

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 1 de 65

PÚBLICA

**ANEXO
FICHAS TÉCNICAS
CATEGORÍA COCINA**

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 2 de 65

FICHA TÉCNICA No. 10		CALDERO 25 L	
ELEMENTO ANÁLOGO	CALDERO FUNDIDO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Min.)	3 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece el volumen sobre las dimensiones)	25 Litros
		MATERIAL	Aluminio Fundido de alta calidad
		COLOR	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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 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 (Good 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 3 de 65

FICHA TÉCNICA No. 11		OLLA # 20 EN ALUMINIO	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		DIÁMETRO (Aprox.)	20 cm
		ESPESOR (Min.)	1 a 1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece el volumen sobre las dimensiones)	5.5 Litros
IMAGEN DE REFERENCIA		MATERIAL	Aluminio
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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 Administración), 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 4 de 65

FICHA TÉCNICA No. 12		OLLA A PRESIÓN DE 10 LITROS	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA A PRESIÓN	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Min.)	3.4 - 4.0 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	10 Litros
		MATERIAL	Acero inoxidable
IMAGEN DE REFERENCIA		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla y tapa
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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 cuales 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			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 13		OLLA A PRESIÓN DE 25 LITROS	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA A PRESIÓN	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ESPESOR (Min.)	3.4 - 4.0 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	25 Litros
		MATERIAL	Aluminio: 87% Baquelita: 10% Silicona: 3%
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla y tapa
			2 pesas reguladoras de presión
			2 válvulas de seguridad
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
IMAGEN DE REFERENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
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%. Olla de presión fabricada en Aluminio Natural apta para trabajo pesado. Asas metálicas con cubierta en baquelita. Capacidad Volumétrica: 25 litros. Presión de Trabajo: 50 Kpa			
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 cuales 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			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 14		OLLA A PRESIÓN DE 33 LITROS		
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA A PRESIÓN	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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 (Min.)	3.4 - 4.0	mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	4	Litros
		MATERIAL	Aluminio de alta calidad y con procesamiento de láminas de aleación.	
COLOR	Plateado			
CONTENIDO	Una olla y tapa			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años		
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
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				
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 lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 15		SET DE OLLA PARA ZONA DE LACTANCIA		
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA BAÑO MARIA	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Conjunto de 2 ollas para calentamiento indirecto de la leche materna por convección térmica desde el medio líquido (agua).		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO OLLA EXTERNA (Min)	18	cm
		DIAMETRO OLLA EXTERNA (Min)	22	cm
		CAPACIDAD REQUERIDA (olla externa) (Prevalece el volumen sobre las	2.7	Litros
		CAPACIDAD REQUERIDA (olla interna) (Prevalece el volumen sobre las	2.7	Litros
		ESPESOR (Min.)	0,7	cm
		MATERIAL	Acero inoxidable	
		COLOR	Plateado	
		CONTENIDO	Un juego de ollas (interior y exterior) con tapa	
IMAGEN DE REFERENCIA		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años	
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
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				
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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 8 de 65

FICHA TÉCNICA No. 16		OLLA # 24 EN ALUMINIO	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		DIÁMETRO (Aprox.)	24 cm
		ESPESOR (Min.)	1.0 a 1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece el volumen sobre las	6 Litros
		MATERIAL	Aluminio
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
IMAGEN DE REFERENCIA			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 9 de 65

FICHA TÉCNICA No. 17		OLLA # 32 EN ALUMINIO	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		DIÁMETRO (Aprox.)	32 cm
		ESPESOR (Min.)	1.0 a 1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece el volumen sobre las dimensiones)	15 Litros
		MATERIAL	Aluminio
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
IMAGEN DE REFERENCIA			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 10 de 65

FICHA TÉCNICA No. 18		OLLA # 36 EN ALUMINIO	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		DIÁMETRO (Aprox.)	36 cm
		ESPESOR (Min.)	1.0 a 1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece el volumen sobre las dimensiones)	24 Litros
		MATERIAL	Aluminio
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 11 de 65

FICHA TÉCNICA No. 19		OLLA # 50 EN ALUMINIO	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico para cocinar alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		DIÁMETRO (Aprox.)	50 cm
		ESPESOR (Min.)	1.0 a 1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA (Prevalece el volumen sobre las dimensiones)	75 Litros
		MATERIAL	Aluminio
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla con tapa metálica y asas metálicas
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
IMAGEN DE REFERENCIA			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 12 de 65

FICHA TÉCNICA No. 20		OLLETA EN ALUMINIO GRANDE	
ELEMENTO ANÁLOGO	OLLETA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Olla a forma de jarra elaborada en aluminio con asa lateral. Uso en preparación de chocolate caliente.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ESPESOR (Min.)	1.0 a 1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	5 Litros
		MATERIAL	Lámina de aluminio
IMAGEN DE REFERENCIA		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una olla con asa metálica
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
		REQUERIMIENTOS TÉCNICOS	
Interior esmerilado y exterior pulido, aluminio de alta pureza certificada, cuerpo de la olla alta y honda para evitar derrames. Cuenta con asa reforzada 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 13 de 65

