menaje de cocina			
elemento	caldero	**categoría general**	menaje de cocina
		Clasificación	área de nutrición
		Categoría	utensilios de cocina

imagen	descripción y uso	
	Caldero en aluminio entre 15 y 20 litros.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	15 y 20 litros
	Material	Aluminio
	Color	Plateado
	Contenido	2

características particulares

Caldero en aluminio entre 15 y 20 litros, fabricado en aluminio fundido que permite excelente difusión y conservación de calor dándole mayor crocancia a los alimentos.

requerimientos de salubridad

Recipiente metálico para calentar o cocer alimentos de forma rápido y uniforme, su material en aluminio fundido es de alta pureza.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Olla a presión</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">olla en aluminio entre 9 y 13 litros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>9 y 13 litros</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Plateado</td></tr>
<tr><td>Contenido</td><td>1</td></tr>
<tr><th colspan="4">características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Olla a presión en aluminio entre 9 y 13 litros, sistema de seguridad, válvula de regulación de presión con válvula manual de escape de vapor, válvula de seguridad, cierre de seguridad en el asa.</td></tr>
<tr><th colspan="4">requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Mango de la tapa y asa fríos al tacto. Durable y ligera hecha de aluminio. De fácil limpieza.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

menaje de cocina			
elemento	Ollas	**categoría general**	menaje de cocina
		clasificación	área de nutrición
		categoría	utensilios de cocina

Imagen	descripción y uso
	En aluminio entre 8 y 13 litros en aluminio entre 15 y 20 litros.

especificaciones técnicas	
capacidad	8 y 13 litros
material	aluminio
color	plateado
contenido	4

características particulares

En aluminio entre 8 y 13 litros en aluminio entre 15 y 20 litros. Estas tienen mucho tiempo en el mercado y se han vuelto de gran ayuda en la cocina. Son capaces de cocinar de una manera mucho más rápida, ablandar la comida y mantener los nutrientes.

requerimientos de salubridad

Elemento elaborado en acero cuentan con asas o manijas que permiten su manipulación y es de fácil limpieza y desinfección. Sin fondo abombado o cóncavo es la característica más sobresaliente.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

menaje de cocina			
elemento análogo	paila	**categoría general**	menaje de cocina
		clasificación	área de nutrición
		categoría	utensilios de cocina

Imagen	descripción y uso	
	paila entre 5 y 8 litros	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	entre 5 y 8 litros
	material	aluminio
	color	plateado
	contenido	1

características particulares

paila de metal entre 5 y 8 litros grande, redonda y poco profunda, tiene diferentes usos como calentar, freir, asar o servir en la mesa

requerimientos de salubridad

Elemento elaborado en acero cuentan con asas o manijas que permiten su manipulación y es de fácil limpieza y desinfección. sin fondo abombado o cóncavo es la característica más sobresaliente

normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento</td><td rowspan="3">contendor plástico</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">con tapa capacidad mínima de 10 litros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>10 litros</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>polipropileno</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>trasparente</td></tr>
<tr><td colspan="2">características particulares</td><td>Contenido</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="4">Contenedor plástico en polipropileno con tapa trasparente, con capacidad de 10 litros apto para uso alimenticio.</td></tr>
<tr><td colspan="4">requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cuenta con un diseño practico, seguro y de fácil manipulación y limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">elemento análogo</td><td rowspan="3">Jarra</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Plástica con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2 litros</td></tr>
<tr><td>material</td><td>plástico</td></tr>
<tr><td>color</td><td>trasparente</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>contenido</td><td>2</td></tr>
<tr><th colspan="4">características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">plástica con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 litros, fabricada en polipropileno trasparente establecida de acuerdo a la norma</td></tr>
<tr><th colspan="4">requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Jarra de plástico resistente a combustibles, aceites y disolventes de fácil limpieza.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

menaje de cocina			
elemento	RECIPÍENTES PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTIOS	**categoría general**	menaje de cocina
		clasificación	área de nutrición
		categoría	utensilios de cocina

