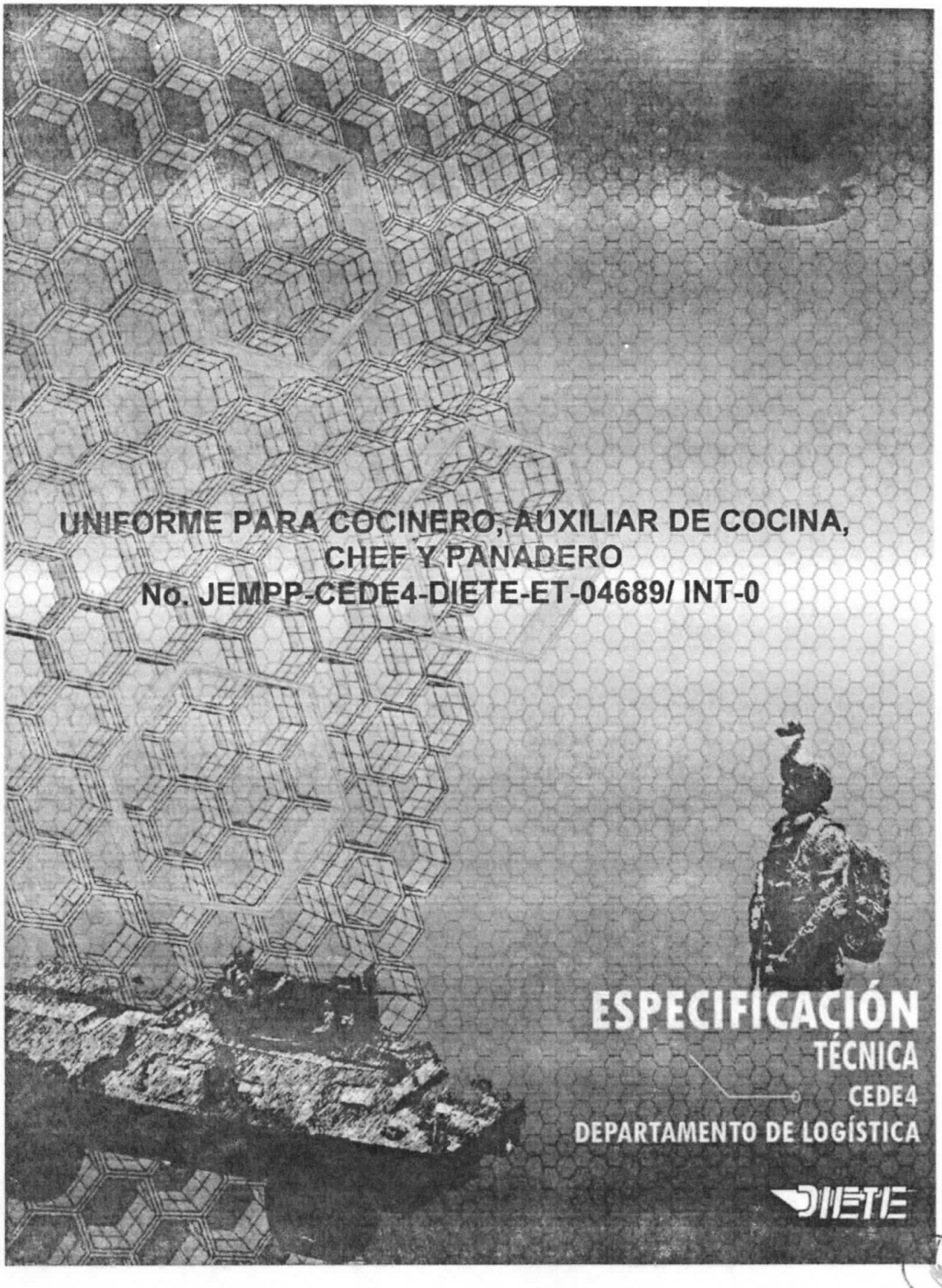


Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

CONTENIDO

1. OBJETO.....3
2. DEFINICIONES Y APLICACIÓN.....3
3. REQUISITOS.....6
4. TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIO DE ACEPTACION O RECHAZO.....18
5. METODOS DE ENSAYO.....21
6. APENDICE.....23
7. ANEXOS.....24
8. CONTROL DE REVISIONES.....30

Elaboró	Revisó	Aprobó
TS18. CLEOTILDE AMANDA BÁEZ DAZA Diseñadora de Diseño e innovación DIETE **SS. PALOMÁ CÁRDENAS CÉSAR** Diseño e Innovación Técnica intendencia	**MY. ALEJANDRO ORJUELA LÓPEZ** Jefe Área Funcionales DIETE **TC. CARLOS ANDRES CORTES CHAVES** Director de Estructuración Técnica DIETE	**CR. JUAN MAURICIO ALVAREZ SARMIENTO** Jefe Departamento de Logística

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

1. OBJETO:

Esta Especificación Técnica tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir y los ensayos a que debe someterse los uniformes para cocinero, auxiliar de cocina, chef y panadero, empleados por personal civil que integra la Fuerza, para clima frio y cálido.

Esta Especificación Técnica está sujeta a actualizaciones permanentes, con el fin que responda en todo momento a las necesidades y exigencias Institucionales vigentes.

2. DEFINICIONES Y APLICACIÓN:

2.1 DEFINICIONES

Para efecto de la presente Especificación Técnica, se establecen las siguientes definiciones:

ACREDITACIÓN	Atestación de tercera parte relativa a un organismo de evaluación de la conformidad que manifiesta la demostración formal de su competencia para llevar a cabo tareas específicas de evaluación de la conformidad
ANTI FLUIDO	Es una acabado protector que repele líquidos y salpicaduras, así dificulta que los líquidos pasen directamente de un lado al otro de la tela.
BOTÓN	Pieza generalmente redonda y pequeña que sirve para abrochar o adornar prendas de vestir .Normalmente los botones se colocan cosiéndolos a través de unos agujeros que tienen en el centro o por una pestaña que tienen en la parte posterior.
COSTURA	Es el método por el cual se unen dos o más telas al perforarlas y entrelazar un hilo atreves de ellas.
DEFECTO	Incumplimiento de uno solo de los requisitos específicos para una unidad.
ELONGACIÓN	Se refiere a la magnitud en que el hilo se estira antes de romperse o alcanzar su punto de ruptura.
EMBONE	Ocultar los extremos de dos telas previamente cosidas por medio de otra costura, remplaza la costura de filete.
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA (ET)	Documento que define las características requeridas de un producto y que es aplicada cuando no existe Norma Técnica del Ministerio de Defensa.
MUESTRA	Cantidad especificada de elementos extraídos de un lote

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

	que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características. De este lote, que servirán de base para una decisión sobre el mismo o sobre el proceso que lo produjo.
MUESTRA DE REFERENCIA	Elemento testigo suministrado y aprobado por la entidad contratante que cumple con las características de diseño, color, confección, acabado y los requisitos establecidos en la presente especificación técnica, para efecto de comparación, medición de diferencia de color, evaluación y aceptación o rechazo de los lotes correspondientes en caso de ser requerido.
TOLERANCIA	Diferencia de medidas permitidas en una dimensión. Consiste en una medida máxima y otra mínima entre las que se tiene que encontrar la medida realizada para que ésta se considere válida. En caso contrario esa dimensión no cumple las especificaciones y tiene que ser rechazada.

