


*Categoría Cocina.*

FICHA TÉCNICA Nº 10		CALDERO 25 L		
ELEMENTO ANÁLOGO	CALDERO FUNDIDO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente de fondo cóncavo metálico, provisto de dos asas, utilizado para calentar y cocinar todo aquello que pueda contener. Cuenta con amplia superficie de calentamiento, ideal para cocción lenta y prolongada.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		DIÁMETRO (Aprox.)	50	cm
		ESPESOR	3	mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	25	L
		MATERIAL	Aluminio Fundido de alta calidad	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Olla con asas y tapa	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Aluminio de alta pureza certificada, fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar, Interior en brillo perlado, Cuenta con asas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte, Pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 3 de 66


2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos

FICHA TÉCNICA Nº 11		OLLA # 20 EN ALUMINIO		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente metálico para cocinar alimentos y preparar diversos platos		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		DIÁMETRO	20	cm
		ESPESOR (Lámina aluminio)	1.8	mm
		CAPACIDAD (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	5.5	L
		MATERIAL	Aluminio.	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas	
VIDA ÚTIL MÍNIMA		7	años	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual. Aluminio de alta pureza certificada, Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR. El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				



NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.


FICHA TÉCNICA Nº 12		OLLA A PRESIÓN DE 10 LITROS		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente hermético para cocinar que permite alcanzar presiones más altas que la atmosférica. Debido a que el punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión, esta olla permite subir la temperatura de ebullición por encima de 100 °C (212 °F), en concreto hasta unos 130 °C. La temperatura más alta hace que los alimentos se cocinen más rápidamente llegando a reducir los tiempos de cocción tradicionales entre tres o cuatro veces.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ESPESOR (Lámina de aluminio)	3.4 – 4.0	mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	10	L
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		CONTENIDO	Una olla y tapa	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
De alta calidad, resistente a grandes presiones y a altas temperaturas, la tapa debe contar con un pequeño orificio que permita la salida de vapor durante la cocción, así como caucho que permita cerrar herméticamente de forma que la tapa no se debe soltar del recipiente antes que la presión manométrica interna sea menor a 4 kPa +/- 1 kPa. con mango largo a un lado, de plástico reforzado y manija o asa ergonómica que facilita sujetarla con mayor comodidad. base antiadherente que impide que los alimentos se peguen. contenido máximo de plomo (Pb) en el aluminio debe ser de 0.05%.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad, ni afecten de manera alguna las características organolépticas de los alimentos preparados. Debe tener un acabado libre de abolladuras, asperezas, ralladuras y demás defectos que alteren su funcionalidad y apariencia. No deben presentar: superficies corroídas, bordes con aristas cortantes o con filos laterales. Nunca llenar la olla más de 2/3 de su capacidad. La temperatura de los mangos, las asas y las perillas, en condiciones normales de funcionamiento, en ninguno de los casos, puede ser superior a 60°C. Para la cocción de alimentos que se expanden durante su preparación (arroz, las legumbres secas o la compota) o que produzcan espuma (garbanzos, lentejas, puerros, pastas arroz o verduras), hacerlo solo hasta la mitad de su volumen para evitar riesgos de obstrucción de la válvula de seguridad. El fabricante debe suministrar un manual de instrucciones para la operación segura de la olla de presión. Las instrucciones deben incluir detalles sobre el método de apertura y cierre de la olla, precauciones de seguridad, mantenimiento del producto y capacidad nominal. Además, indicar cuáles dispositivos de seguridad pueden cambiarse por parte del usuario y cuáles deben ser reemplazados únicamente por personal experto. El manual de instrucciones debe expresar siempre la presión nominal de operación de la olla de presión, en kPa.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 5 de 66

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

#### NORMATIVA

Reglamento Técnico RTC-003MDE para ollas de presión de uso doméstico y sus accesorios /NTC 1798 / Resolución 495 de 2002. / NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 13		SET DE OLLAS PARA ZONA DE LACTANCIA		
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA BAÑO MARIA	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN		
		Conjunto de 2 ollas para calentamiento indirecto de la leche materna por convección térmica desde el medio líquido (agua).		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO MÍNIMO OLLA EXTERNA	19	cm
		DIAMETRO MÍNIMO OLLA EXTERNA	22	cm
		CAPACIDAD REQUERIDA (olla externa) (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	2.8	L
		CAPACIDAD REQUERIDA (olla interior) (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	1.0	L
		ESPESOR	1.8	mm
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		CONTENIDO	Un juego de ollas (interior y exterior) con tapa	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor. Cada olla cuenta con un mango largo a un lado, de plástico reforzado o asas ergonómicas que facilitan sujetarla con mayor comodidad.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR. El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 6 de 66

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.


Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 14		OLLA # 24 EN ALUMINIO		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		DIÁMETRO	24	cm
		ESPESOR (lamina aluminio)	1.8	mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	6	L
		MATERIAL	Aluminio	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas	
VIDA ÚTIL MÍNIMA		7	años	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual. Aluminio de alta pureza certificada. Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR. El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 7 de 66

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 15		OLLA # 32 EN ALUMINIO		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		DIÁMETRO	32	cm
		ESPESOR (lamina aluminio)	1.8	mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	15	L
		MATERIAL	Aluminio	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual.				
Aluminio de alta pureza certificada.				
Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.				



### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

### FICHA TÉCNICA Nº 16

### OLLA # 36 EN ALUMINIO

ELEMENTO  
ANÁLOGO

CATEGORÍA GENERAL

COCINA

CLASIFICACIÓN

MENAJE DE COCINA

CATEGORÍA

BATERÍA DE COCINA

### IMAGEN

### DESCRIPCIÓN Y USO



Recipiente metálico para cocinar alimentos.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIÁMETRO (Aprox.)

36

cm

ESPESOR (Lámina aluminio)

1.8

mm

CAPACIDAD REQUERIDA

(Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)

24

L

MATERIAL

Aluminio

COLOR

Plateado

CONTENIDO

Una olla con tapa metálica y asas metálicas

VIDA ÚTIL MÍNIMA

7

años

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual.


Aluminio de alta pureza certificada.

Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.

### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.



	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 9 de 66

El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

#### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 17		OLLA # 50 EN ALUMINIO			
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA		
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA		
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA		
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		DIÁMETRO (Aprox.)	50	cm	
		ESPESOR (Lamina aluminio)	1.8	mm	
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece la capacidad sobre las dimensiones)	75	L	
		MATERIAL	Aluminio		
		COLOR	Plateado		
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas		
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS					
Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual.					
Aluminio de alta pureza certificada.					
Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.					



### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

## FICHA TÉCNICA Nº 18

## OLLETA EN ALUMINIO GRANDE

**ELEMENTO  
ANÁLOGO**

CHOCOLATERA

**CATEGORÍA GENERAL**

COCINA

**CLASIFICACIÓN**

MENAJE DE COCINA

**CATEGORÍA**

BATERÍA DE COCINA

### IMAGEN



### DESCRIPCIÓN Y USO

Olla a forma de jarra elaborada en aluminio con asa lateral. Uso en preparación de chocolate caliente.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**CAPACIDAD REQUERIDA**

5

L

**CALIBRE**

1.8

mm

**MATERIAL**

Aluminio

**COLOR**

Plateado

**CONTENIDO**

Una olleta con asa metálica

**VIDA ÚTIL MÍNIMA**


7

años

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Interior esmerilado y exterior pulido, aluminio de alta pureza certificada, cuerpo de la olleta alta y honda para evitar derrames. Cuenta con asa reforzada para mejor agarre y facilidad en el transporte.

### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>11</b> de <b>66</b>

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR, el aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

#### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.


Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 19		PAILA EN ALUMINIO No. 37		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Olla de forma cóncava, de fondo plano que permite quedar nivelado en la superficie para cocinar, uso para freír y saltear.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (Aprox.)	11	cm
		CAPACIDAD MÍNIMA	9	L
		DIÁMETRO (Aprox.)	37	cm
		CALIBRE (Lámina aluminio)	1.8	mm
		MATERIAL	Aluminio fundido	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una paila con asas	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Interior esmerilado y exterior pulido, cuenta con lados curvos, aluminio de alta pureza certificada, Cuenta con asas reforzadas grandes para mejor agarre y facilidad en el transporte.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>12</b> de <b>66</b>

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.

#### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD


Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.


Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 20		SET DE 3 SARTENES		
CÓDIGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
ELEMENTO ANÁLOGO	CACEROLA CON MANGO	CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Conjunto de recipientes metálicos, grande mediano y pequeño, de borde bajo y abierto, con manija para sujetarlo, usado para freír, tostar, desglasar, escalfar y saltear.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO	5 - 7	cm
		LARGO (mango)	15 - 20	cm
		DIÁMETRO (grande)	35 - 38	cm
		DIÁMETRO (mediano)	25 - 28	cm
		DIÁMETRO (pequeño)	17 - 20	cm
		ESPESOR	1.8 - 2.4	mm
		MATERIAL	Aluminio de alta resistencia Mango: Baquelita Tapa: Vidrio con válvula de vapor	
		COLOR	Negro o colores variados	
CONTENIDO	Tres (3) sartenes con tapa			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>13</b> de <b>66</b>

Acabado con pintura exterior horneada resistente al calor, fondo grafiado para mayor estabilidad al cocinar y mejor distribución del calor en la base, superficie interna antiadherente en teflón o silverstone.

Mago de baquelita resistente al calor, con parallamas integrado, pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor.

#### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

#### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.

Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.


Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

#### FICHA TÉCNICA Nº 21

#### CUCHARA SOPERA EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS

ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA PARA POSTRE O PARA DULCE	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio que consiste en una cabeza cóncava en el extremo de un mango, usada principalmente para servir o comer un alimento líquido o semilíquido.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO	20	cm
		ANCHO MÍNIMO	4	cm
		ESPESOR	3	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una (1) cuchara	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS


Cuchara sopera.

El mango metálico debe ser parte integral del resto del cubierto.

La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.

Acabado satinado o cepillado.


Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>14</b> de <b>66</b>

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD
En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>
NORMATIVA
NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable; que contempla clasificación, requisitos del material, composición química, muestreo, ensayos, empaque y rotulados de los cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

FICHA TÉCNICA Nº 22		CUCHARA PARA POSTRE EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS			
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA PARA POSTRE O PARA DULCE	CATEGORÍA GENERAL	COCINA		
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA		
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA		
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
 		Utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, usada principalmente para servir o comer un alimento líquido o semilíquido.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		LARGO MÍNIMO	12 - 15	cm	
		ANCHO MÍNIMO	30	mm	
		ESPESOR (mínimo)	1.5	mm	
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)		
		COLOR	Plateado		
		CONTENIDO	Una (1) cuchara		
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años	
		REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			



	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>15</b> de <b>66</b>

Cuchara tipo postre y dulce.

El mango metálico debe ser parte integral del resto del cubierto.

La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.

Acabado satinado o cepillado.

#### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.

#### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD


Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.


Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable; que contempla clasificación, requisitos del material, composición química, muestreo, ensayos, empaque y rotulados de los cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

FICHA TÉCNICA Nº 23		CUCHARA DE SILICONA PARA BEBÉ		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA DE SILICONA	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, usada principalmente para servir o comer un alimento líquido o semilíquido, elaborada en silicona para proteger la encías de los bebés durante el proceso de incluir alimentos nuevos a la dieta.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO APROXIMADO	12	cm
		ANCHO (Aprox.)	20	mm
		ESPESOR (Aprox.)	1.5	mm
		MATERIAL	Recubrimiento en Silicona	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Una (1) cuchara	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	3	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>16</b> de <b>66</b>

Cuenta con forma ergonómica para fácil agarre.  
Punta suave y flexible.

#### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.  
Material libre de Bisfenol – A (BPA).

#### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD


Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.  
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.  
Material resistente al uso frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

#### NORMATIVA

NTC 2573 Establece los requisitos que en cuanto a materiales deben cumplir y los ensayos a los cuales se deben someter los chupos para biberón y chupos de entretención, con el fin de asegurar la función para la cual fueron diseñados. / Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.

FICHA TÉCNICA Nº 24		JUEGO DE CUBIERTOS PARA MESA EN ACERO INOXIDABLE		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Conjunto de piezas que se emplea de forma manual para cortar e ingerir alimentos, conformado por: cuchara, tenedor, cuchara para postre y cuchillo.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO CUCHILLO (Aprox.)	18	cm
		LARGO TENEDOR – CUCARAS (Aprox.)	17	cm
		LARGO CUCHARA POSTRE (Aprox.)	12	cm
		ANCHO CUCHARA	40	mm
		ANCHO CUCHARA POSTRE	30	mm
		ESPESOR (mínimo)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Un (1) juego de cubiertos compuesto por un tenedor, un	



	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 17 de 66

	cuchillo, una cuchara para postre y una cuchara sopera
<b>VIDA ÚTIL MÍNIMA</b>	7 AÑOS

### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto, pueden ser cilíndricos o planos.  
La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.  
La hoja del cuchillo debe tener filo con forma de sierra.  
Acabado satinado o cepillado.

### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.  
El tenedor y el cuchillo serán de uso únicamente para niños y niñas de 4 y 5 años.

### REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD

Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.  
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.  
Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.

### NORMATIVA

NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable; que contempla clasificación, requisitos del material, composición química, muestreo, ensayos, empaque y rotulados de los cubiertos de acero inoxidable. / Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.

### FICHA TÉCNICA Nº 25

#### ESTUFA ELÉCTRICA DE UN PUESTO

<b>ELEMENTO ANÁLOGO</b>	COCINETA ELÉCTRICA	<b>CATEGORÍA GENERAL</b>	COCINA
		<b>CLASIFICACIÓN</b>	EQUIPOS
		<b>CATEGORÍA</b>	EQUIPO DE COCCIÓN

### IMAGEN




### DESCRIPCIÓN Y USO


Artefacto para cocinar alimentos que funciona mediante electricidad, de uso para calentar la leche materna.

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>ALTO</b>	10 - 12	cm
<b>ANCHO</b>	27 - 35	cm
<b>PROFUNDIDAD</b>	27 - 35	cm
<b>PESO</b>	1.5	Kg
<b>VOLTAJE</b>	110 - 120	V
<b>MATERIAL</b>	Acero 100% con acabado en esmalte porcelanizado	
<b>COLOR</b>	Azul, Negro o Gris	


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>18</b> de <b>66</b>

		CONTENIDO		Una (1) estufa	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA		7	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS					
Con Resistencia eléctrica tubular, acabado en esmalte porcelanizado resistente a altas temperaturas. Perilla de encendido con tres posiciones (bajo, medio y alto). En ALTO la resistencia operará a su máxima potencia nominal, en MEDIO se apagará la resistencia exterior y en BAJO la resistencia operará a su mínima potencia, el cable de suministro de energía tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal.					
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD					
El máximo de diámetro de los recipientes que se pueden utilizar es de 22 cm y mínimo de 10 cm. En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MERCOSUR.					
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD					
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.					
NORMATIVA					
NTC 2386. Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2. Requisitos particulares para cocinas, mesas de cocción, hornos y artefactos similares / NTC 6053. Norma para la seguridad de estufas eléctricas de uso doméstico / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.					
FICHA TÉCNICA Nº 26			ESTUFA ENANA 1 PUESTO		
ELEMENTO ANÁLOGO	FOGONES	CATEGORÍA GENERAL	COCINA		
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS		
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN		
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
		Estufa industrial tipo enana, de un quemador para calefacción con gas, conformado por dos unidades concéntricas, diseñado para soportar grandes recipientes como: fondos, ollas, pailas y otros que se requieren para cocinar en grandes escalas.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		ALTO (+/- 10 mm)	50	cm	
		ANCHO (+/- 10 mm)	59	cm	
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm)	55	cm	
		ANCHO (parrilla)	39 - 46	cm	
		ESPESOR (lamina acero)	1.2	mm	
		MATERIAL	Estructura: Acero inoxidable 304 Quemador: Hierro fundido		


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 19 de 66

	<b>COLOR</b>	Plateado	
	<b>CONTENIDO</b>	Una (1) estufa de un quemador	
	<b>VIDA ÚTIL MÍNIMA</b>	10	AÑOS
<b>REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</b>			
<p>Todo el mueble debe estar soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas).</p> <p>El quemador debe tener un sistema de suministro de gas con llave independiente.</p> <p>Los quemadores deben contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP). Los materiales con que se fabrican los gasodomésticos deben ser los adecuados para el uso al que vayan a ser destinados y deben ser resistentes a las condiciones mecánicas, químicas y térmicas a las que tengan que ser sometidos, acabado pulido natural, perillas tipo mariposa cromados.</p>			
<b>REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD</b>			
<p>El diseño y la fabricación de los gasodomésticos debe ser tal que estos funcionen con seguridad y no generen algún peligro. Debe contener manual que incorpore advertencias para su correcto uso, instalación y mantenimiento, Las perillas u órganos de control o de regulación, deben identificarse de manera clara y precisa e incluir todas las indicaciones útiles para evitar cualquier operación errónea. Deben estar diseñados y contruidos de forma que se impida la manipulación involuntaria, Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.</p>			
<b>REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD</b>			
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>			
<b>NORMATIVA</b>			
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 1023 de 2004: Reglamento técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos. / Resolución 0936 de 2008 y Resolución 1509 de 2009: Inspección de instalaciones de servicio de gas combustible. / NTC 2832 Gasodomésticos para cocción de alimentos. / NTC 3765. Requisitos Generales de Seguridad para artefactos a gas de uso doméstico o comercial y su instalación. Fuente para la construcción de ficha técnica: Manual de Dotaciones, Ministerio de Educación Nacional, Primera Edición (2015) páginas 63 y 64.</p>			