Imagen	descripción y uso	
	PLASTICOS CON TAPA DE MATERIAL SANITARIO, CAPACIDAD ENTRE 2 A 10 LITROS.	
	especificaciones técnicas	
	largo tablero	n/a
	ancho tablero	n/a
	capacidad	2 y 10 litros
	material	Plástico polipropileno
	color	trasparente
	contenido	3

características particulares

Contenedor plástico en polipropileno con tapa trasparente, con capacidad de 2 a 10 litros apto para uso alimenticio.

requerimientos de salubridad

cuenta con un diseño practico, seguro y de fácil manipulación y limpieza

normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

menaje de cocina			
elemento	BANDEJAS	**categoría general**	menaje de cocina
		clasificación	área de nutrición
		categoría	utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	PLASTICAS FABRICADAS EN UNA SOLA PIEZA SIN UNIONES, ESTERILIZABLE.	
	especificaciones técnicas	
	largo tablero	n/a
	ancho tablero	n/a
	capacidad	20 unidades
	material	Plásticas
	color	blancas
	contenido	20 unidades

características particulares

Plásticas fabricadas en una sola pieza sin uniones, esterilizable, consiste en una base que sujeta el producto.

requerimientos de salubridad

Cuenta con un diseño practico, seguro y de fácil manipulación y limpieza.

normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">CUCHARA PARA PREPARACION</td><td>categoría general</td><td>menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>clasificación</td><td>área de nutrición</td></tr>
<tr><td>categoría</td><td>utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>4 unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>4 unidades</td></tr>
<tr><th colspan="4">características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros, se compone de una parte cóncava prolongada con un mango, y que sirve especialmente para el servido o revolver los alimentos..</td></tr>
<tr><th colspan="4">requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	CUCHARON	**categoría general**	menaje de cocina
		clasificación	área de nutrición
		categoría	utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**
	material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros

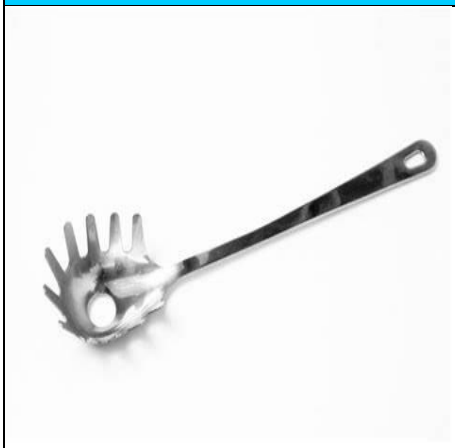
especificaciones técnicas	
capacidad	1 unidades
material	Aluminio
color	plateada
contenido	1 unidad.

Características particulares
Material higiénico diferente a madera, tamaño del mango 30 centímetros, en acero inoxidable, realizado en una sola pieza sin uniones con un asa alargada.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Cucharon de spaghetti	**categoría general**	Menaje de cocina
		clasificación	Área de nutrición
		categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidades
	material	Aluminio
	color	plateada
	contenido	1 unidad.

Características particulares
Material higiénico diferente a madera, tamaño mango 30 centímetros, utilizado para recoger la pasta o los espaguetis recién cocidos, se emplea con las pastas de texturas delicadas que suelen aplastarse por presión.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Cucharas medidoras	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Material higiénico diferente a madera tamaño del mango 30 centímetros.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidades
	material	Aluminio
	color	plateada
	contenido	1 unidad.

Características particulares

Set en material sanitario, cuchara medidora o cuchara dosificadora, es una cuchara empleada para medir cantidades (volúmenes) de sustancias que pueden ser liquidas o el polvo.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección, se emplean en la cocina y en algunos laboratorios como elemento uniformador de empleo de pequeñas cantidades.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina

Elemento	Espumadera tipo Industrial	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**
	En acero inoxidable largo mínimo 40 centímetros

especificaciones técnicas	
capacidad	1 unidades
material	Aluminio
color	plateada
contenido	1 unidad.