Siglas: Las siglas que aparecen a continuación tienen el siguiente significado y así deben ser interpretadas.

ET Especificación Técnica
NTC Norma Técnica Colombiana
ISO International Standard Organización
SIC Superintendencia de Industria y Comercio

2.2 APLICACIÓN

Para la aplicación de esta Especificación Técnica en procesos de adquisición, la entidad contratante debe especificar en los pliegos de condiciones los siguientes aspectos:

2.2.1 En caso de establecerse condiciones de empaque y rotulado diferentes a los especificados, en las especificaciones técnicas, éstas deben ser acordadas entre la entidad contratante y el contratista.

2.2.2 En caso de existir controversia entre el texto donde se describen las características del elemento y si existieren figuras, prevalecerá el texto.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

2.2.3 La Fuerza debe establecer la muestra que se usará como muestra de referencia para efectos de la comparación visual como el color, diseño y acabados finales indicados en el numeral 3.1.7 Acabado.

2.2.4 En caso de que la Fuerza requiera código de barras, ésta debe entregar la información correspondiente u otro tipo de sistema de identificación de la prenda para su trazabilidad y almacenamiento.

2.2.5 La Fuerza debe establecer el certificado de conformidad en original y vigente expedido por un organismo certificador de la conformidad acreditado en NTC-ISO/IEC 17065 por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, esta certificación debe ir acompañado de los informes de los resultados de laboratorio, informes de atestiguamiento demás informes que lo soportan de acuerdo al monto del contrato, teniendo en cuenta que estas pruebas se solicitan cuando el contrato supere 100 SMLMV legales vigentes, de acuerdo a lo establecido el numeral 3.7.1 de La GTMD-0004-A2. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA LOS PRODUCTOS DEL SECTOR DEFENSA.

2.2.6 La Fuerza debe establecer las pruebas de laboratorio cuando el monto de los contratos sean menores a los 100 SMLMV, en este caso el evaluador técnico de producto o la dependencia encargada de la evaluación de la conformidad del producto, realizará el muestreo para la revisión de los requisitos específicos conforme a lo señalado en la Norma Técnica, especificación técnica o en su defecto en el pliego de condiciones o especificación de negociación en coordinación con el contratista deben enviar las muestras a prueba de laboratorio y ensayos, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos específicos establecidos en la especificación aplicada.

2.2.7 Se aclara que el contratista debe asumir los costos que generen por la realización de los ensayos.

2.2.8 Definir las tallas y cantidades correspondientes requeridas por la Fuerza.

2.2.9 En caso que la Fuerza requiera un color diferente al establecido en la especificación técnica, se debe definir en el pliego de condiciones las COORDENADAS CIELAB o PANTONE TCX correspondientes al color requerido.

2.2.10 La entidad contratante deberá requerir el compromiso de cumplimiento Técnico de esta Especificación técnica al fabricante en las etapas precontractual y contractual.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

2.2.11 La entidad contratante podrá establecer una Muestra de referencia del uniforme para cocinero, auxiliar de cocina, chef y panadero e indicar donde reposará, la cual se empleará como referencia y comparación del uniforme para cocinero, auxiliar de cocina, chef y panadero ofertadas en la etapa precontractual del proceso.

2.2.12 En caso de requerir un bordado que identifique la Unidad Superior o de la Unidad de la que se es orgánico, el personal Militar que vaya a utilizar esta prenda, se debe indicar en los pliegos de condiciones, el cual debe ser el escudo con el diseño actual establecido en el REGLAMENTO DE UNIFORMES, INSIGNIAS Y DISTINCIONES Edición Vigente, serial RGE 4-20.1. Indicando las características de color e hilos a emplear para el bordado. Aclarando que el escudo, bandera de identificación Colombia y textos deben ir bordados directamente sobre la prenda.

2.2.13 La Fuerza deberá verificar de acuerdo a la naturaleza del elemento a contratar, los requerimientos medioambientales que se deban exigir según la normatividad.

3. REQUISITOS:

3.1. REQUISITOS GENERALES

Los requisitos dimensionales y de confección presentados en este capítulo deben ser evaluados de acuerdo con el numeral 5.1 Verificación de la confección. Adicionalmente, las medidas y ubicaciones indicadas se deben tomar viendo de frente la prenda.

3.1.1 DISEÑO Y CONFECCIÓN

DISEÑO 1 UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF

El uniforme para cocinero, auxiliar de cocina, chef, panadero debe llevar cuatro prendas, las cuales están compuestas de blusa, pantalón, delantal y gorro. Ver (Grafico 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 diseño 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

3.1.1.1 BLUSA, CAMISA O FILIPINA PARA CHEF

Blusa Filipina. La blusa, debe estar compuesta por un espaldar y dos delanteros, de igual forma debe ir cruzada el delantero y debe llevar dos hileras de 4 botones a 5, según la talla, estos deben ir alineados. De igual forma en delantero que va

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

montado debe llevar de 4 a 5 ojales los cuales deben coincidir con los botones como sistema de abotonadura. Ver (Grafico 1, diseño 1)

Para el personal masculino el cruce debe ir de izquierda a derecha y para el personal femenino debe ir de derecha a izquierda. Así mismo debe llevar un embone a lo largo de la blusa en el orillo de la tapa que cubre, es decir la que lleva los ojales

CUELLO. Cuello tipo Mao, debe llevar un embone en todo el contorno de color en contraste con la tela principal de la blusa

Mangas. Deben ser largas y deben llevar un embone en el contorno de la bocamanga.

Debe llevar un el escudo bordado del Ejército Nacional ubicado a la altura del pecho lado izquierdo o derecho, teniendo en cuenta si es femenino o masculino con una dimensión de 60 mm ± 5 mm de alto por 60 mm ± 5 mm de ancho.

