



DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Descripción: “Adquisición de Equipos para la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey”

Procedimiento No.: INFOTEP-CCC-CP-2025-0016

Rubro: 48000000 - Maquinaria, equipo y suministros para la industria de servicios - 48100000 - Equipos de servicios de alimentación para instituciones - 24000000 - Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales - 24100000 - Maquinaria y equipo para manejo de materiales - 24130000 - Refrigeración industrial - 52000000 - Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo - 52140000 - Aparatos electrodomésticos - 52150000 - Utensilios de cocina domésticos - 56000000 - Muebles, mobiliario y decoración

Área Requiriente: Dirección de Formación Profesional

Fecha: 04 de septiembre, 2026

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Procesador de alimentos: de uso semiindustrial/profesional para cocina didáctica, repostería y gastronomía. Capacidad del recipiente principal mínima de 2.0 L, vaso o jarra auxiliar mínimo 700 ml, cuchillas en acero inoxidable, discos o accesorios para picar, rebanar, mezclar y procesar alimentos. Motor mínimo 1,000 W o potencia equivalente de uso continuo, base estable antideslizante, sistema de seguridad por enclavamiento de tapa/recipiente, partes desmontables de fácil limpieza y aptas para contacto con alimentos. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	2
2	Máquina de empaque al vacío: de mesa para uso profesional en pastelería, repostería, cocina y conservación de alimentos. Construcción exterior en acero inoxidable o material grado alimentario de alta resistencia. Barra de sellado mínima 260 mm, bomba de vacío mínimo 8 m ³ /h o desempeño equivalente, panel de control digital o electrónico con ajuste de tiempo de vacío y sellado, tapa transparente de alta resistencia, ciclo automático, sellado uniforme para bolsas gofradas o lisas según tecnología ofertada. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz, indicando voltaje requerido. Debe incluir accesorios básicos de operación, manual, garantía mínima 12 meses y cumplimiento de materiales aptos para contacto indirecto con alimentos. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en</u>	UD	1

	<u>la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>		
3	Máquina de mesa para extender fondant: masas de azúcar, mazapán o pasta decorativa. Estructura compacta de sobremesa, rodillos grado alimentario antiadherentes o en material apto para alimentos, ancho útil mínimo 350 mm, regulación gradual de espesor aproximado entre 0.5 mm y 10 mm, operación manual o motorizada según oferta, con superficie estable y mecanismo de ajuste preciso. Debe permitir trabajo uniforme sin adherencia excesiva ni deformación del producto. Componentes de contacto fáciles de limpiar, sin zonas de acumulación sanitaria. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz si es motorizada. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Repostería de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
4	Máquina de mesa para temperado de chocolate: destinada a prácticas de chocolatería y repostería profesional. Capacidad mínima de cuba 3 kg de chocolate, cuba en acero inoxidable grado alimentario, control digital de temperatura con rango operativo aproximado de 20 °C a 60 °C y precisión mínima ± 1 °C, sistema de calentamiento uniforme tipo baño maría seca, inducción o resistencia controlada, función de mantenimiento de temperatura y drenaje o vertido seguro. Debe incluir tapa o cubierta, espátula/accesorios básicos y protección contra sobrecalentamiento. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Repostería de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
5	Pulverizador de alimentos apto para uso en cocina: repostería y decoración gastronómica. Recipiente o depósito mínimo 250 ml, materiales aptos para contacto con alimentos, boquilla regulable para pulverización fina y uniforme, accionamiento manual o eléctrico, compatible con aceites, glaseados ligeros, colorantes alimentarios o líquidos de baja viscosidad. Debe ser desmontable para limpieza, resistente a corrosión y uso frecuente. En caso de equipo eléctrico: alimentación 110-120 V, 60 Hz o batería recargable, incluyendo cargador. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Repostería y Cocina de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	2
6	Aerógrafo profesional/industrial: para decoración de tortas, galletas, chocolates y piezas de repostería. Kit compuesto por aerógrafo de doble acción o control equivalente, compresor compacto con regulador de presión, manguera, adaptadores, boquillas entre 0.3 mm y 0.8 mm o rango equivalente, depósito para colorante alimentario y accesorios de limpieza. Presión de trabajo ajustable aproximada 15-30 PSI, operación estable y de bajo nivel de vibración. Materiales compatibles con colorantes	UD	2