Características particulares

En acero inoxidable largo mínimo 40 centímetros, se trata de un material higiénico, liso y no poroso que permite mantener el sabor natural de los alimentos cocinados. permite fácilmente, por un lado, retirar los alimentos fritos o cocidos de la sartén o cacerola y por otro lado, quitar la espuma de sopas y caldos

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Colador	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 centímetros	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidades
	material	Aluminio
	color	plateada
	contenido	1 unidad.

Características particulares

En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 centímetros, dentro de las características principales es importante en la selección de los elementos a separar, ya que en su función de filtro es importante saber qué debe quedar sobre el colador.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Cesta coladera	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	En acero inoxidable entre 35 a 40 centímetros.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidades
	material	Aluminio
	color	plateada
	contenido	1 unidad.

Características particulares

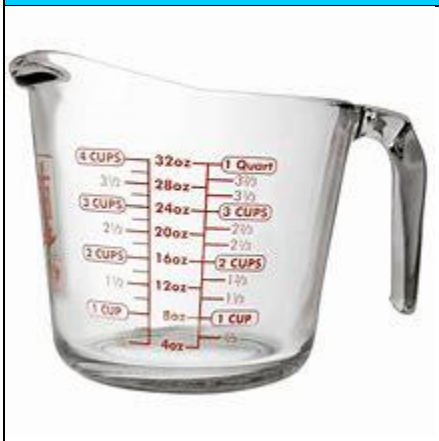
En acero inoxidable diámetro entre 35 a 40 centímetros, Colador profundo de acero inoxidable, fácil de limpiar y muy duradero. Fácil eliminación de residuos y fácil drenaje del agua.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Tazas medidoras</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">
</td><td colspan="2">En material sanitario.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>material</td><td>Aluminio</td></tr>
<tr><td>color</td><td>plateada</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Tazas medidoras de alta calidad, ideal para medir dosificadoras, son empleadas para medir cantidades (volúmenes) de sustancias que pueden ser líquidas o en polvo.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en aluminio plásticas en polipropileno y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Cuchillos para cocina	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Juego de cuchillos con hoja en acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	6 unidades
	material	Aluminio
	color	plateada
	contenido	6 unidad.

Características particulares
Juego de cuchillos con hoja en acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado, tienen un uso versátil utilizado para picar verduras y hortalizas, trocear carne y pescado, en general, o según las indicaciones o requerido por el anexo técnico.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en aluminio y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Tabla para picar</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Juego de tablas para cortes en cocina en poliuretano colores según su uso, largo mínimo 40 cm, ancho mínimo 30 cm.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>5 unidades</td></tr>
<tr><td>material</td><td>poliuretano</td></tr>
<tr><td>color</td><td>Verde, amarilla, blanca, azul, roja</td></tr>
<tr><td colspan="4">Características particulares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Juego de cuchillos de tablas para cortes en cocina en poliuretano de colores variados, se usa para cortar, trocear ingredientes crudos y cocidos, generalmente es plana y de fácil uso y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Requerimientos de salubridad</td></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en poliuretano de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Normativa</td></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Molinillo de plástico	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Elemento en material poliuretano con mango mínimo de 30 cm de largo.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidad
	Material	Plástico
	Color	Variado
	contenido	1 unidad.

Características particulares

Molinillo en plástico o poliuretano, sirve para revolver, diluir y mezclar diferentes elementos solidos o líquidos.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en plástico o poliuretano y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Pinza para alimentos</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Elemento en acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero y punta dentada.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Elemento en acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero y punta dentada, esencial para agarrar y manipular alimentos con firmeza.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable y de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Rallador	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Elemento en acero inoxidable de 4 caras.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	2 unidades
	Material	Acero inoxidable
	Color	plateado
	contenido	2 unidades.

Características particulares

Elemento en acero inoxidable mínimo de 4 caras, alta calidad con acabo brillante de lujo con mango y base ergonómica para su mejor uso y manipulación.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en acero inoxidable y de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Tenedor	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Elemento en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 25 cm de largo.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidad
	Material	Acero inoxidable
	Color	plateado
	contenido	1 unidad.