FICHA TÉCNICA No. 21		PAILA EN ALUMINIO	
ELEMENTO ANÁLOGO	PAILA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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.)	18 cm
		DIÁMETRO (Aprox.)	46 cm
		ESPESOR (Min.)	1.8 mm
		CAPACIDAD REQUERIDA	23,5 Litros
		MATERIAL	Lámina de aluminio
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una paila con asas
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 14 de 65

FICHA TÉCNICA No. 22		SARTEN GRANDE		
ELEMENTO ANÁLOGO	CACEROLA CON MANGO	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Recipiente metálico, grande de borde bajo y abierto, con manija para sujetarlo, usado para freír, tostar, desglasar, escalfar y saltear.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (Aprox.)	5 - 7	cm
		LARGO (Mango)	15 - 20	cm
		DIÁMETRO GRANDE (Aprox.)	35 - 38	cm
		DIÁMETRO MEDIANO (Aprox.)	25 - 28	cm
		DIÁMETRO PEQUEÑO	17 - 20	cm
		ESPESOR (Mín.)	1.8 - 2.4	mm
		MATERIAL	Aluminio de alta resistencia Mango: Baquelita	
		COLOR	Negro o colores variados	
CONTENIDO	Tres (3) sartenes con tapa			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años		
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Set X 3	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
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 lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 15 de 65

FICHA TÉCNICA No. 23		SARTÉN MEDIANO	
ELEMENTO ANÁLOGO	CACEROLA CON MANGO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico mediano de borde bajo y abierto, con manija para sujetarlo, usado para freír, tostar, desglasar, escalfar y saltear.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ALTO (Aprox.)	5 - 7 cm
		LARGO (Mango)	15 - 20 cm
		DIÁMETRO GRANDE (Aprox.)	35 - 38 cm
IMAGEN DE REFERENCIA		DIÁMETRO MEDIANO (Aprox.)	25 - 28 cm
		DIÁMETRO PEQUEÑO	17 - 20 cm
		ESPESOR (Min.)	1.8 - 2.4 mm
		MATERIAL	Aluminio de alta resistencia Mango: Baquelita
		COLOR	Negro o colores variados
		CONTENIDO	Tres (3) sartenes con tapa
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Set X 3
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 16 de 65

FICHA TÉCNICA No. 24		SARTEN PEQUEÑO	
ELEMENTO ANÁLOGO	CACEROLA CON MANGO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	BATERÍA DE COCINA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente metálico pequeño de borde bajo y abierto, con manija para	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ALTO (Aprox.)	5 - 7 cm
		LARGO (Mango)	15 - 20 cm
		DIÁMETRO GRANDE (Aprox.)	35 - 38 cm
		DIÁMETRO MEDIANO (Aprox.)	25 - 28 cm
		DIÁMETRO PEQUEÑO (Aprox.)	17 - 20 cm
		ESPESOR (Min.)	1.8 - 2.4 mm
		MATERIAL	Aluminio de alta resistencia Mango: Baquelita
		COLOR	Negro o colores variados
IMAGEN DE REFERENCIA		CONTENIDO	Tres (3) sartenes con tapa
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Set X 3
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 17 de 65

FICHA TÉCNICA No. 25		CUCHARA SOPERA EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA SOPERA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Min.)	20 cm
		ANCHO (Min.)	4 cm
		ESPESOR (Min.)	3 mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)
IMAGEN DE REFERENCIA		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una (1) cuchara
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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.			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 18 de 65

FICHA TÉCNICA No. 26		CUCHARA PARA POSTRE EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA SOPERA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Min.)	12 - 15 cm
		ANCHO (Min.)	3 cm
		ESPESOR (Min.)	1.5 mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una (1) cuchara
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
IMAGEN DE REFERENCIA			
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 19 de 65

FICHA TÉCNICA No. 27		CUCHARA SILICONA PARA BEBÉ		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA DE SILICONA	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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 las encías de los bebés durante el proceso de incluir alimentos nuevos a la dieta.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO (Aprox.)	12	cm
		ANCHO (Aprox.)	2	cm
		ESPESOR (Aprox.)	1.5	mm
IMAGEN DE REFERENCIA		MATERIAL	Recubrimiento en Silicona	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Una (1) cuchara	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	3	años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 28		JUEGO DE CUBIERTOS PARA MESA EN ACERO INOXIDABLE		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUBIERTOS PARA MESA	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	CUBERTERÍA	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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 (Aprox.)	17	cm
		LARGO CUCHARA (Aprox.)	17	cm
		LARGO CUCHARA POSTRE	12	cm
		ANCHO CUCHARA (Aprox.)	4	cm
		ANCHO CUCHARA POSTRE	3	cm
		ESPESOR (Min.)	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 cuchillo, una cuchara para postre y una cuchara sopera.			
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	años		
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Juego	
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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 21 de 65