3.1.1.2 PANTALÓN DEL CHEF

Pantalón. El pantalón debe estar compuesto por dos delanteros y dos posteriores el corte debe ser línea recta.

Cintura. Debe ser resortada con un elástico de 45 mm ± 5 mm de ancho y debe ir confeccionada tipo sudadera. Es decir, con cuatro costuras y debe llevar un cordón en el contorno de la cintura con una dimensión de 1500 mm ± 5 mm como sistema de ajuste.

Bolsillos. Debe llevar dos bolsillos a cada lado con un ancho de boca de bolsillo de 160 mm ± 5 mm y un fondo de bolsillo de 240 mm ± 5 mm, además, el fondo del bolsillo debe ser en la misma tela del pantalón.

Bolsillo posterior. Debe llevar un bolsillo al lado derecho de doble ribete con una dimensión de ancho de bolsillo de 135 mm ± 5 mm. Los ribetes de los bolsillos deben tener un ancho de 5 mm ± 1 mm.

Bolsillo lateral base de pierna. Debe llevar un bolsillo de parche en el lateral derecho con una dimensión de boca de bolsillo de 180 mm± 5 mm y un fondo de bolsillo de 200 mm ± 5 mm.

Color. Para el chef el pantalón debe ser de color negro. Ver (Grafico 2 diseño 2)

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

3.1.1.3 DELANTAL O MANDIL CHEF

Delantero. Debe ser en una sola pieza tipo falda, debe ir embonado en todo el contorno, de igual forma debe llevar pretina con extensión, con el fin de ajustar a la cintura debe tener de 35 mm ± 5 mm de ancho en la misma tela principal del delantal, el largo del delantal debe ser 50 mm ± 5 hacia arriba de la rodilla,

Bolsillos de Parche. Debe ser de parche, con una dimensión de boca de bolsillo de 200 mm ± 5 mm y un fondo de bolsillo de 160 mm ± 5 mm, y debe ir pespuntada en todo gel contorno. Ver (grafico 3 diseño 3)

3.1.1.4 GORRO PARA CHEF

Gorro. Debe estar elaborado en tela poliéster y algodón, el diseño debe ser tipo chef con prenses y una altura de 230 mm ± 5 mm - pliegues de acuerdo a la necesidad, talla única y ajustable con cierre de contacto en la parte posterior, como. Ver (grafico 4 diseño 4)

3.1.2 BLUSA, CAMISA O FILIPINA PARA COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA

Blusa Filipina. La blusa, debe estar compuesta por un espaldar y dos delanteros, de igual forma debe ir cruzada el delantero y debe llevar una cremallera como sistema de cierre con una dimensión de 70 a 80 mm ± 5 mm, dependiendo de la talla, al mismo tiempo debe llevar un broche de presión al final del cruce como sistema de ajuste. Ver. (Grafico 5 diseño 5)

De igual forma los delanteros deben ir curados, para el personal masculino el cruce debe ir de izquierda a derecha y para el personal femenino debe ir de derecha a izquierda.

Cuello. Cuello tipo militar cruzado.

Mangas. Deben ser largas, en la manga izquierda debe llevar un bolsillo a la altura del antebrazo con una dimensión de 120 mm ± 5 mm de ancho de boca de bolsillo y 140 mm ± 5 mm de largo, el bolsillo debe llevar una división para el bolsillo porta esferos

Debe llevar un el escudo bordado del Ejército Nacional ubicado a la altura del pecho lado izquierdo o derecho, teniendo en cuenta si es femenino o masculino con una dimensión de 60 mm ± 5 mm de alto por 60 mm ± 5 mm de ancho.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

3.1.2.1 PANTALÓN DEL CHEF COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA

Pantalón. El pantalón debe estar compuesto por dos delanteros y dos posteriores el corte debe ser línea recta.

Cintura. Debe ser resortada con un elástico de 45 mm ± 5 mm de ancho y debe ir confeccionada tipo sudadera. Es decir, con cuatro costuras y debe llevar un cordón en el contorno de la cintura con una dimensión de 1500 mm ± 5 mm como sistema de ajuste

Bolsillos. Debe llevar dos bolsillos a cada lado con un ancho de boca de bolsillo de 160 mm ± 5 mm y un fondo de bolsillo de 240 mm ± 5 mm, además, el fondo del bolsillo debe ser en la misma tela del pantalón.

Bolsillo posterior. Debe llevar un bolsillo al lado derecho de doble ribete con una dimensión de ancho de bolsillo de 135 mm ± 5 mm. Los ribetes de los bolsillos deben tener un ancho de 5 mm ± 1 mm.

Bolsillo lateral base de pierna. Debe llevar un bolsillo de parche en el lateral derecho con una dimensión de boca de bolsillo de 180 mm± 5 mm y un fondo de bolsillo de 200 mm ± 5 mm.

Color. Para el cocinero y auxiliar de cocina debe ser negro con diseños blancos como se ilustra Ver (grafico 6 diseño 6)

3.1.2.2 DELANTAL O MANDIL PARA COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA

Delantero. Debe ser en una sola pieza, y debe ir embonado en todo el contorno, de igual forma debe llevar una tira doble tela con una dimensión de 35 mm ± 2 mm de ancho en la misma tela principal del delantal en uno de los extremos debe llevar una hebilla con el fin de pasar la tira para el ajuste de acuerdo a la necesidad

Bolsillos de parche frente alto. Debe ser de parche, con una dimensión de boca de bolsillo de 135 mm ± 5 mm y un fondo de bolsillo de 100 mm ± 5 mm, debe llevar una franja o, orla con una dimensión de 30 mm ± 5 mm de ancho unida de la línea de boca de bolsillo hacia abajo y debe ir pespuntada en todo gel contorno.

Bolsillo altura línea de cintura. Debe ser un bolsillo de parche con tapa tipo canguro removible, el largo del delantal debe ser 50 mm ± 5 hacia arriba de la rodilla, además debe llevar un cinturón que inicia donde terminan los costados y el escote de la sisa, como sistema de ajuste. Ver (grafico 7 diseño 7)

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

3.1.2.3 GORRO PARA COCINERO O AUXILIAR DE COCINA

El gorro este debe estar elaborado tela poliéster y algodón, color negro con una cinta ajustable en la parte trasera que ofrece un ajuste perfecto, Talla Única que se adapta a cualquier adulto (Unisex), Ver (grafico 8 diseño 8)

3.1.3 DISEÑO 2 UNIFORME PARA PANADERO

3.1.3.1 CAMISAS PARA PANADERO

La camisa debe estar confeccionada en tela de poliéster. Escote en v cuello sport manga corta, bolsillo de parche al lado derecho a la altura de línea de pecho, así mismo debe llevar un corte a la altura de la línea de sisa. Escudo bordado del Ejército Nacional a la altura del pecho lado izquierdo con una dimensión de 60 mm ± 5 mm de alto por 60 mm ± 5 mm de ancho, Ver (grafico 9 diseño 9).