Características particulares
Elemento en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 25 cm de largo, cuyo uso es i dispensable para sostener alimentos para su corte.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en acero inoxidable y mango en polipropileno de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Espátula de cocina con mango plástico	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Material higiénico diferente a madera, tamaño del mango mínimo 30 cm.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidad
	Material	Acero inoxidable
	Color	plateado
	contenido	1 unidad.

Características particulares
Material higiénico diferente a madera, tamaño del mango mínimo 30 cm, haciendo que su agarre sea mejor y más consistente.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en acero inoxidable y mango plástico de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Plato para sopa</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar puntos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10 %)</td></tr>
<tr><th colspan="2">especificaciones técnicas</th></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>97 unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio nos e debe observar punteos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10 %)</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Plato para seco	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 16 y 18 cm (+/- 10 %)	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	97 unidad
	Material	Polipropileno o aluminio
	Color	Variado
	contenido	97 unidades.

Características particulares
Material higiénico en polipropileno o aluminio nos e debe observar puntos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 16 y 18 cm (+/- 10 %)

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Plato para postre</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 10 y 12 cm (+ 10 %)</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>97 unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio nos e debe observar puntos de carga en el material o fisuras, diámetro entre 10 y 12 cm (+ 10 %)</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Pocillo chocolatero</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidad</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Polipropileno o aluminio</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>97 unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar puntos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Vaso	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar puntos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	97 unidad
	Material	Polipropileno o aluminio
	Color	Variado
	contenido	97 unidades.

Características particulares
Material higiénico en polipropileno o aluminio no se debe observar punteos de carga en el material o fisuras, capacidad mínima de 200 ml.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en polipropileno o aluminio de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Cuchara para sopa</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.</td></tr>
<tr><th colspan="2">especificaciones técnicas</th></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>97 unidades</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>97 unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Cuchara tipo postre	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

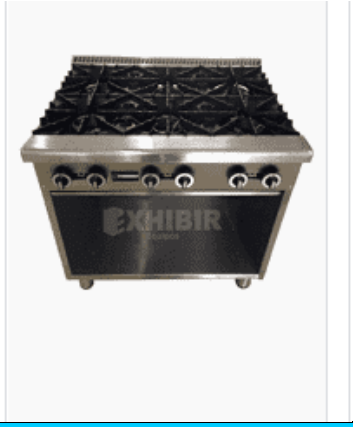
Imagen	**descripción y uso**	
	Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	97 unidades
	Material	Acero inoxidable.
	Color	plateado
	contenido	97 unidades.

Características particulares
Material higiénico en acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso normal.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

Menaje de cocina			
Elemento	Estufa	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independientes parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasa, semi-industrial 4 fogones.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidad.
	Material	Acero inoxidable.
	Color	plateado
	contenido	1 unidad.

Características particulares
En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independientes parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasa, semi-industrial 4 fogones.

Requerimientos de salubridad
Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.

Normativa
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Estufa Enana</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrilla removible, fundida con bandejas recolectora de grasa, 1 fogón.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>plateado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrilla removible, fundida con bandejas recolectora de grasa, 1 fogón.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Equipo de congelación</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Control digital de temperatura, sistema no frost, capacidad mínima de 150 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>variado</td></tr>
<tr><td colspan="2">contenido</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">El material que más se usa para fabricar refrigeradores y congeladores es el acero inoxidable. Este material posee las propiedades adecuadas para la fabricación de productos de cocina y bar que duren años y aguanten los usos más extremos.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Equipo de refrigeración	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Luz inferior indicador de temperatura digital y sistema digital, sistema no frost, capacidad mínima de 450 litros.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	1 unidad.
	Material	Acero inoxidable.
	Color	variado
	contenido	1 unidad.