	alimentarios, fácil desmontaje para limpieza. Alimentación 110-120 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Panadería y Taller de Repostería de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>		
7	Licuada industrial/profesional: de 5 litros para uso en cocina didáctica, gastronomía y repostería. Vaso en acero inoxidable grado alimentario con capacidad mínima 5 L, cuchillas en acero inoxidable de alta resistencia, motor mínimo 1 HP o potencia equivalente, velocidad regulable o mínimo dos velocidades, tapa de seguridad, base robusta, protección térmica del motor y operación para alimentos líquidos o semisólidos. Alimentación eléctrica 110-120 V o 220 V, 60 Hz, indicando consumo y protección recomendada. <u>Incluye instalación y puesta en marcha los Talleres de: Panadería, Repostería y Gastronomía de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	2
8	Abatidor de temperatura para repostería y cocina profesional: de sobremesa o vertical compacto. Capacidad mínima para 3 bandejas GN 1/1 o 400 x 600 mm, rango de abatimiento positivo aproximado de +90 °C a +3 °C y congelación/abatimiento negativo hasta -18 °C según ciclo, gabinete interior y exterior en acero inoxidable o material sanitario, control digital de temperatura y ciclos, ventilación forzada, aislamiento térmico eficiente y drenaje de condensados. Refrigerante de bajo impacto ambiental conforme normativa vigente. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Repostería de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
9	Laminadora/formadora de masa para panadería y repostería: construcción en acero inoxidable o acero con pintura sanitaria de alta resistencia. Longitud útil de cilindro mínima 600 mm, apertura regulable de cilindros aproximada 1-30 mm, bandas transportadoras grado alimentario, rodillos de trabajo uniformes, controles de avance/retroceso, protectores de seguridad y paro de emergencia. Debe permitir laminado de masas para pan, hojaldre y pastelería. Alimentación 220 V, 60 Hz o según potencia del fabricante, indicando consumo. Manual y entrenamiento básico de operación. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
10	Divisora/cortadora de masa para panadería profesional: Capacidad para dividir masa en un mínimo de 30 porciones uniformes por ciclo, con rango aproximado de peso individual de 30 g a 180 g por pieza o superior. Capacidad de masa por ciclo acorde con el rango de división ofertado. Estructura robusta con superficies de contacto en acero inoxidable o material sanitario apto para alimentos; cuchillas o sistema divisor resistente a corrosión; bandeja o cámara de masa de fácil limpieza. Accionamiento manual,	UD	1

	hidráulico o electromecánico según oferta, provisto de dispositivos de seguridad. Diseño apropiado para uso continuo en taller educativo. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz, cuando aplique. Debe incluir manual de operación y mantenimiento. Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey		
11	Amasadora en espiral para panadería: bowl y espiral en acero inoxidable grado alimentario. Capacidad mínima de masa 25 kg o capacidad de harina equivalente no menor de 15 kg, mínimo dos velocidades o variador de velocidad, temporizador, rejilla de seguridad con paro automático, transmisión robusta, base estable y ruedas con freno o patas niveladoras. Alimentación 220 V, 60 Hz, indicando potencia nominal y protección eléctrica recomendada. Debe incluir manual. Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey	UD	1
12	Cilindro sobador de masa para panadería: con dos rodillos/cilindros en acero inoxidable o acero cromado grado alimentario, longitud útil mínima 400 mm, apertura regulable para control de espesor, bandejas de entrada/salida, protectores de seguridad en zona de rodillos y paro de emergencia. Estructura robusta para uso didáctico intensivo, sistema de transmisión protegido y componentes de limpieza accesible. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz según potencia. Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey	UD	1
13	Parrilla profesional: para asados y brasas de uso gastronómico. Estructura en acero inoxidable o acero al carbono de alta resistencia con superficies de contacto grado alimentario, área útil mínima aproximada 600 x 400 mm, parrillas desmontables, bandeja recolectora de grasa/cenizas y control seguro de temperatura o altura de parrilla. Para operación con GLP industrial, debe incluir regulador, válvula de seguridad, manguera certificada y quemadores de alta eficiencia; si el proyecto requiere operación sin GLP, se aceptará versión eléctrica equivalente con potencia mínima 4 kW, alimentación 220 V, 60 Hz. Debe cumplir condiciones de ventilación/extracción del área. Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey	UD	1
14	Mandolina profesional para gastronomía: construcción en acero inoxidable o polímero sanitario de alta resistencia, cuchilla principal en acero inoxidable, ajuste de espesor regulable, accesorios o peines para cortes juliana y rebanado, protector de mano/empujador obligatorio, base antideslizante y diseño desmontable para limpieza. Equipo apto para uso intensivo en cocina educativa. 110-120V, 60Hz. Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de	UD	2