3.1.3.2 CAMISETA

La camiseta básica de manga corta, cuello redondo normal, debe ser 100% algodón grueso, color blanco, esta se debe porta debajo de la camisa. Ver (grafico 10 diseño 10)

3.1.3.3 PANTALÓN PARA PANADERO

Pantalón. El pantalón debe estar compuesto por dos delanteros y dos posteriores el corte debe ser línea recta.

Cintura. Debe ser resortada con un elástico de 45 mm ± 5 mm de ancho y debe ir confeccionada tipo sudadera. Es decir, con cuatro costuras y debe llevar un cordón en el contorno de la cintura con una dimensión de 1500 mm ± 5 mm como sistema de ajuste.

Bolsillos. Debe llevar dos bolsillos a cada lado con un ancho de boca de bolsillo de 160 mm ± 5 mm y un fondo de bolsillo de 240 mm ± 5 mm, además, el fondo del bolsillo debe ser en la misma tela del pantalón.

Bolsillo Posterior. Debe llevar un bolsillo al lado derecho de doble ribete con una dimensión de ancho de bolsillo de 135 mm ± 5 mm. Los ribetes de los bolsillos deben tener un ancho de 5 mm ± 1 mm.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

Bolsillo lateral base de pierna. Debe llevar un bolsillo de parche en el lateral derecho con una dimensión de boca de bolsillo de 180 mm± 5 mm y un fondo de bolsillo de 200 mm ± 5 mm.

Color. Para el chef el pantalón debe ser de color blanco Ver (grafico 11 diseño 11)

3.1.3.4 DELANTAL PARA PANADERO

Delantero. Debe ser en una sola pieza, y debe ir embonado en todo el contorno, de igual forma debe llevar una tira doble tela con una dimensión de 35 mm ± 2 mm de ancho en la misma tela principal del delantal en uno de los extremos debe llevar una hebilla con el fin de pasar la tira para el ajuste de acuerdo a la necesidad

Bolsillos de Parche Frente Alto. Debe ser de parche, con una dimensión de boca de bolsillo de 135 mm ± 5 mm y un fondo de bolsillo de 100 mm ± 5 mm, debe llevar una franja o, orla con una dimensión de 30 mm ± 5 mm de ancho unida de la línea de boca de bolsillo hacia abajo y debe ir pespuntada en todo gel contorno.

Bolsillo altura línea de cintura. Debe ser un bolsillo de parche con tapa tipo canguro removible, el largo del delantal debe ser 50 mm ± 5 hacia arriba de la rodilla, además debe llevar un cinturón que inicia donde terminan los costados y el escote de la sisa, como sistema de ajuste. Ver (grafico 7 diseño 7)

3.1.3.5 GORRO

El gorro debe estar elaborado tela poliéster y algodón, color blanco, con una cinta ajustable en la parte trasera que ofrece un ajuste perfecto, Talla Única que se adapta a cualquier adulto (Unisex), Ver (grafico 8 diseño 8)

3.1.4 TELA PRINCIPAL PARA EL TRAJE DEL COCINERO, AUXILIAR DE COCINA Y CHEF.

La tela principal utilizada es anti fluido de color blanco para la camisa, delatan y gorro con una composición de poliéster 35% a 40%, el resto algodón hasta completar el 100 %, y para el pantalón del chef es de color negro, y para el cocinero y auxiliar de cocina negro con diseños blancos con una composición de poliéster 35% a 40%, el resto algodón hasta completar el 100 %, para la elaboración de estas prendas, la tela debe cumplir con los requisitos establecidos en la tabla No. 2.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

3.1.4.1 TELA PRINCIPAL PARA EL TRAJE PANADERO:

La tela principal utilizada es anti fluido de color blanco para la camisa, pantalón y delatan con poliéster 100 %, y para el gorro con una composición de poliéster 35% a 40%, el resto algodón hasta completar el 100 % para la elaboración de estas prendas, la tela debe cumplir con los requisitos establecidos en la tabla No. 2.

3.1.5 BOTONES. El color de los botones debe ser en contraste con la tela principal de la blusa. Deben ser teñidos en masa y fabricados en material sintético con un diámetro externo de 19 mm ±1 mm, de cuatro orificios y un espesor de 3,4 mm ±0,2 mm.Los botones no deben presentar fisuras, rebordes o rebabas. Deben ir asegurados con costura de refuerzo para evitar que se desprenda con facilidad.

3.1.6 COLOR. El color las camisas o filipinas y delantales, el gorro del chef y del panadero son de color blanco, los pantalones y el gorro del cocinero bebe ser de color negro, sus botones debe ser color negro, estos colores son de acuerdo a la necesidad y función de cada funcionario.

3.1.7 ACABADO. Los uniformes no deben presentar manchas, decoloración o diferencia de tonalidad en la tela, ni defectos como cortes, huecos o puntadas defectuosas. Así mismo, no debe presentar abombamientos, falta de simetría en todo el conjunto ni ningún otro defecto en la confección.

3.1.8 CONFECCIÓN. Todas las costuras deben ser completas y deben estar exentas de fruncidos, torcidos, pliegues, hilos sueltos, remates inadecuados o manchas. Las costuras deben presentar elongación uniforme con la tela y no debe romperse al estirarse, simulando condiciones normales de uso.

Cuando los uniformes requieran de escudo, la bandera de identificación Colombia o texto bordados deben ser simétricos, compactos y deben estar exentos de restos de material. Así mismo, los detalles de las figuras del escudo y la bandera se deben evidenciar con claridad.