Características particulares

El material que más se usa para fabricar refrigeradores y congeladores es el **acero inoxidable**. Este material posee las propiedades adecuadas para la fabricación de productos de cocina y bar que duren años y aguanten los usos más extremos.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

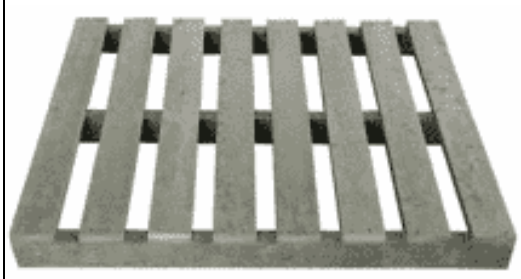
ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Gramera para alimentos.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">
</td><td colspan="2">Con sensibilidad de 1g, visor digital LCD.</td></tr>
<tr><th colspan="2">especificaciones técnicas</th></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>variado</td></tr>
<tr><td colspan="2">contenido</td><td>2 unidad.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Gramera con sensibilidad de 1g, visor digital LCD, se utiliza para el pesaje de alimentos para dar los gramajes correctos o exactos frente al requerimiento establecido.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">BASCULA PARA ALIMENTOS</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Con visor electrónico capacidad mínima de 30 kg sensibilidad máximo de 50 g.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>variado</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>1 unidad.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Bascula con sensibilidad de 50 g, visor electrónico capacidad mínimo de 30 kg, se utiliza para el pesaje de alimentos para dar los gramajes correctos o exactos frente al requerimiento establecido.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Termómetro de alimento frio, calor.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6"></td><td colspan="2">Termómetro de punzón.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>4 unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>variado</td></tr>
<tr><td>Contenido</td><td>4unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Termómetro de aguja o punzón proporciona un tiempo de respuesta más rápido. · El pequeño diámetro de la aguja es ideal para medir la temperatura de alimentos de “masa fina”, como las carnes de hamburguesa, pollo y filetes de pescado (código alimentario FDA 4-302.12 (B)).</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Licuadora Familiar.</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Licuadora familiar 3 velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25 litros.</td></tr>
<tr><td colspan="2">especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>2 unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Acero inoxidable, plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Vidrio, acero inoxidable y plástico.</td></tr>
<tr><td colspan="2">contenido</td><td>2 unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Licuadora familiar 3 velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25 litros, tiene entre tres y cinco cuchillas que sirven para cortar y mezclar los alimentos. El motor actúa a grandes revoluciones y puede funcionar en diferentes velocidades, según la cantidad de niveles de potencia asignados y en la forma en que se vaya regulando</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en acero inoxidable, vidrio o plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">Menaje de cocina</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Elemento</td><td rowspan="3">Estibas</td><td>Categoría general</td><td>Menaje de cocina</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td>Área de nutrición</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Utensilios de cocina</td></tr>
<tr><th colspan="2">Imagen</th><th colspan="2">descripción y uso</th></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5"></td><td colspan="2">Estiba plástica para la alacena, de acuerdo con la necesidad.</td></tr>
<tr><th colspan="2">especificaciones técnicas</th></tr>
<tr><td>capacidad</td><td>Unidades.</td></tr>
<tr><td>Material</td><td>Plástico.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Variadas</td></tr>
<tr><td>contenido</td><td>Unidades.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Características particulares</th></tr>
<tr><td colspan="4">Estiba plástica para la alacena, de acuerdo con la necesidad, se utilizan para furgones, cuartos fríos y almacenamiento.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Requerimientos de salubridad</th></tr>
<tr><td colspan="4">Material higiénico en plástico de fácil limpieza y desinfección.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Normativa</th></tr>
<tr><td colspan="4">ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.</td></tr>
</table>

Menaje de cocina			
Elemento	Canastillas	**Categoría general**	Menaje de cocina
		Clasificación	Área de nutrición
		Categoría	Utensilios de cocina

Imagen	**descripción y uso**	
	Canastilla plástica para el almacenamiento de frutas y verduras, de acuerdo con la necesidad.	
	especificaciones técnicas	
	capacidad	Unidades.
	Material	Plástico.
	Color	Variadas
	contenido	Unidades.

Características particulares

Canastilla plástica para el almacenamiento de frutas y verduras, de acuerdo con la necesidad, están fabricadas en polietileno de alta densidad, con esquinas reforzadas para garantizar un mayor agarre y duración.

Requerimientos de salubridad

Material higiénico en plástico de fácil limpieza y desinfección.

Normativa

ntc 4894, resolución 3158 de 2007/ resolución 3669 de 2007 / resolución 3388 de 2008 / resolución 3117 de 2015.