FICHA TÉCNICA No. 29		ESTUFA ELÉCTRICA DE 1 PUESTO	
ELEMENTO ANÁLOGO	COCINETA ELÉCTRICA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Artefacto para cocinar alimentos que funciona mediante electricidad, de uso para calentar la leche materna.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ALTO (Aprox.)	10 - 12 cm
		ANCHO (Aprox.)	27 - 35 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	27 - 35 cm
		PESO (Aprox.)	1.5 Kg
		VOLTAJE	110 - 120 V
		MATERIAL	Acero 100% con acabado en esmalte porcelanizado
		COLOR	Azul, Negro o Gris
		CONTENIDO	Una (1) estufa
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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 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 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. 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 22 de 65

FICHA TÉCNICA No. 30		ESTUFA ENANA 1 PUESTO A GAS	
ELEMENTO ANÁLOGO	FOGONES	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 (Aprox.)	50 cm
		ANCHO (Aprox.)	59 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	55 cm
		ANCHO PARRILLA (Aprox.)	39 - 46 cm
		ESPESOR LAMINA (Aprox.)	1.2 mm
		MATERIAL	Estructura: Acero inoxidable 304 Quemador: Hierro fundido
		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una (1) estufa de un quemador
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 años		
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Todo el mueble debe estar soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas). El quemador debe tener un 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). 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			
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD			
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.			
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. / 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 31		ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTO, PLANCHA Y HORNO A GAS	
ELEMENTO ANÁLOGO	ESTUFA INDUSTRIAL	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 (Aprox.)	90 - 92 cm
		ANCHO (Aprox.)	130 - 150 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	70 - 72 cm
		ESPESOR SUPERFICIE (Aprox.) (mínimo lamina acero)	1.5 mm
		ESPESOR ENTREPAÑOS	1.2 mm
		ESPESOR GABINETES (Aprox.)	1.0 mm
		CAPACIDAD QUEMADORES	30.000 BTU / hr
		MATERIAL	Estructura: Acero inoxidable 304 Quemador: Hierro fundido Plancha asadora: Platina de acero HR 3/4" Quemador plancha: Tubo de acero inoxidable.
COLOR	Plateado		
CONTENIDO	Una (1) estufa de cuatro quemadores, plancha y horno		
VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 años		
IMAGEN DE REFERENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Todo el mueble debe estar soldado en conjunto (Patatas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas). Cuatro (4) quemadores de superficie tipo atmosférico construidos 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). 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. 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. Patatas de tubo, tipo estructural con regatón regulable.			
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD			
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			
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. / 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

FICHA TÉCNICA No. 32		ESTUFA INDUSTRIAL 6 PUESTO, PLANCHA Y HORNO A GAS	
ELEMENTO ANÁLOGO	ESTUFA INDUSTRIAL	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPO DE COCCIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ALTO (Aprox.)	145 - 150 cm
		ANCHO (Aprox.)	130 - 150 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	72 - 75 cm
		ESPESOR SUPERFICIE (Aprox.) (mínimo lamina acero)	1.5 mm
		ESPESOR ENTREPAÑOS (Aprox.)	1.2 mm
		ESPESOR GABINETES (Aprox.)	1.0 mm
		CAPACIDAD QUEMADORES (Min)	30.000 BTU / hr
		MATERIAL	Estructura: Acero inoxidable 304 Quemador: Hierro fundido Plancha asadora: Platina de acero HR 3/4" Quemador plancha: Tubo de acero inoxidable.
IMAGEN DE REFERENCIA		COLOR	Plateado
		CONTENIDO	Una (1) estufa de seis quemadores, plancha y horno
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Todo el mueble debe estar soldado en conjunto (Patas, Chambrana, Frente y Laterales, Soportes Quemadores, Superficie soporte parrillas). 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). 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. 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.			
REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD			
El diseño y la fabricación de los gasodómesticos 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			
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. / Resolución 1023 de 2004: Reglamento técnico para gasodómesticos que funcionan con combustibles gaseosos. / Resolución 0936 de 2008 y Resolución 1509 de 2009: Inspección de instalaciones de servicio de gas combustible. / NTC 2832 Gasodómesticos para cocción de alimentos.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 33		CONGELADOR VERTICAL	
ELEMENTO ANÁLOGO	CONGELADOR	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 (Aprox.)	170 cm
		ANCHO (Aprox.)	73 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	68 cm
		CAPACIDAD ALMACENAMIENTO	651 L
		CAPACIDAD CONGELACIÓN	23 ft
		TEMPERATURA (+/- 2°)	30 Kg /24 h
		VOLTAJE. MONOFASICO	0 - (-25) °C
		SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	110 W
MATERIAL		No Frost	
MATERIAL		Acero Inoxidable ref. 304, Aislamiento en poliuretano de alta densidad.	
CONTENIDO		Un (1) congelador vertical	
VIDA ÚTIL MÍNIMA		10 años	
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	
		Unidad	
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 Hidro clorofluorocarbonadas (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. 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

