentos a cortar de 11.6” x 9” (rectangulares) y de 7.5” de diámetro (redondos).

Material: en acero inoxidable.

Construcción según normas: ETL/NSF.

41.CUARTO FRIO

Material: poliestireno extruido en poliuretano de alta densidad inyectado, y revestidos en acero galvanizado calibre 26 color blanco con una aplicación acrílica sobre el panel como protección contra oxidación y manchas (según fabricante)

Características/ Despiece:

Dimensiones exteriores del cuarto frio de 9'-4" x 5'-4" 9'-0" de alto.

Paneles de 4" de espesor de aislamiento del piso.

Paneles laterales con sistema machos/hembras.

Puerta frontal de 36" x 76" abisagrada (bisagras cromadas ajustables tipo heavy duty), resistencia eléctrica para 115 voltios/60/1PH en perímetro, cortina de tiras plásticas de 4" x 76" (anti escape de frio), plancha protectora de aluminio diamond check (interior y exterior) en todo el ancho de puerta hasta 48" de alto ,cierre mecánico superior .

Dos lámparas LED de 48" de largo para iluminación interna, switch three way instalado en fábrica en el panel frontal.

Termómetro digital para el control visual de la temperatura interna.

Construcción según normas NSF/UL.

Sistema de refrigeración para temperatura de +35° F dentro del cuarto frio compuesto por:

Compresor/condensador tipo semi hermético de la **BOHN** modelo BT-015H2, capacidad para producir 12,720 BTU/HR @ temperatura de succión de +25° F con corriente para 208/60/1PH, evaporador **BOHN** modelo ADT-90, capacidad para producir 9,000 BTU/HR, ventiladores de 10" de diámetro con capacidad para 1400 pies cúbicos por minuto para 208/60/1PH con consumo de 2.0 amperios.

Sistema/accesorios: válvula solenoide, válvula de expansión, termostato y filtro secador.

NOTA IMPORTANTE: debido a los cambios y diferencias de dimensiones entre planos y obra: el suplidor del cuarto frio será responsable de verificar en obra las dimensiones existentes antes de cuarto frio quepa en el lugar indicado en los planos.

44.CONJUNTO DE TRAMERÍA

Material: Plástico, resina de polipropileno con agente anti bacterial.

Características/ Despiece:

Tipo: enrejillada heavy duty

Set de 4 tramos de 24" x 48" de largo con capacidad para soportar 800 libras de peso por tramo y 4 paralelas de 72" de alto.

45.BANCO BAJO

Material: Plástico, resina de polipropileno con agente anti bacterial.

Características/ Despiece:

Banco bajo plástico de 21" de ancho x 48" de largo x 12" de alto con capacidad para 3500 libras de peso, tope ranurado.

AREA LAVADO DE VIVERES, FRUTAS & VEGETALES

46.FREGADERO TRIPLE (de fabricación especial)

Material: acero inoxidable tipo 304 calibre 16

Características/ Despiece:

Base abierta, escurrideras

Montaje: sobre seis patas tubulares de 1-5/8" de diámetro (ajustables tipo punta de bala) en acero inoxidable 304 calibre 16, entrelazadas por riel lateral y trasero, apertura frontal para zafacón de desperdicios.

Posetas dimensiones: 24"x 30"x14", esquinas redondeadas a 3/4", desagüe al centro de 3" de diámetro, respaldo de 8" de alto x 2.0" de ancho.

Dos escurrideras de 30"x30" (de soldadura integral), respaldo de 8"x2", borde frental y lateral de 3" de alto x 1.5" de ancho con dobles de 180°, escurridera izquierda con hueco para desperdicios de 3" de diámetro con un cuello de goma negra.

Accesorios cromados:

Tres desagües de palancas rectas para orificio de 3" de diámetro, colector de basura y orificio de rebozo, manguera de pre enjuague en acero inoxidable flexible con ducha rociadora, llave mezcladora giratoria de 14" de largo heavy duty (agua fría/caliente), salida de 1/2" de diámetro separadas a 8" centro a centro, (en primera y segunda poseta, izquierda del operador), mezcladora de doble giro de 15" de largo giratoria con orificios de 1/2" (agua fría/caliente) separados a 8" centro a centro.

NOTAS IMPORTANTES:

-Todo el acero inoxidable para la fabricación de los equipos locales tales como: las mesas de trabajo; los fregaderos; las repisas de pared y las campanas para la extracción de humos y grasas, será tipo 304 con una aleación de 18% de cromo y un 8% de níquel con el calibre que se requiera en las especificaciones de cada equipo indicado en cada renglón. Todas las patas de las mesas y los fregaderos serán tubulares de 1-5/8" de diámetro con terminales ajustables tipo punta de bala calibre 16.

No se aceptaran patas cuadradas.

-Todos los fregaderos serán contruidos no estampados con sus respaldos de 8" de altos doblados hacia atrás de 2.0" de ancho x 3" de alto sobre el tope terminado del fregadero y/o escurridera.

-Todos los bordes de los fregaderos y escurrideras deberán terminar en una curvatura hacia abajo de 180° x 1-1/2" de ancho.

-Todos los respaldos de las mesas de trabajo serán de 6" de alto x 2" de ancho con su dobles hacia atrás: en el caso de las mesas de lavado de vajilla y fregaderos de piso, el respaldo será de ocho pulgadas de alto según se indique en las especificaciones.

-Todo el equipo en acero inoxidable se soldará con argón, las soldaduras deberán ser pulidas, no se permitirán soldaduras con electrodos ni partes remachadas en las campanas y escurrideras de los fregaderos.

-Los desagües de palanca, donde sean indicados, deberán ser montados sobre salidas en el fondo del fregadero para 3" de diámetro con orificio de rebozo en bronce cromado y colector de basura perforado en acero inoxidable.

-Las campanas serán fabricadas en acero inoxidable tipo 304 calibre 18. Toda su construcción será soldada

con argón. Los filtros serán de 20" x 20" x 2" de espesor construidos en acero inoxidable calibre 18 tipo 304. -Se deberá considerar para fines de la instalación de los extractores un ducto de salida de la campana al extractor con una sección de 18" x 18" en acero galvanizado calibre 24 con acople de la salida de campana de 12" de ancho x 24" de largo a 18" x 18" por seis pies de largo hasta el extractor (se ha estimado la instalación del extractor directamente al muro: esto podrá variar en alguna de las obras si se presenta una viga lateral que cruce frente a extractor y se deberá rectificar cada caso).

-Los suplidores de los equipos deberán revisar en obra las medidas existentes antes de comenzar la fabricación de los equipos de manera que puedan rectificar cualquier cambio entre los planos y la construcción civil de la obra.

Se agradece su colaboración, las sugerencias serán tomadas en cuenta para fines de corrección y adecuación y recibidas hasta el 28 de junio de 2016.

Departamento de Compras

Oficina de Cooperación Internacional

Ministerio de Educación

Telf. (809) 688-9700, Ex 3019

Correo: comprasoci@minerd.gob.do