FICHA TÉCNICA Nº 27		ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTOS, PLANCHA Y HORNO		
ELEMENTO ANÁLOGO	ESTUFA COMERCIAL	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Equipo industrial diseñado para grandes procesos de cocción, asados y horneado en amplios recipientes por sus fogones de amplia cobertura y su horno espacioso.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (+/- 10 mm)	90 - 92	cm
		ANCHO (+/- 10 mm)	130 – 150	cm
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm)	70 - 72	cm
		ESPEJOR SUPERFICIE (mínimo lamina acero)	1.5	mm
		ESPEJOR ENTREPAÑOS	1.2	mm
		ESPEJOR GABINETES	1.0	mm
		CAPACIDAD (quemadores) MÍNIMA	30.000	BTU / hr

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>20</b> de <b>66</b>

	<b>MATERIAL</b>	Estructura: Acero inoxidable 304 Quemador: Hierro fundido Pancha asadora: Platina de acero HR ¾" Quemador plancha: Tubo de acero inoxidable	
	<b>CONTENIDO</b>	Una (1) estufa de cuatro quemadores, plancha y horno	
	<b>VIDA ÚTIL MÍNIMA</b>	10	AÑOS
<b>REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</b>			
<p>Todo el mueble debe estar soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas).</p> <p>Cuatro (4) quemadores de superficie tipo atmosférico contruidos en hierro fundido de forma octagonal, de superficie de tipo abierto, con sistema de suministro de gas con llave independiente. Los quemadores deben contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).</p> <p>Horno interior totalmente porcelanizado, con termostato a gas de 0 a 300°C, sistema de circulación controlada de aire caliente operado por quemadores tipo flauta o circular, con dos parrillas y bandeja de derrame en acero inoxidable, desfogue de gases en combustión para evitar acumulación de gas en la cámara del horno, puerta sólida.</p> <p>Plancha asadora lateral, cepillada y calentada por dos (2) quemadores tipo flautas lineales de hierro fundido o acero inoxidable, con sus pilotos de encendido instantáneo, canal para grasa y salpicadero. Perillas tipo mariposa cromadas irrompibles. Patas de tubo, tipo estructural con regatón regulable.</p>			
<b>REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD</b>			
El diseño y la fabricación de los gasodomésticos debe ser tal que estos funcionen con seguridad y no generen algún peligro, debe contener manual que incorpore advertencias para su correcto uso, instalación y mantenimiento, las perillas u órganos de control o de regulación, deben identificarse de manera clara y precisa e incluir todas las indicaciones útiles para evitar cualquier operación errónea. Deben estar diseñados y contruidos de forma que se impida la manipulación involuntaria, ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.			
<b>REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD</b>			
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.			
<b>NORMATIVA</b>			
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 1023 de 2004: Reglamento técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos. / Resolución 0936 de 2008 y Resolución 1509 de 2009: Inspección de instalaciones de servicio de gas combustible. / NTC 2832 Gasodomésticos para cocción de alimentos.			

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>21</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 28		ESTUFA INDUSTRIAL 6 PUESTOS, PLANCHA Y HORNO		
ELEMENTO ANÁLOGO	ESTUFA COMERCIAL	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Equipo industrial diseñado para grandes procesos de cocción, asados y horneado en amplios recipientes por sus fogones de amplia cobertura y su horno espacioso.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (+/- 10 mm)	145 - 150	cm
		ANCHO (+/- 10 mm)	130 – 150	cm
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm)	72 - 75	cm
		ESPEJOR SUPERFICIE (mínimo lamina acero)	1.5	mm
		ESPEJOR ENTREPAÑOS	1.2	mm
		ESPEJOR GABINETES	1.0	mm
		CAPACIDAD (quemadores) MÍNIMA	30.000	BTU / hr
		MATERIAL	Estructura: Acero inoxidable 304 Quemador: Hierro fundido Pancha asadora: Platina de acero HR ¾" Quemador plancha: Tubo de acero inoxidable	
CONTENIDO	Una (1) estufa de cuatro quemadores			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Todo el mueble debe estar soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas).</p> <p>Seis (6) quemadores de superficie tipo atmosférico contruidos en hierro fundido de forma octagonal, de superficie de tipo abierto, con sistema de suministro de gas con llave independiente. Los quemadores deben contar como mínimo con dos (2) secciones concéntricas independientes. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas (GN o GLP).</p> <p>Horno interior totalmente porcelanizado, con termostato a gas de 0 a 300°C, sistema de circulación controlada de aire caliente operado por quemadores tipo flauta o circular, con dos parrillas y bandeja de derrame en acero inoxidable, desfogue de gases en combustión para evitar acumulación de gas en la cámara del horno, puerta sólida.</p> <p>Plancha asadora lateral, cepillada y calentada por dos (2) quemadores tipo flautas lineales de hierro fundido o acero inoxidable, con sus pilotos de encendido instantáneo, canal para grasa y salpicadero. Perillas tipo mariposa cromadas irrompibles. Patas de tubo, tipo estructural con regatón regulable.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>El diseño y la fabricación de los gasodomésticos debe ser tal que estos funcionen con seguridad y no generen algún peligro, debe contener manual que incorpore advertencias para su correcto uso, instalación y mantenimiento. Las perillas u órganos de control o de regulación, deben identificarse de manera clara y precisa e incluir todas las indicaciones útiles para evitar cualquier operación errónea. Deben estar diseñados y contruidos de forma que se impida la manipulación involuntaria. Ninguna parte del mueble debe presentar filos, puntas o bordes que represente un riesgo en el uso.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / Resolución 1023 de 2004: Reglamento técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos. / Resolución 0936 de 2008 y Resolución 1509 de 2009: Inspección de instalaciones de servicio de gas combustible. / NTC 2832 Gasodomésticos para cocción de alimentos.</p>				



**GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA**  
**GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN**  
*Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención*  
*Integral*

G1 MO.3 MPM1

14/06/2016


Versión 3.0

Página **22** de **66**



FICHA TÉCNICA Nº 29		CONGELADOR VERTICAL		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Gabinete cerrado, aislado térmicamente, diseñado para la conservación de productos en un rango de temperaturas inferiores a cero grados Celsius (0°C); enfriado por medios que consumen energía y con uno o más compartimientos destinados a la congelación y reservación de los productos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (+/- 10 mm)	170	cm
		ANCHO (+/- 10 mm)	73	cm
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm)	68	cm
		CAPACIDAD ALMACENAMIENTO REQUERIDA	651	L
			23	ft³
		CAPACIDAD CONGELACIÓN	30	Kg /24 h
		TEMPERATURA (+/- 2°)	0 – (-25)	°C
		VOLTAJE. MONOFASICO	110	W
		SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	No frost	
		MATERIAL	Acero Inoxidable ref. 304, Aislamiento en poliuretano de alta densidad.	
		CONTENIDO	Un (1) congelador vertical	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Congelador industrial de un cuerpo con una puerta en acero inoxidable, cuerpo exterior en acero inoxidable satinado calibre 20, interior en acero inoxidable calibre 20 o referencia 430 opaco, piso en acero inoxidable referencia 340 antiácido, paredes inyectadas de poliuretano a una densidad de 35 kg/m³. Diseño ergonómico, bordes redondeados, bisagras auto retornables, parrillas graduables.El equipo cuenta con 5 parrillas por cuerpo removibles reforzadas para soportar peso, construidas en alambre encauchetadas de alta calidad sumergidos en capas de pintura plastificadas para mayor durabilidad y ajustables a altura, luz interior.Fuente de energía eléctrica, tensión fases: 110 V, potencia eléctrica mínimo: 250 w, compresor mínimo 1/2 hp.La máquina debe disponer de termostato para control de temperatura y control digital de temperatura en grados centígrados.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Está prohibida la fabricación e importación de refrigeradores, congeladores y combinaciones de refrigerador congelador, de uso doméstico, que contengan o requieran para su producción u operación las sustancias Hidroclorofluorocarbonadas (HCFC). Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas.Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección. Cuenta con desagües para evitar acumulación de residuos y evitar malos olores, además de evaporador automático.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos / Resolución 0171 De 2013 / NTC 5020 Eficiencia energética en artefactos refrigeradores, refrigeradores - congeladores y congeladores para uso doméstico / Resolución 859 de 2006: Reglamento técnico para artefactos refrigeradores y congeladores <a href="http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf">http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf</a>				