FICHA TÉCNICA No. 34		EQUIPO DE REFRIGERACIÓN MIXTO	
ELEMENTO ANÁLOGO	NEVERA INDUSTRIAL	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 (Aprox.)	170 cm
		ANCHO (Aprox.)	120 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	75 cm
		CAPACIDAD	1260 L
		ALMACENAMIENTO	45 ft
		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 ref. 304, Aislamiento en poliuretano de alta densidad.
		COLOR	Gris
		CONTENIDO	Un (1) congelador vertical
IMAGEN DE REFERENCIA		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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. 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. Fuente de energía eléctrica de 115 a 220 voltios, 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 Hidro clorofluorocarbonadas (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 / Resolución 859 de 2006: Reglamento técnico para artefactos refrigeradores y congeladores.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 35		NEVERA TIPO BAR (ZONA DE LACTANCIA)		
ELEMENTO ANÁLOGO	NEVERA	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Gabinete cerrado, aislado térmicamente, para la conservación de productos, integrando espacios independientes para refrigeración y congelación.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		ALTO (Aprox.)	85	cm
		ANCHO (Aprox.)	52	cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	60	cm
		CAPACIDAD	87	L
		ALMACENAMIENTO	1.6	ft
		CAPACIDAD CONGELACIÓN	0.498	Kg /24 h
		TEMPERATURA REFRIGERACIÓN (+/- 2°)	0 - 10	°C
		TEMPERATURA CONGELACIÓN (+/- 2°)	0 - (-5)	°C
		SISTEMA DE ENFRIAMIENTO	Frost	
		MATERIAL	Poliestireno, lamina cold rolled recubierta con pintura	
		COLOR	Blanco, Gris, Grafito, Negro	
		CONTENIDO	Una (1) nevera tipo bar	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10	años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
De uno a tres entrepaños removibles e intercambiables en alambra, 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 Hidro clorofluorocarbonadas (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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 36		NEVERA VERTICAL	
ELEMENTO ANÁLOGO	NEVERA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 (Aprox.)	185 cm
		ANCHO (Aprox.)	70 cm
		PROFUNDIDAD (Aprox.)	73 cm
		CAPACIDAD	410 L
		ALMACENAMIENTO	14.5 ft
		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 electrostática.
		COLOR	Blanco, Gris, Grafito, Titanio, Almendra,
IMAGEN DE REFERENCIA		CONTENIDO	Una (1) nevera vertical
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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. I 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. 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. Refrigerante R600a/150g. 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 Hidro clorofluorocarbonadas (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 y 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 29 de 65

FICHA TÉCNICA No. 37		BALANZA PARA ALIMENTOS																				
ELEMENTO ANÁLOGO	BÁSCULA DE COCINA, BÁSCULA ELECTRÓNICA COMERCIAL	SEGMENTO	II COCINA																			
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN																			
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS																			
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE MEDICIÓN																			
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO																			
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 <table border="1"> <tr> <td>CAPACIDAD (Min)</td> <td>20.000</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>PRECISIÓN</td> <td>1 - 2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>MATERIAL</td> <td colspan="2">Acero inoxidable de alta resistencia</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td colspan="2">Blanco, Gris, Grafito, Titanio,</td> </tr> <tr> <td>CONTENIDO</td> <td colspan="2">Una (1) balanza</td> </tr> <tr> <td>VIDA ÚTIL MÍNIMA</td> <td>5</td> <td>años</td> </tr> <tr> <td>UNIDAD DE MEDIDA</td> <td colspan="2">Unidad</td> </tr> </table>		CAPACIDAD (Min)	20.000	g	PRECISIÓN	1 - 2	g	MATERIAL	Acero inoxidable de alta resistencia		COLOR	Blanco, Gris, Grafito, Titanio,		CONTENIDO	Una (1) balanza		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años	UNIDAD DE MEDIDA
CAPACIDAD (Min)	20.000	g																				
PRECISIÓN	1 - 2	g																				
MATERIAL	Acero inoxidable de alta resistencia																					
COLOR	Blanco, Gris, Grafito, Titanio,																					
CONTENIDO	Una (1) balanza																					
VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años																				
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad																					
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS																						
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. Material de alta resistencia a la corrosión. Debe contar con certificado de calibración.																						
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 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 metroológicos y técnicos. NTC 4057 Metrología, lineamientos para la determinación de intervalos de recalibración/ Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión vigente.																						
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.																						