3.1.9 DIMENSIONES Y TALLAS. Deben ser como se indica en las tablas 1 .En caso de ser requeridas por la entidad contratante tallas diferentes a las aquí indicadas, estas deben ser escaladas por el contratista. Ver tabla 1 y 2

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

TABLA N° 1. DIMENSIONES Y TALLAS PARA LA CAMISA O FILIPINAS UNISEX

TALLA	CONTORNO PECHO	CONTORNO CINTURA	CONTORNO CADERA
XS (30 - 32)	38" (97 CM)	36" (92 CM)	38" (97 CM)
S (34)	41" (104 CM)	39" (99 CM)	41" (104 CM)
M (36 - 38)	44" (112 CM)	42" (107 CM)	44" (112 CM)
L (40)	47" (120 CM)	45" (114 CM)	47" (120 CM)
XL (42 - 48)	50" (127 CM)	48" (122 CM)	50" (127 CM)
2XL (46)	53" (135 CM)	51" (130 CM)	53" (135 CM)
3XL (48 - 50)	56" (142 CM)	54" (137 CM)	56" (142 CM)
5XL (54 - 56)	62" (157 CM)	60" (152 CM)	62" (157 CM)
6XL	64" (161 CM)	63" (159 CM)	64" (161 CM)
7XL	67" (168 CM)	66" (166 CM)	67" (168 CM)
8XL	70" (175 CM)	69" (173 CM)	67" (175 CM)
9XL	73" (182 CM)	72" (180 CM)	67" (182 CM)
10XL	73" (189 CM)	75" (187 CM)	67" (189 CM)
DIÁMETRO DEL ESCUDO		80 MM ± 1 mm	

FUENTE PAGINA *https://permachef.com/pages/tabla-de-medidas-y-tallas*

TABLA N° 2. DIMENSIONES Y TALLAS DEL PANTALÓN PARA CABALLERO UNIXES

TALLA	CONTORNO CINTURA	CONTORNO CADERA	LARGO TOTAL
XXS (28)	27" (69 CM)	23 1/2" (85 CM)	42 1/2" (107 CM)
XS (30)	30" (76 CM)	36 1/2" (93 CM)	42 3/4" (108 CM)
S (32-34)	33" (84 CM)	39 1/2" (100 CM)	43" (109 CM)
M (36)	36" (92 CM)	42 1/2" (108 CM)	43 1/4" (110 CM)
L (38-40)	39" (99 CM)	45 1/2" (116 CM)	43 3/4" (111 CM)
XL (42)	42" (106 CM)	48 1/2" (123 CM)	44" (112 CM)
2XL (44-46)	45" (114 CM)	51 1/2" (131 CM)	44 1/4" (113 CM)
3XL (48-50)	48" (122 CM)	54 1/2" (138 CM)	44 3/4" (114 CM)
5XL (54 - 60)	54" (137 CM)	60 1/2" (154 CM)	45 1/4" (115 CM)

FUENTE PAGINA *https://permachef.com/pages/tabla-de-medidas-y-tallas*

Nota 1: Lo correspondiente a los Escudo se deben aplicar los diseños y parámetros establecidos en el REGLAMENTO DE UNIFORMES, INSIGNIAS Y DISTINCIONES Edición Vigente, RGE 4-20.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

3.1.10 IDENTIFICACIONES.

La ubicación y distribución de la identificación como el Escudo ubicado en la parte superior del delantero izquierdo deben conservar los principios de simetría y proporcionalidad. Así mismo, deben estar bordados sobre la prenda de tal forma que no tengan mala presentación.

3.1.11 ESCUDO. Ubicado a la altura del pecho (lado izquierdo de la blusa, camisa o filipina, y camisa del panadero, El diámetro escudo bordado del Ejército Nacional a la altura del pecho lado izquierdo con una dimensión de 60 mm ± 5 mm de alto por 60 mm ± 5 mm de ancho Ver (Grafico 1, diseño 1)

3.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

Tabla No. 3 REQUISITOS TELA ANTI FLUIDO, PARA BLUSA, PANTALÓN DELANTAL, UNIFORME CHEF Y AUXILIAR DE COCINA GORRO DEL CHEF Y PANADERO

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS	NUMERAL
Composición filamento de poliéster	Poliéster 35% a 40% El resto algodón Hasta completar 100%	5.2
Tejido	Plano	Ver Nota 1
Peso g/m2 Mínimo	146	5.3
Cambio dimensional en % Máximo	±3	5.4
Solidez de color al frote En seco, mínimo En húmedo, mínimo	 4 3	5.5
Tendencia a la formación de motas (PILLING), Mínimo	4	5.6
Ancho total.	152 ± 2	5.7
Resistencia a la rotura ASTM D5034 TRAMA Min URDIMBRE Min	 300 N 600 N	5.8
Resistencia al rasgado ASTM D2261 Urdimbre Min Trama Min	 20 N 20 N	5.9

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

PANTONE	BLUSA, DELANTAL Y GORRO	BLANCO 110601	5.10
	PANTALÓN	NEGRO 194005	
REPELENCIA AL AGUA		90	5.11

Tabla No. 4 REQUISITOS TELA ANTI FLUIDO PARA BLUSA, PANTALÓN DELANTAL UNIFORME PANADERO

CARACTERÍSTICAS		REQUISITOS	NUMERAL
Composición filamento de poliéster		100 %	5.2
Tejido		Plano	Ver Nota 1
Peso g/m2 Mínimo		126	5.3
Cambio dimensional en % Máximo		±3	5.4
Solidez de color al frote En seco, mínimo En húmedo, mínimo		 4 3	5.5
Tendencia a la formación de motas (PILLING), Mínimo		4	5.6
Ancho total.		150 ± 3	5.7
Resistencia a la rotura ASTM D5034 TRAMA Min URDIMBRE Min		 300 N 600 N	5.8
Resistencia al rasgado ASTM D2261 Urdimbre Min Trama Min		 20 N 20 N	5.9
PANTONE	BLUSA, DELANTAL Y PANTALÓN	BLANCO 110601	5.10
REPELENCIA AL AGUA		90	5.11

Nota 2. El tipo de tejido debe verificarse visualmente y con el apoyo de instrumental óptico si es necesario. En la tela tipo 4 la urdimbre debe estar conformada por filamentos continuos texturizados de microfibra y la trama por filamentos continuos texturizados de microfibra alternados 1 a 1 con hilos hilados (spun).

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

Tabla No 5. Requisitos específicos del elástico

REQUISITOS	VALORES	NUMERAL
Ancho en cm.	45 mm ± 5 mm	5.3
Composición en % Caucho Poliéster	40 mm ± mm 5 el resto hasta completar el 100%	5.12
Elasticidad en %	160 mm ± 10 mm	

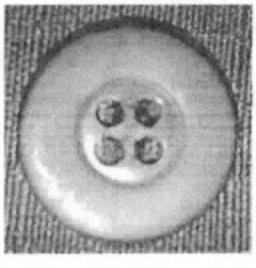
Especificaciones adicionales de obligatorio cumplimiento

3.2.1 Costuras. Toda la costura debe estar exentas de fruncidos, torcidos, pliegues hilos sueltos, no deben presentar manchas, decoloración, todas las costuras deben presentar elongación uniforme con la tela y no deben romperse al alongarse simulando condiciones de uso.