	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>24</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 30		EQUIPO DE REFRIGERACIÓN MIXTO			
ELEMENTO ANÁLOGO	NEVERA INDUSTRIAL	CATEGORÍA GENERAL		COCINA	
		CLASIFICACIÓN		EQUIPOS	
		CATEGORÍA		EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
		Gabinete cerrado, aislado térmicamente, con dos compartimientos para la conservación de productos, integrando espacios independientes para refrigeración y congelación.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		ALTO (+/- 10 mm) MÍNIMO	170	cm	
		ANCHO (+/- 10 mm) MÍNIMO	120	cm	
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm) MÍNIMO	75	cm	
		CAPACIDAD ALMACENAMIENTO	1260	L	
			45	ft³	
		CAPACIDAD CONGELACIÓN	30	Kg /24 h	
		TEMPERATURA REFRIGERACIÓN (+/- 2°)	0 – 6	°C	
		TEMPERATURA CONGELACIÓN (+/- 2°)	(-5) – (-25)	°C	
		SISTEMA DE ENFRIAMIENTO		No frost	
		MATERIAL		Acero inoxidable 304, poliuretano de alta densidad.	
		COLOR		Gris	
CONTENIDO		Un (1) congelador vertical			
VIDA ÚTIL MÍNIMA		10	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS					
<p>Refrigerador industrial de dos cuerpos con dos puertas en acero inoxidable, cuerpo exterior en acero inoxidable satinado calibre 24, interior en acero inoxidable calibre 20 o referencia 430 opaco, piso en acero inoxidable referencia 340 antiácido, paredes inyectadas de poliuretano a una densidad de 35 kg/m³. Diseño ergonómico, bordes redondeados, bisagras auto retornables, parrillas graduables.</p> <p>El equipo cuenta con 5 parrillas por cuerpo removibles reforzadas para soporta peso, construidas en alambre encauchetadas de alta calidad sumergidos en capas de pintura plastificadas para mayor durabilidad y ajustables a altura, luz interior.</p> <p>Fuente de energía eléctrica de 115 a 220 voltios, tensión fases: 110 V, potencia eléctrica mínimo: 250 w, compresor mínimo 1/2 hp.</p> <p>La máquina debe disponer de termostato para control de temperatura y control digital de temperatura en grados centígrados.</p>					
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD					
<p>Está prohibida la fabricación e importación de refrigeradores, congeladores y combinaciones de refrigerador congelador, de uso doméstico, que contengan o requieran para su producción u operación las sustancias Hidroclorofluorocarbonadas (HCFC).</p> <p>Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas.</p> <p>Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.</p>					
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD					
<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p> <p>Cuenta con desagües para evitar acumulación de residuos y evitar malos olores, además de evaporador automático.</p>					
NORMATIVA					
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos / Resolución 0171 De 2013 / NTC 5020 Eficiencia energética en artefactos refrigeradores, refrigeradores - congeladores y congeladores para uso doméstico / Resolución 859 de 2006: Reglamento técnico para artefactos refrigeradores y congeladores <a href="http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf">http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf</a></p>					



FICHA TÉCNICA Nº 31		NEVERA TIPO BAR (ZONA DE LACTANCIA)		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Gabinete cerrado, aislado térmicamente, para la conservación de productos, integrando espacios independientes para refrigeración y congelación.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (+/- 10 mm) (Aprox.)	85	cm
		ANCHO (+/- 10 mm) (Aprox.)	52	cm
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm) (Aprox.)	60	cm
		CAPACIDAD ALMACENAMIENTO REQUERIDA	87	L
			1.6	ft³
		CAPACIDAD CONGELACIÓN	0.498	Kg /24 h
		TEMPERATURA REFRIGERACIÓN (+/- 2°)	0 – 10	°C
		TEMPERATURA CONGELACIÓN (+/- 2°)	0 – (-5)	°C
		SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	Con escarcha	
		MATERIAL	Poliestireno, lamina cold rolled recubierta con pintura electrostática	
COLOR	Blanco, Gris, Grafito, Negro			
CONTENIDO	Una (1) nevera tipo bar			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
De uno a tres entrepaños removibles e intercambiables en alambro, contrapuerta con espacios multiusos, congelador independiente de puerta con cubeta para hielos, puerta con manija integrada, recubierta con acabado resistente. Parrillas de 130 mm x 400 mm, Diseño ergonómico, bordes redondeados, bisagras auto retornables. Compartimiento para hielo con capacidad aproximada de 5 litros, Refrigerante R134a/55g o R600a/12gr. Fuente de energía eléctrica de 115 a 127 voltios, 60 Hz. La máquina debe disponer de termostato para control de temperatura.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Está prohibida la fabricación e importación de refrigeradores, congeladores y combinaciones de refrigerador congelador, de uso doméstico, que contengan o requieran para su producción u operación las sustancias Hidroclorofluorocarbonadas (HCFC) Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas. Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección Cuenta con desagües para evitar acumulación de residuos y evitar malos olores, además de evaporador automático.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos / Resolución 0171 De 2013 / NTC 5020 Eficiencia energética en artefactos refrigeradores, refrigeradores - congeladores y congeladores para uso doméstico / NTC 2183 Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares, requisitos generales/ NTC 5891: Artefactos de refrigeración doméstico. Características y métodos de ensayo / Resolución 859 de 2006: Reglamento técnico para artefactos refrigeradores y congeladores <a href="http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf">http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf</a>				



FICHA TÉCNICA Nº 32		NEVERA VERTICAL		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Gabinete cerrado, aislado térmicamente, con dos compartimientos para la conservación de productos, integrando espacios independientes para refrigeración y congelación.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (+/- 10 mm)	185	cm
		ANCHO (+/- 10 mm)	70	cm
		PROFUNDIDAD (+/- 10 mm)	73	cm
		CAPACIDAD ALMACENAMIENTO REQUERIDO	410	L
			14.5	ft³
		CAPACIDAD CONGELACIÓN	30	Kg /24 h
		TEMPERATURA REFRIGERACIÓN (+/- 2°)	0 – 6	°C
		TEMPERATURA CONGELACIÓN (+/- 2°)	(-5) – (-25)	°C
		SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	No frost	
		MATERIAL	Poliestireno, lamina cold rolled recubierta con pintura electroestática	
		COLOR	Gis, blanco, titanio, almendra	
CONTENIDO	Un (1) congelador vertical			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Refrigerador de un cuerpo con dos puertas que separan el refrigerador del congelador, paredes inyectadas de poliuretano a una densidad de 35 kg/m³. Diseño ergonómico, bordes redondeados, bisagras auto retornables, parrillas graduables. l refrigerador viene por defecto con el tornillo nivelador plástico completamente roscado a Una altura de 45mm con respecto al suelo, y una inclinación de 2° El equipo cuenta con 5 parrillas por cuerpo removibles reforzadas para soportar peso, construidas en alambre encauchetadas de alta calidad sumergidos en capas de pintura plastificadas para mayor durabilidad y ajustables a altura, luz interior. Capacidad de peso de parrillas de 18 Kg máximo.</p> <p>Fuente de energía eléctrica de 115 a 220 voltios, con regulador de 1500 W, tensión fases: 110 V, potencia eléctrica mínimo: 250 w, compresor mínimo 1/2 hp.</p> <p>Refrigerante R600a/150g.</p> <p>La máquina debe disponer de termostato para control de temperatura y control digital de temperatura en grados centígrados.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>Está prohibida la fabricación e importación de refrigeradores, congeladores y combinaciones de refrigerador congelador, de uso doméstico, que contengan o requieran para su producción u operación las sustancias Hidroclorofluorocarbonadas (HCFC).</p> <p>Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas. Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección Cuenta con desagües para evitar acumulación de residuos y evitar malos olores y evaporador automático.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos / Resolución 0171 De 2013 / NTC 5020 Eficiencia energética en artefactos refrigeradores, refrigeradores - congeladores y congeladores para uso doméstico / Resolución 859 de 2006: Reglamento técnico para artefactos refrigeradores y congeladores <a href="http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf">http://www.sic.gov.co/drupal/recursos_user/reglamentos_tecnicos/refrigeradores_congeladores.pdf</a></p>				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 27 de 66