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 30 de 65

FICHA TÉCNICA No. 38		GRAMERA PARA ALIMENTOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	BALANZA O BÁSCULA DE COCINA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE MEDICIÓN
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Balanza digital de alta precisión, que pesa las cantidades exactas de ingredientes sólidos y líquidos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		CAPACIDAD (Min)	2.000 g
		PRECISIÓN	1 - 2 g
		MATERIAL	Acero inoxidable de alta resistencia
		COLOR	Blanco, Gris, Grafito, Titanio,
		CONTENIDO	Una (1) balanza
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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. 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. Material de alta resistencia a la corrosión. Debe contar con certificado de calibración.			
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 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/ Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, versión vigente.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 39		TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS		
ELEMENTO ANÁLOGO	TERMISTOR	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE MEDICIÓN	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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 (Aprox.)	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	
		COLOR	Variados	
		CONTENIDO	Un (1) termómetro de alimentos	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	2	años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
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				
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 vigente.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 32 de 65

FICHA TÉCNICA No. 40		LICUADORA INDUSTRIAL GRANDE		
ELEMENTO ANÁLOGO	LICUADORA INDUSTRIAL VOLCABLE, BATIDORA DE VASO	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS	
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO	
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO	
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 (Mín.)	15	L
		MATERIAL	Acero inoxidable 304	
		COLOR	Metalizado.	
IMAGEN DE REFERENCIA		CONTENIDO	Una (1) licuadora industrial	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
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. Diseño vertical de tanque superior y motor superior, sistema de alta resistencia para trabajo pesado, para piso. Velocidades controlables por medio de potenciómetro lo que entrega mayor precisión en el procesamiento de productos. Voltaje 220V, Potencia: 1 1/2 Hp, Velocidad: 3500 a 3600 RPM.				
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. 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.				
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 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 33 de 65

FICHA TÉCNICA No. 41		LICUADORA INDUSTRIAL MEDIANA	
ELEMENTO ANÁLOGO	BATIDORA DE VASO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 (Mín.)	8 L
		MATERIAL	Acero inoxidable 304
		COLOR	Metalizado.
IMAGEN DE REFERENCIA		CONTENIDO	Una (1) licuadora industrial
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
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. 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. Velocidades controlables por medio de potenciómetro lo que entrega mayor precisión en el procesamiento de productos. Potencia 110 - 127 v / 60 Hz, Potencia: 11/2 Hp, Velocidad: 3500 a 3600 RPM.			
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. 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.			
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 3715 seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para máquinas de cocina.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 42		LICUADORA PEQUEÑA 1,5 LITROS	
ELEMENTO ANÁLOGO	BATIDORA DE VASO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Mín.)	1,5 L
		MATERIAL	Vaso: Policarbonato irrompible Base: Acero inoxidable 304 o plástico ABS
		COLOR	Variados.
		CONTENIDO	Una (1) licuadora
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Vaso antichoque 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. Diseño vertical de tanque superior y motor superior, para mesa. Patas de agarre firme para operación estable. Tapa debe quedar totalmente sellada para evitar derrames, con abertura en el centro que permita agregar más ingredientes. Potencia 110 - 120 v / 60 Hz, Potencia máxima: 700 W, Velocidad: 3500 a 3600 RPM.			
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. 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 35 de 65

FICHA TÉCNICA No. 43		PROCESADOR DE ALIMENTOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	CUTTER DE MESA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	EQUIPOS
		CATEGORÍA	EQUIPOS DE PROCESAMIENTO
		CLASE DEL BIEN	DEVOLUTIVO
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 espas para picar, rebanar, rallar y amasar diferentes alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		CAPACIDAD (Mín.)	2 L
		RENDIMIENTO (Aprox.)	3 Kg/min
		MATERIAL	Plástico ABS antimicrobiano de alta resistencia, acero inoxidable 304
IMAGEN DE REFERENCIA		COLOR	Variados.
		CONTENIDO	Un (1) procesador de alimentos con mínimo 2 cuchillas de corte
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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 antichoque 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 tóxico, 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. 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 36 de 65

FICHA TÉCNICA No. 44		CANECA PLÁSTICA CON TAPA 60 LITROS		
ELEMENTO ANÁLOGO	TANQUE CON TAPA, CONTAINER	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	RECIPIENTES	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad	
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. 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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 37 de 65

FICHA TÉCNICA No. 45		CANECA PLÁSTICA CON TAPA 20 LITROS	
ELEMENTO ANÁLOGO	TANQUE CON TAPA, CONTAINER	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	RECIPIENTES
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente de plástico para almacenar alimentos secos, almacenamiento de granos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ALTO (Aprox.)	45 cm
		DIÁMETRO (Aprox.)	35 cm
		CALIBRE	4 mm
IMAGEN DE REFERENCIA		CAPACIDAD REQUERIDA	20 L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)
		COLOR	Variados.
		CONTENIDO	Una (1) caneca y tapa ajustable
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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. 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 38 de 65