	Gastronomía de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey		
15	Horno de convección: a gas, 73 cm de ancho x 66 cm de profundidad x 50 cm de alto. Interior de porcelana esmaltada, rejilla guía de 13 posiciones, puertas dobles con bisagras laterales, ventanas de vidrio térmico de doble panel, rango de temperatura de 65 °C a 275 °C, interruptor de enclavamiento en las puertas, motor de ventilador de dos velocidades, frente de acero inoxidable, patas de acero de 63 cm de largo con acabado en negro o en acero inoxidable, ruedas (todas con seguros). Incluye: 4 rejillas cromadas de alta resistencia, temporizador con apagado manual, luz indicadora, conector NPT de 19 mm, 1/2 HP, cable de alimentación de 183 c. Incluye: Colocación y Puesta en Marcha en Taller de panadería Centro Tecnológico La Romana.	UD	1
1	Máquina de café espresso profesional: para formación en barismo y servicio hotelero. Mínimo 2 grupos, caldera o sistema multicaldera con capacidad mínima 10 L o desempeño equivalente, bomba rotativa o vibratoria profesional, vaporizadores de acero inoxidable, salida de agua caliente, control volumétrico programable, manómetros de presión de caldera/bomba, estructura en acero inoxidable, bandeja de drenaje, compatible con operación continua. Alimentación 220 V, 60 Hz preferiblemente; se aceptará 110-120 V si cumple capacidad. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Bar y Restaurante de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
2	Molino de café profesional para espresso: Fresas planas o cónicas de acero endurecido con diámetro mínimo 64 mm, ajuste micrométrico de molienda, dosificación programable por tiempo o peso, pantalla digital o controles electrónicos, tolva mínima 1 kg, motor apto para servicio continuo en barismo, retención baja de café y fácil acceso para limpieza. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
3	Lavavasos profesional bajo mostrador: Construcción en acero inoxidable AISI 304 o equivalente, canasta aproximada 400 x 400 mm, altura útil mínima 250 mm, producción mínima 25 canastas/hora, bomba de lavado, dosificador de abrillantador y/o detergente, ciclos automáticos, termómetro o control de temperatura de lavado/enjuague, consumo eficiente de agua, patas regulables y puerta de seguridad. Alimentación 220 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Bar y Restaurante de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey.</u>	UD	1
4	Mueble de almacén en acero inoxidable: AISI 304 o	UD	1

	equivalente sanitario, con dos puertas batientes, cerradura, estantes internos regulables o fijos reforzados, patas niveladoras, acabado satinado, bordes redondeados y capacidad para almacenamiento de utensilios/insumos de hotelería. Dimensiones referenciales 900-1,200 mm ancho x 450-600 mm fondo x 1,800 mm alto. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Bar y Restaurante de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>		
5	Mueble para almacenamiento de platos: en acero inoxidable AISI 304 o equivalente, acabado satinado, divisiones o estantes diseñados para platos, capacidad mínima 80 platos estándar, puertas o estructura protegida contra polvo según diseño ofertado, patas niveladoras y bordes sanitarios. Dimensiones: 44 de ancho por 75 de alto, compatibles con área de servicio. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Bar y Restaurante de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
6	Estación refrigerada: para bar compuesta por depósito/pozo para hielo, área de botellas o condimentos, cubierta de trabajo en acero inoxidable, drenaje sanitario, unidad de refrigeración incorporada o compartimento refrigerado con rango de temperatura aproximado 0 °C a 8 °C, control digital o termostático, aislamiento térmico y patas regulables. Dimensiones: 36 de ancho por 72 de alto. Alimentación 110-120 V o 220 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Bar y Restaurante de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1
7	Freezer horizontal: de dos puertas abatibles para almacenamiento de alimentos. Dimensiones 65 de ancho por 27 de alto y 33 de profundidad. Capacidad mínima 350 L, rango de temperatura -18 °C a -24 °C, gabinete con aislamiento térmico, canastas internas, termostato ajustable, indicador de funcionamiento, drenaje para limpieza, ruedas o patas niveladoras, refrigerante ecológico conforme normativa vigente y eficiencia energética. Alimentación 110-120 V, 60 Hz. <u>Incluye instalación y puesta en marcha en Taller de Bar y Restaurante de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey</u>	UD	1

Elidanny

Elidanny Mojica M.

Encargada del Departamento de Compras
y Contrataciones
03/09/2026