FICHA TÉCNICA Nº 33		BALANZA PARA ALIMENTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	BÁSCULA DE COCINA, BÁSCULA ELECTRÓNICA COMERCIAL	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE MEDICIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Instrumento que sirve para pesar la masa de los objetos. Balanza digital de alta precisión, diseñada para medir en libras y kilos cualquier tipo de alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD MÍNIMA	20	Kg
		PRECISIÓN	1 - 2	g
		MATERIAL	Acero inoxidable de alta resistencia	
		COLOR		
		CONTENIDO	Una (1) balanza	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Construcción total en acero inoxidable, pantalla LCD o LED con brillante indicador retro iluminado, rápida respuesta de display, carcasa resistente al agua y la corrosión. Múltiples unidades de medición (g, kg, lb, oz). Plato de 29 cm x 35 cm aproximadamente. Corriente eléctrica de 100 a 240 v, de 50 a 60 Hz. Batería interna recargable y alimentador de corriente AC, con indicador de baja batería. Función de pesaje con tara manual o automática.</p> <p>Material de alta resistencia a la corrosión.</p> <p>Debe contar con certificado de calibración.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 2031 Instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. Requisitos metrológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de re calibración/ Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión 5.</p>				



FICHA TÉCNICA Nº 34		GRAMERA PARA ALIMENTOS			
ELEMENTO ANÁLOGO	BALANZA O BÁSCULA DE COCINA	CATEGORÍA GENERAL		COCINA	
		CLASIFICACIÓN		EQUIPOS	
		CATEGORÍA		EQUIPOS DE MEDICIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
		Balanza digital de alta precisión, que pesa las cantidades exactas de ingredientes sólidos y líquidos.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		CAPACIDAD		5	Kg
		PRECISIÓN		1 a 2	g
		MATERIAL		Acero inoxidable de alta resistencia	
		COLOR			
		CONTENIDO		Una (1) balanza	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA		5	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS					
<p>Construcción de plataforma en acero inoxidable, base de acero inoxidable o plástico de alta resistencia, pantalla LCD con brillante indicador retro iluminado, rápida respuesta de display, carcasa resistente al agua y la corrosión. Múltiples unidades de medición (g, kg, lb, oz). Cuenta con aviso de sobrecarga.</p> <p>Puede contar con recipiente de cristal o plástico para medir todo tipo de alimentos con capacidad aproximada de 1.2 litros. Corriente eléctrica de 100 a 240 v, de 50 a 60 Hz. Batería interna recargable y alimentador de corriente AC, con indicador de baja batería. Función de pesaje con tara manual o automática.</p> <p>Material de alta resistencia a la corrosión.</p> <p>Debe contar con certificado de calibración.</p>					
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD					
<p>En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.</p>					
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD					
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>					
NORMATIVA					
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 2031 Instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. Requisitos metrológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de re calibración/ Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión 5.</p>					

FICHA TÉCNICA Nº 35		TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	TERMISTOR	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE MEDICIÓN	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Dispositivo de medición de la temperatura con una sonda adecuada de diámetro pequeño, diseñado para medir la temperatura de masas de poco espesor para asegurar que los alimentos están siendo almacenados, cocinados o servidos adecuadamente. Un termómetro para alimentos se usa para medir la temperatura interna de los alimentos para asegurar que se alcanza una temperatura segura.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (punzón)	14 - 16	cm
		RANGO DE MEDICIÓN MÍNIMO (+/- 0.2°)	(-20) - 150	°C
		RANGO DE MEDICIÓN MÁXIMO (+/- 0.2°)	(-55) - 330	°C
		EXACTITUD	+/- 1	°C
		MATERIAL	Plástico ABS antimicrobiano de alta resistencia, acero inoxidable	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Un (1) termómetro de alimentos	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	2	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Termómetro digital de dial y punzón metálico, con unidades de medida de grados Centígrados y Fahrenheit, resistente al agua y a salpicaduras, función hold para retener lecturas, pantalla display 7mm LCD fácil de leer, con tapa o cubierta para proteger punzón en su almacenamiento y transporte en material ABS, fuente de energía por baterías LR44/AG13, con sistema de auto apagado. Debe contar con certificado de calibración.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. Material libre de Bisfenol – A (BPA).				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 2031 Instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. Requisitos metrológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de recalibración/ NTC 4476 Métodos de ensayo para la inspección y verificación de termómetros / Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión 5.				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>30</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 36		LICUADORA INDUSTRIAL GRANDE		
ELEMENTO ANÁLOGO	LICUADORA INDUSTRIAL VOLCABLE, BATIDORA DE VASO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Equipo que consta de un motor eléctrico en una carcasa que se conecta al vaso por medio de un eje, en cuyo fondo hay unas cuchillas en forma de hélice que hace girar las aspas para triturar los alimentos consiguiendo purés, cremas o jugos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD MÍNIMA	15	L
		MATERIAL	Acero inoxidable 304	
		CONTENIDO	Una (1) licuadora industrial	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Estructura en tubo conduit o hierro y taza en acero inoxidable . Cubierta o protector de motor en acero al carbono. Alta revolución que le permitirá homogenizar sus preparados. Mango ergonómico para mejorar el agarre de la taza. Sistema para volcar la taza y retirar lo licuado. Patas antideslizantes.</p> <p>Diseño vertical de tanque superior y motor superior, sistema de alta resistencia para trabajo pesado, para piso.</p> <p>Velocidades controlables por medio de potenciómetro lo que entrega mayor precisión en el procesamiento de productos.</p> <p>Voltaje 220V, Potencia: 1½ Hp, Velocidad: 3500 a 3600 RPM.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.</p> <p>Cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C.</p> <p>Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas.</p> <p>Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina.</p>				




FICHA TÉCNICA Nº 37		LICUADORA INDUSTRIAL MEDIANA		
ELEMENTO ANÁLOGO	BATIDORA DE VASO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Equipo que consta de un motor eléctrico en una carcasa que se conecta al vaso por medio de un eje, en cuyo fondo hay unas cuchillas en forma de hélice que hace girar las aspas para triturar los alimentos consiguiendo purés, cremas o jugos		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD MÍNIMA	8	L
		MATERIAL	Acero inoxidable 304	
		CONTENIDO	Una (1) licuadora industrial	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Estructura en acero al carbono, fleje y taza en acero inoxidable calibre 18. Cubierta o protector de motor en acero al carbono. Alta revolución que permitirá homogenizar los preparados.</p> <p>Diseño vertical de tanque superior y motor superior, sistema de alta resistencia para trabajo pesado, para mesa. Patas de agarre firme para operación estable. Tapa ajustable de acero inoxidable pulido o de vinilo.</p> <p>Velocidades controlables por medio de potenciómetro lo que entrega mayor precisión en el procesamiento de productos.</p> <p>Potencia 110 - 127 v / 60 Hz, Potencia: 1½ Hp, Velocidad: 3500 a 3600 RPM.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.</p> <p>Cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C.</p> <p>Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas.</p> <p>Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012.</p> <p>Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 3715</p> <p>seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina.</p>				



FICHA TÉCNICA Nº 38		LICUADORA PEQUEÑA		
ELEMENTO ANÁLOGO	BATIDORA DE VASO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Equipo que consta de un motor eléctrico en una carcasa que se conecta al vaso por medio de un eje, en cuyo fondo hay unas cuchillas en forma de hélice que hace girar las aspas para triturar los alimentos consiguiendo purés, cremas o jugos		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD	1.5	L
		MATERIAL	Vaso: Policarbonato irrompible Base: Acero inoxidable 304 o plástico ABS	
		CONTENIDO	Una (1) licuadora industrial	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Vaso antichoques de policarbonato transparente, con asa lateral. Interruptor de mínimo dos velocidades controlables por medio de potenciómetro lo que entrega mayor precisión en el procesamiento de productos, uso manual. Base sólida que cuenta con motor potente de velocidad variable, en acabado durable epóxico y polvo de zinc.</p> <p>Diseño vertical de tanque superior y motor superior, para mesa. Patas de agarre firme para operación estable.</p> <p>Tapa debe quedar totalmente sellada para evitar derrames, con abertura en el centro que permita agregar más ingredientes.</p> <p>Potencia 110 - 120 v / 60 Hz, Potencia máxima: 700 W, Velocidad: 3500 a 3600 RPM.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>Sistema de cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C.</p> <p>Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas.</p> <p>Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento.</p> <p>Vaso de plástico resistente, inodoro, no toxico, sin BPA.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina. / NTC 2183 Seguridad de productos electrodomésticos y productos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales.</p>				




	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>33</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 39		PROCESADOR DE ALIMENTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUTTER DE MESA	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Equipo que consta de un motor eléctrico en una carcasa que se conecta al vaso por medio de un eje, en cuyo fondo hay unas cuchillas en forma de hélice que hace girar las aspas para picar, rebanar, rallar y amasar diferentes alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD MÍNIMA	2	L
		RENDIMIENTO (aproximado)	3	Kg/min
		MATERIAL	Plástico ABS antimicrobiano de alta resistencia, acero inoxidable 304	
		CONTENIDO	Un (1) procesador de alimentos con mínimo 2 cuchillas de corte	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Cuenta con cuchillas afiladas en acero inoxidable para picar, disco reversible que permiten rebanar, rallar, cortar en cintas, bastones, o cubitos. Cuenta con cuchilla para amasar. Cuenta con tubo de alimentación que permite verter frutas y vegetales. Vaso antichoques de policarbonato transparente, con asa lateral. Motor eléctrico potente de 550 watts, 120 v / 60 Hz. Potencia máxima 750 W.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Sistema de cuchillas de acero inoxidable 304. De fácil acceso a partes para mantenimiento. Temperatura máxima de trabajo 50°C. Los artefactos se deben construir de tal forma que en condiciones normales de funcionamiento se evite el contacto accidental de las personas con las partes activas de los artefactos, que les produzca electrocución o heridas. Los artefactos y el ambiente que los rodea no deben alcanzar temperaturas excesivas en servicio normal de funcionamiento. Vaso de plástico resistente, inodoro, no toxico, sin BPA.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina. / NTC 2183 Seguridad de productos electrodomésticos y productos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales.				