Costuras. Las costuras internas deben ir en filete y con puntada de seguridad, el hilo debe ser a tono con el color de la tela principal de uniforme.

3.2.2 El Botón. Empleado en la confección del uniforme del chef, debe cumplir con los requisitos indicados en la Tabla No. 12

Tabla No 6 REQUISITOS BOTÓN

Requisitos	Valores	Registro Fotográfico No.1
Composición	100% Poliéster	Vista Frontal
Diámetro (mm)	19 mm ± 0,3 mm líneas)	
Espesor (mm)	3,4 mm ± 0,2 mm	
Número de orificios	4	
Diámetro de orificio (mm)	2,4 mm ±0,1 mm	
Espacios entre Orificios (mm)	3,7 mm ±0,2 mm	

Nota 3: La anterior información se elaboró en base al numeral 3.2 Requisitos Específicos de la Especificación Técnica Botón Azul Oscuro Mediano JEMPP-CEDE4-DIETE-FT-01135/INT-1.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

3.2.3 Evaluación de requisitos específicos en materias primas. La evaluación de los requisitos específicos a excepción del numeral 3.2.1 Costuras, se debe hacer sobre materia prima. En tal caso, los componentes deben ser muestreados en el lote de materia prima durante el proceso de fabricación de acuerdo con los planes de muestreo establecidos en la Guía Técnica del Ministerio de Defensa GTMD-0004, actualización vigente, tomando según sea necesario la cantidad de cada componente requerida por el laboratorio para la realización de los ensayos.

3.2.4 Cremalleras Diente en Nylon Plástico. La cremallera es un sistema de cierre compuesto por dos cintas de soporte flexibles de poliéster u otro material en cuyos bordes están montados en formas alternativas dientes individuales o continuos del elemento. Por medio del deslizador se pueden enganchar o desenganchar el conjunto de los elementos (dientes), es decir, abrir o cerrar la cremallera. El recorrido que realiza el deslizador se encuentra delimitado por dos tipos de topes en la parte superior o inferior de la cremallera,

3.2.5 REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO

3.2.5.1 Empaque individual: los uniformes debe ser empacado en bolsa plástica transparente debidamente doblado, que permita observar su contenido y los conserve limpios y en buen estado hasta su destino final.

Empaque colectivo, deben ser empacados en bolsas plásticas en cantidades de 6 unidades de la misma talla, de forma que no sufran daño o deterioro durante su transporte o almacenamiento.

3.2.6 Rotulado. Cada prenda del uniforme debe llevar cosida sobre la parte interna superior una marquilla de poliamida o poliéster, estampada con un tipo de tinta que perdure y mantenga legible su información durante la vida útil de la prenda. Dicha marquilla debe contener lo siguiente:

- Nombre del confeccionista.
- Talla.
- País de origen.
- Número de contrato y año.
- Composición.
- Instrucciones de cuidado y manejo de la prenda de acuerdo con la NTC 1806.
- Código de la especificación técnica aplicada.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

El rotulado para el empaque colectivo debe estar elaborado con una etiqueta adhesiva, o de poliamida con una tinta que perdure durante el transporte y el almacenamiento de los elementos, De la misma forma debe llevar un rótulo y cumplir lo estipulado en el boletín SILOG 5-A1 y 5-A2, además de la siguiente información

- Cantidad de unidades.
- Talla.
- Número y año de contrato.
- Nombre de producto.
- Marca registrada.

4. TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO:

4.1 TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA EVALUAR LOS REQUISITOS GENERALES Y REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO

El muestreo para requisitos generales y de empaque y rotulado debe incluir diferentes tallas de acuerdo con su participación porcentual en el lote.

4.1.1 Muestreo. De cada lote se debe extraer al azar una muestra conformada por el número de unidades indicado en la tabla 14. Sobre cada una de las unidades de la muestra, se debe efectuar una inspección visual para verificar si éstas cumplen los requisitos generales y de empaque y rotulado especificados. Este plan de muestreo corresponde a un muestreo simple, inspección reducida, nivel de inspección general I y un nivel aceptable de calidad (NAC) del 6,5%, de acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 2859-1(Actualización vigente).

Tabla 7. PLAN DE MUESTREO PARA REQUISITOS GENERALES Y DE EMPAQUE Y ROTULADO.

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño muestra (unidades)	Numero de aceptación	Número de rechazo
2 - 8	2	0	1
9 - 15	2	0	1
16 - 25	3	0	1
26 - 50	5	1	2
51 - 90	5	1	2

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño muestra (unidades)	Numero de aceptación	Número de rechazo
91 - 150	8	1	2
151 - 280	13	1	2
281 - 500	20	2	3
501 - 1200	32	3	4
1201 - 3200	50	5	6
3201 – 10.000	80	8	9
10.001 – 35.000	125	12	13

4.1.2 Criterio de Aceptación o Rechazo para evaluar Requisitos Generales y Requisitos de Empaque y Rotulado.

Si el número de unidades defectuosas en la muestra es menor o igual al número de aceptación, se acepta el lote siempre y cuando cumpla los requisitos específicos. Si el número de unidades defectuosas es igual o mayor al número de rechazo, se debe devolver o rechazar el lote al proveedor, de acuerdo con los criterios indicados en la GTMD-0004 A2, actualización vigente. Cuando se efectúe la evaluación de un lote que haya sido previamente devuelto, se debe aplicar un plan de muestreo simple, inspección normal bajo las mismas condiciones según lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 2859-1, actualización vigente.

4.2 TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO PARA EVALUAR REQUISITOS ESPECÍFICOS

4.2.1 Muestreo. Se debe emplear dependiendo del tamaño del lote, el tamaño de muestra en unidades indicado en la tabla 15. Este plan de muestreo corresponde a un muestreo simple, nivel de inspección especial S-3 inspección reducida y un nivel aceptable de calidad (NAC) del 6,5%, de acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 2859-1(actualización vigente).

TABLA 8. PLAN DE MUESTREO PARA REQUISITOS ESPECÍFICOS.