FICHA TÉCNICA No. 46		JARRA PLÁSTICA 3 LITROS	
ELEMENTO ANÁLOGO	CONTENEDOR DE LIQUIDOS	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	RECIPIENTES
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente de cuello y boca anchos con una o más asas destacadas, con pico vertedor.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		CAPACIDAD REQUERIDA	3 L
		PESO (Aprox.)	0.406 Kg
		MATERIAL	Polipropileno (PP)(PP, número 5)
IMAGEN DE REFERENCIA		COLOR	Jarra: Transparente Tapa:
		CONTENIDO	Una (1) Jarra redonda con agarradera y tapa
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	4 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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. 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 los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 39 de 65

FICHA TÉCNICA No. 47		PLATERO PLÁSTICO	
ELEMENTO ANÁLOGO	ESCURRIDOR	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	RECIPIENTES
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Mín.)	50 cm
		ANCHO (Mín.)	35 cm
		ALTO (Mín.)	12 cm
		MATERIAL	Polipropileno (PP)
		COLOR	Variados.
		CONTENIDO	Un (1) recipiente escurridor con bandeja
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	3 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
IMAGEN DE REFERENCIA			
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. 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 los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 40 de 65

FICHA TÉCNICA No. 48		PONCHERA COCINA	
ELEMENTO ANÁLOGO	CONTENEDOR	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	RECIPIENTES
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 (Mín.)	10 cm
		DIÁMETRO (Aprox.)	40 cm
		CAPACIDAD (Mín.)	10 L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)
		COLOR	Variados.
		CONTENIDO	Una (1) ponchera
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
IMAGEN DE REFERENCIA			
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Liviana y resistente con manijas integradas que permiten transportarla fácilmente. Cuenta con asas laterales, de agarre ergonómico. 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. 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 los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 41 de 65

FICHA TÉCNICA No. 49		RECIPIENTE ALMACENADOR	
ELEMENTO ANÁLOGO	CONTENEDOR	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	RECIPIENTES
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Recipiente de plástico transparente, para almacenar alimentos como granos, harinas, pastas y cereales.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ALTO (Mín.)	20 cm
		ANCHO (Aprox.)	22 cm
		DIÁMETRO (Mín.)	22 cm
		PESO (Aprox.)	0.412 Kg
		CAPACIDAD (Mín.)	7 L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)
		COLOR	Transparente, tapa de colores variados
		CONTENIDO	Una (1) recipiente y tapa ajustable
IMAGEN DE REFERENCIA		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 años
		UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 42 de 65

FICHA TÉCNICA No. 50		RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE CUBIERTOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	CUBIERTERO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	RECIPIENTES
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		ANCHO (Min.)	12 cm
		LARGO (Min.)	20 cm
		ALTO (Min.)	7 cm
		CAPACIDAD MÍNIMA	1,0 L
		MATERIAL	Polipropileno (PP)
		CONTENIDO	Recipiente y tapa ajustable
		COLORES	Transparente, tapa de colores
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	
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			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 43 de 65

FICHA TÉCNICA No. 51		BANDEJA PARA ZONA DE LACTANCIA	
ELEMENTO ANÁLOGO	BANDEJA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		ANCHO (Min.)	15 cm
		LARGO (Min.)	20 cm
		ALTO (Min.)	10 mm
		MATERIAL	Acero Inoxidable 18 -8
		CONTENIDO	Una (1) bandeja
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
IMAGEN DE REFERENCIA			
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 44 de 65

FICHA TÉCNICA No. 52		BANDEJAS RECTANGULARES EN ACERO INOXIDABLE	
ELEMENTO ANÁLOGO	BANDEJA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		ANCHO (Min.)	40 - 45 cm
		LARGO (Min.)	45 - 50 cm
		ALTO (Min.)	15 - 20 mm
		MATERIAL	Acero Inoxidable 18 -8
		CONTENIDO	Una (1) bandeja
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	10 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
IMAGEN DE REFERENCIA			
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 45 de 65

FICHA TÉCNICA No. 53		CUCHARA PARA SERVIR	
ELEMENTO ANÁLOGO	BANDEJA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Cuchara, porta caliente redonda, de alta resistencia y calidad, de uso para servir alimentos sólidos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		ANCHO (Min.)	
		LARGO (Aprox)	36 - 38 cm
		ESPESOR (Aprox)	1,4 mm
IMAGEN DE REFERENCIA		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10%
		CONTENIDO	Una (1) cuchara
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 46 de 65

FICHA TÉCNICA No. 54		CUCHARON DE ESPAGUETTI	
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARA PARA PASTA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		ANCHO (Min.)	6-7 cm
		LARGO (Aprox)	30 - 35 cm
		ESPESOR (Aprox)	1,4 mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10%
		CONTENIDO	Una (1) cucharón
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
IMAGEN DE REFERENCIA			
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 47 de 65

FICHA TÉCNICA No. 55		ESPUMADERA TIPO HOGAR	
ELEMENTO ANÁLOGO	ESPUMADERA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		DIÁMETRO (pieza redonda)	10 - 12 cm
		LARGO (Aprox)	25 - 30 cm
		ESPESOR (Aprox)	1,4 mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)
		CONTENIDO	Una (1) espumadera
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cucharón, 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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 48 de 65