FICHA TÉCNICA Nº 40		CANECA PLÁSTICA CON TAPA 60 LITROS		
ELEMENTO ANÁLOGO	TANQUE CON TAPA, CONTAINER	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente de plástico para almacenar alimentos secos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (Aprox.)	50	cm
		DIÁMETRO (Aprox.)	40	cm
		CALIBRE	4	mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	60	L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Una (1) caneca y tapa ajustable	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Caneca liviana y resistente con manijas integradas que permiten transportarla fácilmente. Manijas ergonómicas y resistentes, diseñadas para trabajo pesado. Cuenta con tapa de ajuste hermético.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. Los materiales deben ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas.				

FICHA TÉCNICA Nº 41		CANECA PLÁSTICA CON TAPA 20 LITROS		
ELEMENTO ANÁLOGO	TANQUE CON TAPA, CONTAINER	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente de plástico para almacenar alimentos secos, almacenamiento de granos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO MÍNIMO	45	cm
		DIÁMETRO MÍNIMO	35	cm
		CALIBRE	4	mm
		CAPACIDAD EXIGIDA	20	L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Una (1) caneca y tapa ajustable	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Caneca liviana y resistente con manijas integradas que permiten transportarla fácilmente. Manijas ergonómicas y resistentes, diseñadas para trabajo pesado. Cuenta con tapa de ajuste hermético.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. Los materiales deben ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas.				


FICHA TÉCNICA Nº 42		JARRA PLÁSTICA		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente de cuello y boca anchos con una o más asas destacadas, con pico vertedor.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD MÍNIMA	3	L
		PESO (aproximado)	0.406	Kg
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Jarra: Transparente Tapa: Colores variados	
		CONTENIDO	Jarra redonda con agarradera	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	4	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Cuerpo cilíndrico o prima rectangular, fondo plano de borde redondeado, con tapa.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. Los materiales deben de ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>37</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 43		PLATERO PLÁSTICO		
ELEMENTO ANÁLOGO	ESCURRIDOR	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente plástico de forma rectangular con diferentes ranuras en las que se disponen elementos de cocina de forma vertical para secado.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO	50	cm
		ANCHO MÍNIMO	35	cm
		ALTO MÍNIMO	12	cm
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Un (1) recipiente escurridos con bandeja	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	3	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Para secar platos de diferentes tamaños, cubiertos, pocillos chocolateros, ollas, olletas como mínimo. Escurridor cuadrado, estable, con pequeños orificios y ranuras, espacio adecuado para todos los elementos de cocina, compartimientos para cubiertos y bandeja inferior que permite recibir los residuos.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. Los materiales deben de ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>38</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 44		PONCHERA COCINA		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente de plástico de boca ancha y de altura baja, para realizar diferentes mezclas requeridas en la preparación de alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO MÍNIMO	10	cm
		DIÁMETRO MÍNIMO	40	cm
		CAPACIDAD MÍNIMO	10	L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Una (1) ponchera	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Liviana y resistente con manijas integradas que permiten transportarla fácilmente.</p> <p>Cuenta con asas laterales, de agarre ergonómico.</p> <p>El producto no debe presentar deformaciones, rebabas, y/o blanqueamientos.</p> <p>Sus colores deben ser brillantes, vivos, uniformes, y libres de puntos negros o manchas.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.</p> <p>No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.</p> <p>Los materiales deben de ser resistentes al impacto.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.</p>				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>39</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 45		RECIPIENTE ALMACENADOR		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente de plástico transparente, para almacenar alimentos como granos, harinas, pastas y cereales.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO MÍNIMO	20	cm
		ANCHO MÍNIMO	22	cm
		DIÁMETRO MÍNIMO	22	cm
		PESO (aproximado)	0.412	Kg
		CAPACIDAD MÍNIMA	7	L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Transparente, tapa de colores variados	
		CONTENIDO	Recipiente y tapa ajustable	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Cuerpo transparente de forma cilíndrica o rectangular, con tapa ajustable que garantiza adecuado cierre para conservar los alimentos de la humedad y cualquier tipo de contaminación. Versátil, apilable y modular, permitiendo optimizar los espacios de almacenamiento. Material de alta resistencia a impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados. Los materiales deben de ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.				




	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>40</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 46		RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE CUBIERTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUBIERTERO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente plástico con tapa y diferentes compartimientos para almacenar los cubiertos limpios y secos, permitiendo protegerlos de cualquier tipo de contaminación.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO	20	cm
		ANCHO MÍNIMO	12	cm
		ALTO MÍNIMO	7	cm
		CAPACIDAD MÍNIMA	1.0	L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Transparente, tapa de colores variados	
		CONTENIDO	Recipiente y tapa ajustable	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Cuerpo transparente de forma rectangular, con tapa ajustable que garantiza adecuado cierre para proteger los cubiertos de cualquier tipo de contaminación. Versátil, apilable y modular, permitiendo optimizar los espacios de almacenamiento. Material de alta resistencia a impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados. Los materiales deben de ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libre de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos				







FICHA TÉCNICA Nº 47		BANDEJA PARA ZONA DE LACTANCIA		
CÓDIGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
ELEMENTO ANÁLOGO		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Plataforma baja diseñada para transportar bebidas y alimentos en servicios de alimentación. Para el caso de la zona de lactancia permitirá transportar los frascos que contienen la leche materna. La superficie de las bandejas es lisa, con bordes levantados en todo su perímetro para evitar que los objetos resbalen y caigan de las mismas.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO	20	cm
		ANCHO MÍNIMO	15	cm
		ALTO MÍNIMO	10	mm
		MATERIAL	Acero Inoxidable 18 -8	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una (1) bandeja	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Resistente, durable y de alta calidad. Acero Inoxidable de peso ligero (calibre 24). Las esquinas doblemente reforzadas y el diseño de sus bordes resistente a los impactos evitan que los recipientes se deformen. El reborde perimetral facilita guardar ordenadamente los recipientes uno sobre del otro; los recipientes cónicos se ajustan perfectamente a las plantillas estándar, con fondo de esquinas redondas.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones, todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos, material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>42</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 48		BANDEJAS RECTANGULARES EN ACERO INOXIDABLE			
CÓDIGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA		
ELEMENTO ANÁLOGO		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA		
		CATEGORÍA	UTENSILIOS		
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
		Plataforma baja diseñada para transportar bebidas y alimentos en servicios de alimentación. La superficie de las bandejas es lisa, con bordes levantados en todo su perímetro para evitar que los objetos resbalen y caigan de las mismas.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		LARGO	45 - 50	cm	
		ANCHO	40 - 45	cm	
		ALTO	15 - 20	mm	
		MATERIAL	Acero Inoxidable 18 -8		
		COLOR	Plateado		
		CONTENIDO	Una (1) bandeja		
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	AÑOS	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS					
Resistente, durable y de alta calidad, acero Inoxidable de peso ligero (calibre 24). Las esquinas doblemente reforzadas y el diseño de sus bordes resistente a los impactos evitan que los recipientes se deformen. El reborde perimetral facilita guardar ordenadamente los recipientes uno sobre otro; los recipientes cónicos se ajustan perfectamente a las plantillas estándar, con fondo de esquinas redondas					
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD					
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Union Europea) o MERCOSUR.					
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD					
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.					
NORMATIVA					
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.					