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño muestra (unidades)	Número de aceptación	Numero de rechazo
2 - 8	2	0	1
9 - 15	2	0	1

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño muestra (unidades)	Número de aceptación	Numero de rechazo
16 - 25	3	0	1
26 - 50	3	0	1
51 - 90	5	1	2
91 - 150	5	1	2
151 - 280	8	1	2
281 - 500	8	1	2
501 - 1200	13	1	2
1201 - 3200	13	1	2
3201 – 10.000	20	2	3
10.001 – 35.000	20	2	3

4.2.2 Criterio de aceptación o rechazo para evaluar requisitos específicos.

Si el número de unidades defectuosas en la muestra es menor o igual al número de aceptación, se acepta el lote siempre y cuando cumpla los requisitos generales y de empaque y rotulado. Si el número de unidades defectuosas es igual o mayor al número de rechazo, se debe rechazar el lote de acuerdo con los criterios indicados en la GTMD-0004, actualización vigente. Cuando se efectúe la evaluación de un lote que haya sido previamente devuelto, se debe aplicar un plan de muestreo simple, inspección normal bajo las mismas condiciones según lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 2859-1, actualización vigente.

Nota 4. En el caso de las definiciones de lotes de producción y entrega el factor clave es la uniformidad del elemento producido, lo cual permite que aplicando técnicas estadísticas se pueda seleccionar una muestra reducida de elementos para determinar la conformidad de todo el conjunto.

En el caso que el auditor asignado para evaluar un lote (o miembro del comité técnico de recepción) no pueda determinar en forma confiable dicha uniformidad, podrá modificar el plan de muestreo, llegando incluso a evaluar todos y cada uno de los elementos a recibir si comprueba que no existe uniformidad alguna. En el caso de la evaluación de los requisitos específicos, el auditor o el evaluador podrán pasar de un muestreo reducido a uno normal o incluso a uno estricto por cada uno de los lotes de producción que compongan el lote de entrega bajo las

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

condiciones establecidas en la presente Norma Técnica. Estas decisiones del auditor deberán estar sustentadas en el seguimiento mismo que haga de una producción determinada.

Así mismo, sí el auditor evidencia que en la confección del producto terminado se han empleado materiales diferentes a los evaluados en materia prima y que su calidad es inadecuada, podrá realizar la evaluación de requisitos específicos sobre producto terminado.

5. MÉTODOS DE ENSAYO

5.1 VERIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y DE CONFESIÓN

La verificación de la confección debe realizarse mediante inspección visual. Si es solicitado se debe comparar con una muestra de referencia, La determinación de las dimensiones debe efectuarse utilizando un instrumento de capacidad y precisión adecuada, atendiendo las recomendaciones establecidas en las Normas Técnicas Colombianas respectivas, aplicadas a la Metrología y mediciones en General, tomando como base la tabla de medidas y tallas de la presente especificación técnica Se debe ubicar la prenda sobre una mesa que permita la disposición completa de la misma y que la parte a medir quede totalmente expuesta, firme y libre de pliegues y ondulaciones. Se toman las medidas en la parte a dimensionar.

Se debe tener en cuenta que para la verificación la prenda se debe ver de frente y los requisitos establecidos dentro de la presente especificación técnica no están dados para esta condición, si no para la prenda puesta.

5.2 DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 481-3

5.3 DETERMINACIÓN DEL PESO.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 230.

5.4 DETERMINACIÓN DEL CAMBIO DIMENSIONAL DE LAS TELAS.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 908 para materia prima y NTC 2308 para prendas.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

5.5 DETERMINACIÓN DE LA SOLIDEZ DEL COLOR AL FROTE.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 786 para telas de un solo color.

5.6 DETERMINACIÓN DE LA TENDENCIA A LA FORMACIÓN DE MOTAS.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 2051-2 (Random Tumbler Pilling Tester).

5.7 DETERMINACIÓN DEL ANCHO DE LA TELA.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 228, opción B.

5.8 DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA ROTURA EN HILOS.

Se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma ISO 2062 o en la norma ASTM D204 y en la NTC 386, Opción A1.

5.9 DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL RASGADO.

Se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la ASTM D2261 o en la NTC 5634.

5.10 DETERMINACIÓN DE LAS COORDENADAS CIELAB.

Se debe efectuar de acuerdo a lo indicado en la NTMD 0151 Medición Instrumental del Color en textiles, teniendo en cuenta lo siguiente:

Para determinar las coordenadas colorimétricas se deben efectuar dos lecturas de las coordenadas CIELAB en cada probeta, girando la probeta 90° después de la primera lectura, partiendo en tal posición que los hilos de la urdimbre o de la trama estén paralelos a la horizontal. Para telas con varios colores se repite este procedimiento para cada color a evaluar .Se deben obtener las coordenadas de cada probeta y promediarse.

5.11 DETERMINACIÓN REPELENCIA AL AGUA.

Se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la AATCC 22, Con este método de prueba, se determina la resistencia de los tejidos a la humectación con agua. Esta norma es particularmente adecuada para medir la repelencia al agua.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

5.12. DETERMINACIÓN DE ANÁLISIS CUANTITATIVO DE FIBRAS.

Se efectúa de acuerdo con lo indicado en la NTC 481-3, empleando el método químico correspondiente de acuerdo al tipo de fibra. Para la determinación de composición para textiles de una sola fibra emplear la NTC 1213, método de solubilidad.

5. DETERMINACIÓN DEL ANCHO DE LA TELA.

Se debe efectuar de acuerdo con lo indicado en la NTC 228, opción B.

6. APÉNDICE

6.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

Para la aplicación de la siguiente especificación técnica, debe utilizarse la actualización que esté vigente al momento de la verificación de los requisitos. En caso que exista alguna inconsistencia o novedad en su aplicación esta debe ser consultada a la Oficina de Normas Técnicas Ministerio de Defensa.

GTMD 0004	Guía para la evaluación de la conformidad del material logístico. Actualización vigente.
NTC 230	Textiles. Determinación de la masa por unidad de área (peso) de tela. Actualización vigente.
NTC 786	solidez de color al frote. Método del fitómetro. Actualización vigente.
NTC 908	Cambios dimensionales en telas después del lavado en máquina de uso doméstico. Actualización vigente.
NTC 2051-2	Textiles. Determinación de la resistencia a la formación de motas (pilling) y otros cambios de superficie de las telas relacionados. Parte 2 determinaciones mediante probador de formación de motas de rotación aleatoria (random tumble pilling tester). Actualización vigente.
NTC 2512	Cierre de cremalleras. Requisitos y métodos de ensayo. Actualización vigente.