FICHA TÉCNICA No. 56		ESPUMADERA TIPO INDUSTRIAL	
ELEMENTO ANÁLOGO	ESPUMADERA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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	
		DIÁMETRO (pieza redonda)	15 - 17 cm
		LARGO (Aprox)	34 -36 cm
		ESPESOR (Aprox)	1,4 mm
IMAGEN DE REFERENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10%
		CONTENIDO	Una (1) espumadera
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cucharón, 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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 49 de 65

FICHA TÉCNICA No. 57		JUEGO DE COLADORES	
ELEMENTO ANÁLOGO	COLADORES	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 semiesfera con tramas de hilos finos de acero	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		DIÁMETRO (pequeño)	12-14 cm
		DIÁMETRO (mediano)	18-20 cm
		DIÁMETRO (grande)	22-24 cm
		LARGO (Mango)	20 - 25 cm
		ESPESOR (Aprox)	1,4 mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel)
		CONTENIDO	Tres (3) coladores grande, mediano y pequeño
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA	
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 50 de 65

FICHA TÉCNICA No. 58		JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS	
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHARAS MEDIDORAS	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Cucharas empleadas para medir cantidades o volúmenes de polvos o líquidos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		LARGO MIn (Mango)	3 cm
		CAPACIDAD	1,25 MI
			2,5 MI
			3 MI
		ESPESOR (Aprox)	1,4 mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10%
		CONTENIDO	Cuatro (4) cucharas
		COLORES	Plateado
IMAGEN DE REFERENCIA		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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 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 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			
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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 59		JUEGO DE TAZAS DOSIFICADORAS		
ELEMENTO ANÁLOGO	TAZAS MEDIDORAS	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Taza empleada para medir cantidades o volúmenes de polvos o líquidos.		
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
		LARGO MIn (Mango)	3-4 60 80 125 250	cm ml ml ml ml
		CAPACIDAD		
		ESPEJOR (Aprox)	1,4	mm
IMAGEN DE REFERENCIA		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10%	
		CONTENIDO	Cuatro (4) tazas	
		COLORES	Plateado	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS	
		UNIDAD DE MEDIDA		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
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. 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. Medidas: ¼ taza, 1/3 taza, ½ taza, 1 taza.				
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 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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 52 de 65

FICHA TÉCNICA No. 60		JUEGO DE CUCHARONES		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHRONES	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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
		ESPESOR (Aprox)	18	cm
			1,5	mm
		MATERIAL	Acero 18/10 (10% cromo y 10%	
		CONTENIDO	Tres (3) cucharas	
		COLORES	Plateado	
VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS		
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
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. 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.				
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 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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 61		SET DE CUCHILLOS PARA COCINA		
ELEMENTO ANÁLOGO	CUCHILLOS	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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	24-30	cm
		LARGO DE HOJA Aprox (de	19-30	cm
		LARGO DE HOJA Aprox	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	
		CONTENIDO	Tres (3) cuchillos	
		COLORES	Plateado	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Conjunto de tres cuchillos para cortar pan, carne y verduras. Resistente y duradero, larga duración del filo, mango ergonómico. Cuchillo de cocinero o chef: De hoja ancha y punta pronunciada, para sacar cortes en rodajas y láminas de carnes. Cuchillo para filetear o de sierra: De hoja fina y flexible, garantiza un fileteado fino en carnes y pescados. Cuchillo de deshuesar: De hoja cónica permitiendo trabajar alrededor de los huesos, para deshuesar pollo y jamón.				
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 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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 54 de 65

FICHA TÉCNICA No. 62		JUEGOS DE TABLAS PARA PICAR		
ELEMENTO ANÁLOGO	TABLAS DE PICAR	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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
		ESPESOR (Aprox)	1,4	mm
		MATERIAL	Poliuretano alta densidad (HDPU)	
		CONTENIDO	Cinco (5) Tablas	
		COLORES	Variado	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	4	AÑOS
IMAGEN DE REFERENCIA		UNIDAD DE MEDIDA		
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Las tablas deben contener los siguientes códigos de color para evitar la contaminación cruzada: Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan y bollería. Tabla de corte verde: Frutas y verduras. Tabla de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo). Tabla de corte azul: Pescados y mariscos. Tabla de corte roja: Carnés rojas (ternera, cordero). -Agarre antideslizante que ofrezca una superficie segura e higiénica.				
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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 55 de 65

FICHA TÉCNICA No. 63		JUEGOS DE TAZONES	
ELEMENTO ANÁLOGO	TAZONES	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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)
		CONTENIDO	Cinco (5) Tablas
		COLORES	Variado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
IMAGEN DE REFERENCIA			
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. 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 los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 56 de 65