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>43</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 49		CUCHARA PARA SERVIR		
CÓDIGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
ELEMENTO ANÁLOGO		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Cuchara, porta caliente redonda, de alta resistencia y calidad, de uso para servir alimentos sólidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (Aprox.)	36 - 38	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		ANCHO (Aprox.)		
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una (1) cuchara	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la cuchara, pueden ser cilíndricos o planos. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Acabado satinado o cepillado.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>44</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 50		CUCHARON DE ESPAGUETI		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA PARA PASTA	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Cucharon, compuesto por un mango y una superficie cóncava dentada ideal para dosificar la pasta en el plato. De alta resistencia y calidad. Empleada en la cocina para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (Aprox.)	30- 35	cm
		ANCHO (Parte cóncava)	6 - 7	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una (1) cucharon	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cucharon, pueden ser cilíndricos o planos. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Acabado satinado o cepillado.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>45</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 51		ESPUMADERA TIPO HOGAR		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio de cocina para retirar la espuma del caldo o de otro líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén; consiste en una pieza redonda, plana y llena de agujeros, unida a un mango largo.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO	25 - 30	cm
		DIÁMETRO (pieza redonda)	10 -12	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una (1) espumadera	
VIDA ÚTIL MÍNIMA		7	AÑOS	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la espumadera, pueden ser cilíndricos o planos La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal. Acabado satinado o cepillado.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>46</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 52		ESPUMADERA TIPO INDUSTRIAL		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio de cocina para retirar la espuma del caldo o de otro líquido en ebullición o para sacar los alimentos fritos de la sartén; consiste en una pieza redonda, plana y llena de agujeros, unida a un mango largo.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO	34 - 36	cm
		DIÁMETRO (pieza redonda)	15 - 17	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Una (1) espumadera	
VIDA ÚTIL MÍNIMA		7	AÑOS	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la espumadera, pueden ser cilíndricos o planos La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal. Acabado satinado o cepillado.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>47</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA Nº 53		JUEGO DE COLADORES		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilios de cocina que emplea el concepto de filtro de alimentos con el objeto de escurrir, conformado por un mango y una semi-esfera con tramas de hilos finos de acero.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (mango)	20 - 25	cm
		DIÁMETRO (pequeño)	12 - 14	cm
		DIÁMETRO (mediano)	18 - 20	cm
		DIÁMETRO (grande)	22 - 24	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Tres (3) coladores grande, mediano y pequeño	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
La malla es de hojalata de doble fundición. No se aceptan mangos en plástico. La superficie debe ser consistente, firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Acabado satinado o cepillado.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.				




FICHA TÉCNICA Nº 54		JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Cucharas empleadas para medir cantidades o volúmenes de polvos o líquidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO (mango)	3	cm
		CAPACIDAD	1.25	ml
			2.5	ml
			5	ml
			15	ml
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
CONTENIDO	Cuatro (4) cucharas			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Conjunto de cucharas cada una con una dimensión diferente que da una capacidad de medida específica (1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbs y 1 tbs), deben estar marcadas con la capacidad que ofrece, con diseño de media esfera. Acabado satinado o cepillado.Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la cuchara, pueden ser cilíndricos o planos, de fácil agarre. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				


FICHA TÉCNICA Nº 55		JUEGO DE TAZAS DOSIFICADORAS		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Taza empleada para medir cantidades o volúmenes de polvos o líquidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (mango)	3 - 4	cm
		CAPACIDAD	60	ml
			80	ml
			125	ml
			250	ml
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
CONTENIDO	Cuatro (4) tazas			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Conjunto de tazas cada una con una dimensión diferente que da una capacidad de medida específica, deben estar marcadas con la capacidad que ofrece, con diseño de media esfera o cilindro. Acabado satinado o cepillado.</p> <p>Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto de la taza, pueden ser cilíndricos o planos, de fácil agarre. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.</p> <p>Medidas: ¼ taza, 1/3 taza, ½ taza, 1 taza.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), CE (Union Europea) o MERCOSUR.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.</p>				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>50</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 56		JUEGO DE CUCHARONES		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio de cocina para transvasar alimentos líquidos de un recipiente a otro, en especial para servirlos en el plato. Generalmente metálico y consiste en un recipiente semiesférico unido a un mango largo. De uso para servir sopas, salsas, estofados y purés.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (mango)	30 - 40	cm
		DIÁMETRO (pieza media esfera)	8	cm
			10	cm
			18	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.5	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)	
		COLOR	Plateado	
CONTENIDO	Tres (3) cucharas			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Conjunto de cucharones cada una con una dimensión diferente que da una capacidad de medida específica, con diseño de media esfera o cilindro. Acabado satinado o cepillado.</p> <p>Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cucharon, pueden ser cilíndricos o planos, de fácil agarre. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.</p>				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 51 de 66

FICHA TÉCNICA Nº 57		SET DE CUCHILLOS PARA COCINA		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Instrumento que se emplea para cortar; consta de una fina hoja metálica con uno o dos bordes afilados y de un mango por el cual se sostiene.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO DE HOJA Aprox. (cocinero)	24 - 30	cm
		LARGO DE HOJA Aprox. (de sierra)	19 - 30	cm
		LARGO DE HOJA Aprox.(deshuesar)	7 - 10	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.4	mm
		MATERIAL	Hoja: Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel) Mango: Plástico ABS o baquelita o metálico	
		COLOR	Plateado	
CONTENIDO		3 cuchillos		
VIDA ÚTIL MÍNIMA		7	AÑOS	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
<p>Conjunto de tres cuchillos para cortar pan, carne y verduras. Resistente y duradero, larga duración del filo, mango ergonómico.</p> <p>Cuchillo de cocinero o chef: De hoja ancha y punta pronunciada, para sacar cortes en rodajas y láminas de carnes.</p> <p>Cuchillo para filetear o de sierra: De hoja fina y flexible, garantiza un fileteado fino en carnes y pescados.</p> <p>Cuchillo de deshuesar: De hoja cónica permitiendo trabajar alrededor de los huesos, para deshuesar pollo y jamón.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.</p>				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 52 de 66

FICHA TÉCNICA Nº 58		JUEGO DE TABLAS PARA PICAR		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		5 tablas de para picar: En poliuretano de alta densidad para cortes en cocina.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO	1.9	cm
		ANCHO	40	cm
		PROFUNDIDAD	30	cm
		MATERIAL	Poliuretano alta densidad (HDPU)	
		COLOR	Variado	
		CONTENIDO	Cinco (5) Tablas	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	4	AÑOS		
CARACTERÍSTICAS PARTICULARES				
<p>-Las tablas deben contener los siguientes códigos de color para evitar la contaminación cruzada:</p> <p>Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan y bollería.</p> <p>Tabla de corte verde: Frutas y verduras.</p> <p>Tabla de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo).</p> <p>Tabla de corte azul: Pescados y mariscos.</p> <p>Tabla de corte roja: Carnes rojas (ternera, cordero).</p> <p>-Agarre anti-deslizante que ofrezca una superficie segura e higiénica.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
<p>Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos.</p> <p>No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.</p> <p>Los materiales deben de ser resistentes al impacto.</p>				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
<p>Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones.</p> <p>Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.</p>				
NORMATIVA				
<p>Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos v elastómeros v sus aditivos.</p>				

	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>53</b> de <b>66</b>

FICHA TÉCNICA N° 59		JUEGO DE TAZONES		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Juego de recipientes de plástico de boca ancha y de altura baja, para realizar diferentes mezclas requeridas en la preparación de alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		CAPACIDAD	4	L
			7	L
			9	L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Tres (3) tazones	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Livianas y resistente con manijas integradas que permiten cargarla fácilmente. El producto no debe presentar deformaciones, rebabas, y/o blanqueamientos. Sus colores deben ser brillantes, vivos, uniformes, y libres de puntos negros o manchas.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados. Los materiales deben de ser resistentes al impacto.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.				



	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>54</b> de <b>66</b>


FICHA TÉCNICA Nº 60		MACERADOR DE CARNES		
ELEMENTO ANÁLOGO	MAZO O ABLANDADOR DE CARNES TIPO MARTILLO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Macerador para ablandar y aplanar carnes		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MAXIMO	26	cm
		ANCHO MAXIMO	8	cm
		MATERIAL	Acero inoxidable o fabricado en metal cromado de gran resistencia.	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	Años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
El elemento es de una sola pieza y contiene doble cara: una cara lisa, y la otra dentada.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los procesos industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección. Al estar fabricada en acero inoxidable, es más higiénica, se limpia perfectamente, dura más y es apta para el lavavajillas.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				






FICHA TÉCNICA Nº 61		JUEGO DE MOLDES PARA HORNEAR		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Fuentes hondas de aluminio cuadradas, rectangulares o redondas especiales para hornear.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		DIAMETRO O ANCHO MÍNIMO 1	24	Cm
		DIAMETRO O ANCHO MÍNIMO 1	32	Cm
		DIAMETRO O ANCHO MÍNIMO 1	40	Cm
		MATERIAL	Aluminio	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	3 Moldes para hornear grande mediano y pequeño	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	Años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Con fondo difusor para distribuir el calor a todas las zonas por igual. Aluminio de alta pureza certificada. Resistente a la corrosión.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
No deben presentar superficies corroídas, bordes con aristas cortantes o con filos laterales, poros y picaduras en su superficie y otros defectos que afecten su uso. En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Union Europea) o MERCOSUR. El aluminio no debe usarse para almacenamiento de alimentos con acidez alta pues estos al reaccionar con el aluminio desarrollan un sabor metálico.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos y visiblemente limpios. Debe contener información del procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento. Libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
NTC 1961. Artículos de uso doméstico. Ollas de aluminio. / NTC 2609. Artículos de uso doméstico. Artículos fundidos de aluminio para cocinar o freír. / Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios/ Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos.				



FICHA TÉCNICA Nº 62		MOLINILLO		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio conformado con mango y cabeza con ranuras, utilizado para hacer chocolate o mezclar líquidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO	30cm	
		MATERIAL	Nylon 66 (PA66)	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Molinillo de plástico	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	4	años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Molinillo estándar en material de plástico con mango de 30 cm mínimo				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos				


	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página 57 de 66

FICHA TÉCNICA Nº63		PALA PARA TORTAS		
ELEMENTO ANÁLOGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Utensilio metálico para cortar y servir tortas y postres.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		PROFUNDIDAD DE LA PALA	12	cm
		CALIBRE	20	
		LARGO PALA	12 - 15	cm
		ANCHO PALA (Aprox.)	7	cm
		LARGO MANGO	12 - 15	cm
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	(1) Pala para tortas.	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Pala para servir tartas o pasteles. No deben presentar superficies corroídas, bordes con aristas cortantes o con filos laterales, poros y picaduras en su superficie y otros defectos que afecten su uso.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección. Al estar fabricada en acero inoxidable, es más higiénica, se limpia perfectamente, dura más y es apta para el lavavajillas.				
NORMATIVA				



Decreto 3075 de 1997. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.

FICHA TÉCNICA Nº 64		PINZA PARA ALIMENTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	PINZA PARA ASADO, PINZA MULTIUSOS, TENAZAS	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Pinza en acero Inoxidable para manipulación de alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LONGITUD MÍNIMA	20	cm
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Construcción de una sola pieza con extremo sobre moldeado. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. No deben presentar: superficies corroídas, bordes con aristas cortantes o con filos laterales, poros y picaduras en su superficie y otros defectos que afecten su uso.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				

 <b>BIENESTAR FAMILIAR</b>	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>59</b> de <b>66</b>




FICHA TÉCNICA Nº 65			
CÓDIGO		CATEGORÍA GENERAL	
ELEMENTO ANÁLOGO		CLASIFICACIÓN	
		CATEGORÍA	
IMAGEN	DESCRIPCIÓN Y USO		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (APROX)		
	LONGITUD MÍNIMA		
	MATERIAL		
	VIDA ÚTIL MÍNIMA		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD			
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD			
NORMATIVA			


FICHA TÉCNICA Nº 66		RALLADOR		
ELEMENTO ANÁLOGO	RALLADORES EN ACERO	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Rallador en acero inoxidable de 4 caras.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO	22	cm
		ANCHO	9.5	cm
		PROFUNDIDAD	12.5	cm
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		VIDA UTIL MÍNIMA	7	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Fabricado totalmente en acero inoxidable, mango en acero inoxidable.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				




FICHA TÉCNICA Nº 67		TENEDOR DE MANGO LARGO		
ELEMENTO ANÁLOGO	TENEDOR DE ASADO, TENEDOR DE TRINCHAR	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Tenedor en acero inoxidable para girar grandes trozos de carne y pescado fácilmente.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MAXIMO	50	cm
		CALIBRE	1.5	mm
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Con mango metálico que sea parte integral del elemento. La superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
En los proceso industriales de fabricación de materiales, objetos o equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, solo se podrán utilizar los metales y otras sustancias que estén reportadas en las listas positivas en la FDA (Food and Drug Administration), UE (Unión Europea) o MERCOSUR.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				

FICHA TÉCNICA Nº 68		TIJERAS PARA COCINA		
ELEMENTO ANÁLOGO	TIJERAS DE COCINA	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Tijeras necesarias para cortar todo tipo de alimentos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MÍNIMO	20	cm
		MATERIAL	Acero inoxidable 8 " + Polipropileno (PP)	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	3	AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Las tijeras de cocina tienen el pivote ubicado lo más lejos de las asas de los dedos para proporcionar de esta manera una mayor fuerza para cortar, suelen emplearse en numerosas ocasiones para cortar y separar tejidos de los alimentos cárnicos, cortar huesos, superficies, etc., Manija: plástico y cómoda.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
No acercar el mango plástico a fuentes de calor. El uso de las tijeras es exclusivo para las actividades necesarias en la cocina. Mantener este elemento fuera del alcance de los niños y las niñas.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, Material resistente al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. / NTC 1972. Artículos de uso doméstico. Cubiertos de acero inoxidable.				

FICHA TÉCNICA Nº 69		VAJILLA DE 4 PUESTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	VAJILLA DE 4 PUESTOS 20 PIEZAS	CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	VAJILLA	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Compuesta de 20 piezas en cerámica para uso de adultos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		Platos Pandos - Tamaño Ø 25 – 26 cm Platos Hondos - Tamaño Ø 18 - 19 cm Platos Te - Tamaño Ø 14 - 15 cm. Plato postre – Ø 10 - 11cm. Pocillos - Capacidad 180 - 182 cc		
		MATERIAL	Cerámica	
		COLOR	Blanco	
		CONTENIDO	4 platos pandos, 4 platos hondos, 4 platos postre, 4 platos té y 4 pocillos.	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	Años		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Vajilla de cerámica resistente y duradera, de alta calidad; debe tener alta resistencia al choque térmico y desportillado.				
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD				
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados.				
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD				
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Debe contener información del procedimiento de limpieza, desinfección y mantenimiento.				
NORMATIVA				
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios Resolución 1900 DE 2008 “Por la cual se expide el reglamento técnico para utensilios de vidrio y vitrocerámica en contacto con alimentos, utensilios de cerámica empleados en la cocción en contacto con los alimentos y, vajillería cerámica de uso institucional, que se fabriquen o importen para su comercialización en Colombia, y se deroga la Resolución 0408 del 7 de marzo de 2005”				

FICHA TÉCNICA Nº 70		VAJILLA PLÁSTICA PARA NIÑOS			
CÓDIGO		CATEGORÍA GENERAL	COCINA		
ELEMENTO ANÁLOGO		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA		
		CATEGORÍA	VAJILLA		
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO			
		Conjunto de utensilios que se utilizan para el servicio de la mesa, es decir, trasladar, servir y permitir ingerir la comida, compuesto por un plato pando, un plato hondo, un vaso y un pocillo.			
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
		DIÁMETRO (plato pando)	18 -20	cm	
		DIÁMETRO (hondo)	12 - 14	cm	
		DIÁMETRO (vaso)	6.5 – 7.0	cm	
		ALTO (vaso)	6.5 – 7.0	cm	
		TEMPERATURA MÁXIMA (tolerable)	65	°C	
		MATERIAL	Polipropileno (PP) Acabado rubber o brush		
COLOR	Variados				
CONTENIDO	Cuatro (4) piezas				
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS			
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS					
Las piezas deben ser apilables entre sí. De aspecto brillante, solido o traslucido, semirrígido. Colores vivos y surtidos (los colores deben ser vivos y brillantes, característicos de las materias primas de primera calidad). Diseño infantil (no mediático, ni estereotipado) o preferiblemente unicolor. El pocillo cuenta con una o dos asas laterales. Polipropileno: Material más resistente que el poliéster y la melanina, esterilizable.					
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD					
Debe ser fabricado con materiales de tipo y pureza que bajo condiciones de uso normal, no presenten peligro de toxicidad ni afecten de manera alguna las cualidades de los alimentos. No deben ser fabricados con materiales reciclados o reprocesados. El material resistente a altas temperaturas, apto para el uso en horno micro-ondas.					
REQUERIMIENTOS DE SALUBRIDAD					
Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.					
NORMATIVA					
Decreto 3075 de 1997. Capitulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capitulo II Equipos y utensilios / NTC 5023. Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. /Resolución 683 de 2012. Reglamento técnico general de envases/ Resolución 4143 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.					

 <b>BIENESTAR FAMILIAR</b>	<b>GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA</b> <b>GUÍA No.1 ORIENTADORA PARA LA COMPRA DE LA DOTACIÓN</b> <i>Modalidades de Educación Inicial en el marco de una Atención Integral</i>	G1 MO.3 MPM1	14/06/2016
		Versión 3.0	Página <b>66</b> de <b>66</b>