FICHA TÉCNICA No. 64		MACERADOR DE CARNES	
ELEMENTO ANÁLOGO	MACERADOR	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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.
IMAGEN DE REFERENCIA		CONTENIDO	
		COLORES	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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. 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 57 de 65

FICHA TÉCNICA No. 65		JUEGO DE MOLDES PARA HORNEAR		
ELEMENTO ANÁLOGO	MOLDES	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO		
		Fuentes hondas en 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	
		CONTENIDO	3 moldes para hornear grande Contenido mediano	
		COLORES	Plateado	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS
		IMAGEN DE REFERENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	
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 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. 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. 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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 58 de 65

FICHA TÉCNICA No. 66		MOLINILLO	
ELEMENTO ANÁLOGO	MOLINILLO	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Utensilio conformado con mango y cabeza con ranuras, utilizado para hacer chocolate o mezclar líquidos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		LARGO MÍNIMO	30 cm
		MATERIAL	Nylon 66 (PA66)
		CONTENIDO	Molinillo de plástico
IMAGEN DE REFERENCIA		COLORES	Variado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	4 AÑOS
UNIDAD DE MEDIDA			
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. 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 los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 59 de 65

FICHA TÉCNICA No. 68		PINZA PARA ALIMENTOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	PINZA PARA ASADO, PINZA MULTIUSOS, TENAZAS	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Pinza en acero Inoxidable para manipulación de alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		LONGITUD MÍNIMA	20 cm
		MATERIAL	Acero inoxidable
		CONTENIDO	1 Pinza para alimentos
IMAGEN DE REFERENCIA		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 69		RALLADOR		
ELEMENTO ANÁLOGO	RALLADORES EN ACERO	SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	UTENSILIOS	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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	
		CONTENIDO	1 Rallador	
		COLORES	Plateado	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7	AÑOS
		IMAGEN DE REFERENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS				
Fabricado totalmente en acero inoxidable, mango en acero inoxidable.				
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 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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 61 de 65

FICHA TÉCNICA No. 70		TENEDOR DE MANGO LARG	
ELEMENTO ANÁLOGO	TENEDOR DE ASADO, ELEMENTO ANÁLOGO TENEDOR DE TRINCHAR	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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 cm
		MATERIAL	Acero inoxidable
IMAGEN DE REFERENCIA		CONTENIDO	1 Rallador
		COLORES	Plateado
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	7 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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 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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 62 de 65

FICHA TÉCNICA No. 71		TIJERAS PARA COCINA	
ELEMENTO ANÁLOGO	TIJERAS DE COCINA	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	UTENSILIOS
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
IMAGEN		DESCRIPCIÓN Y USO	
		Tijeras necesarias para cortar todo tipo de alimentos.	
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		LARGO MAXIMO	20 cm
		MATERIAL	Acero inoxidable 8" + Polipropileno (PP)
		CONTENIDO	1 Tijera para cocina
IMAGEN DE REFERENCIA		COLORES	
		VIDA ÚTIL MÍNIMA	3 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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 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.			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 63 de 65

FICHA TÉCNICA No. 72		VAJILLA DE 4 PUESTOS	
ELEMENTO ANÁLOGO	VAJILLA DE 4 PUESTOS 20 PIEZAS	SEGMENTO	II COCINA
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA
		CATEGORÍA	VAJILLA
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO
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
		CONTENIDO	1 Vajilla de 4 puestos
		COLORES	Blanco
IMAGEN DE REFERENCIA		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5 AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA	
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. Capítulo II Equipos y utensilios / Resolución 2674 de 2013. Capítulo 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"			
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FICHA TÉCNICA No. 73		VAJILLA PLÁSTICA PARA NIÑOS		
ELEMENTO ANÁLOGO		SEGMENTO	II COCINA	
		CATEGORÍA GENERAL	COCINA	
		CLASIFICACIÓN	MENAJE DE COCINA	
		CATEGORÍA	VAJILLA	
		CLASE DEL BIEN	CONSUMO	
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 (plato pando)	12 - 24	cm
		DIÁMETRO (plato pando)	6,5 - 7,0	cm
		ALTO (VASO)	6,5 - 7,0	cm
		TEMPERATURA MÁXIMA (tolerable)	65	°C
		MATERIAL	Polipropileno (PP) Acabado rubber o brush	
		CONTENIDO	Cuatro (4) piezas	
		COLORES	Variados	
IMAGEN DE REFERENCIA		VIDA ÚTIL MÍNIMA	5	AÑOS
		UNIDAD DE MEDIDA		
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) preferiblemente unicolor. El pocillo cuenta con una o dos asas laterales. Polipropileno: Material más resistente que el poliéster y la melanina, esterilizadle.				
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 microondas.				
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.				
Nota: O la normatividad que se encuentre vigente por parte de la Entidad Competente.				

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN ANEXO FICHAS TÉCNICAS CATEGORÍA COCINA	A2.G10.PP	08/07/2025
		Versión 1	Página 65 de 65

Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
NA	NA	NA

PÚBLICA

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.