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

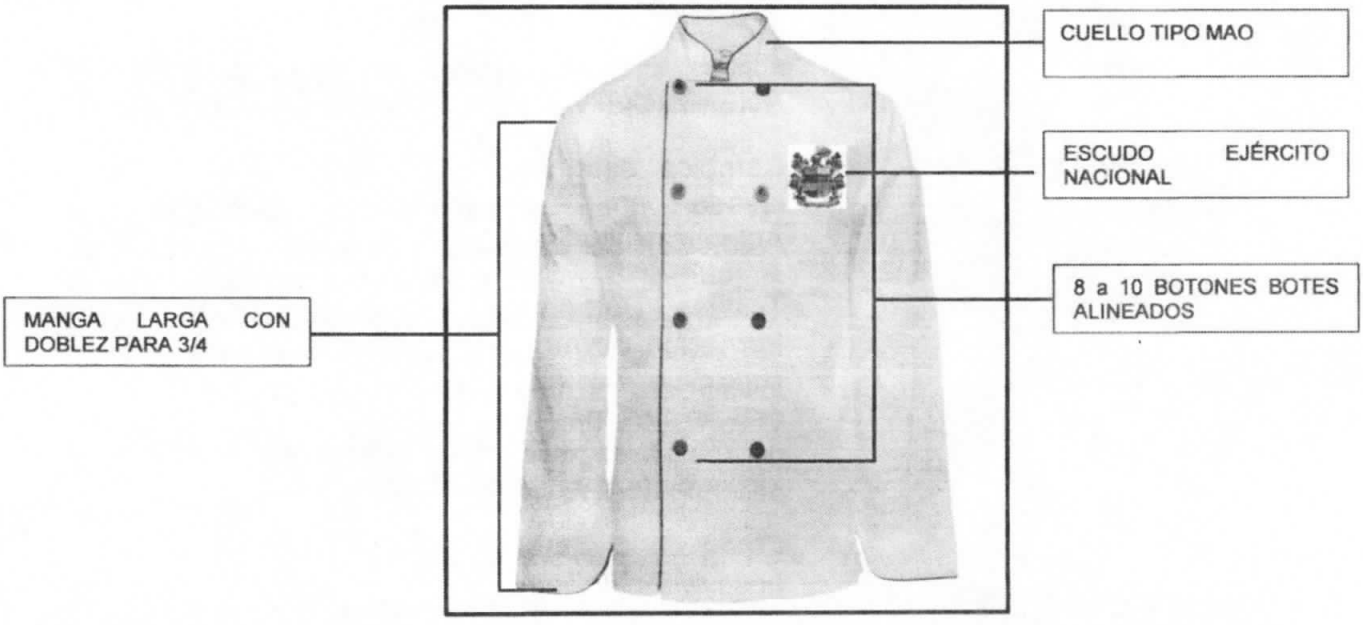
ASTMD 5034	Resistencia a la rotura /elongación. Método de agarre.
ASTMD 2261	Textiles- resistencia al rasgado de géneros textiles por el método de lengüeta.
AATCC 22	Con este método de prueba, se determina la resistencia de los tejidos a la humectación con agua. Esta norma es particularmente adecuada para medir la repelencia al agua.
NTC 5872	Textiles, hilos de coser industriales fabricados, total o parciamente a partir de fibras sintéticas.

6.2 ANTECEDENTES

- Norma Técnica del Ministerio de Defensa NTMD-0359
- Instructivo de Dotación Civil del Ejército Nacional.

7 ANEXOS

FIGURA Nº 1: VISTA GENERAL BLUSA, CAMISA, O FILIPINA PARA CHEF



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

FIGURA Nº 2: VISTA GENERAL PANTALON PARA CHEF

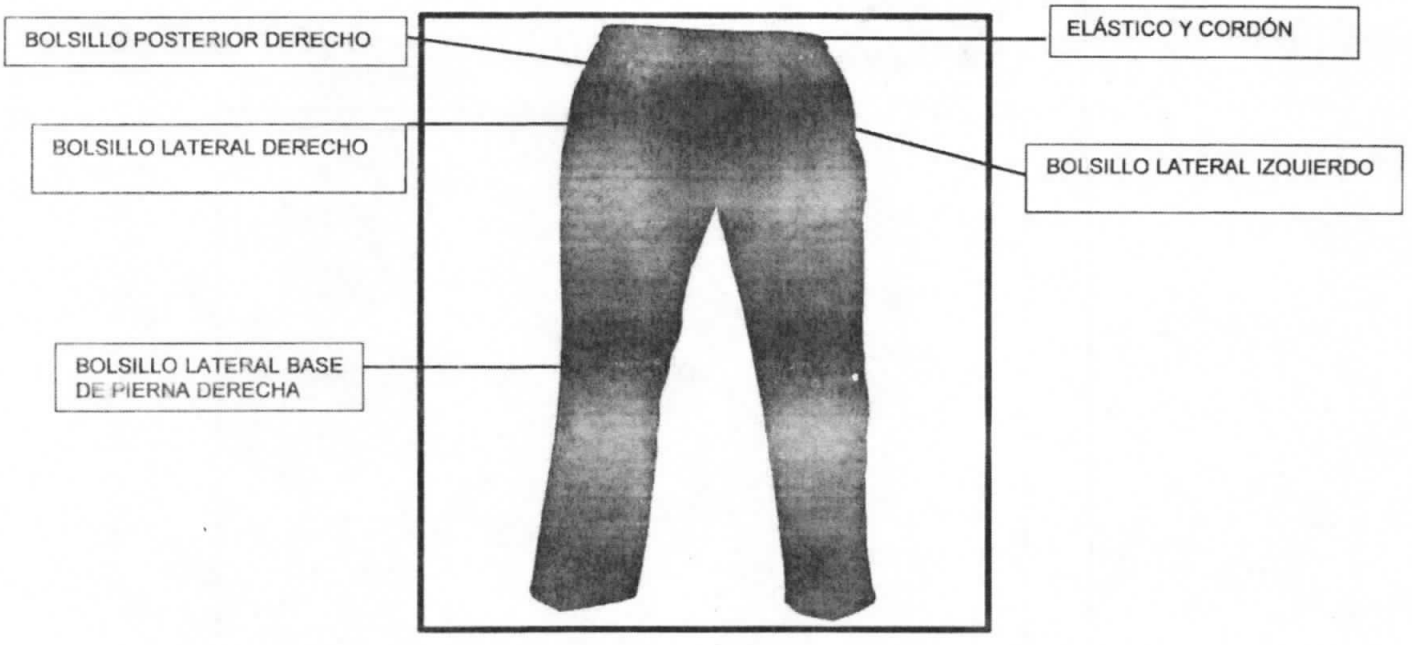


FIGURA Nº 3: VISTA GENERAL DELANTA O MANDIL PARA CHEF



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

FIGURA Nº 4: VISTA GENERAL GORRO PARA CHEF

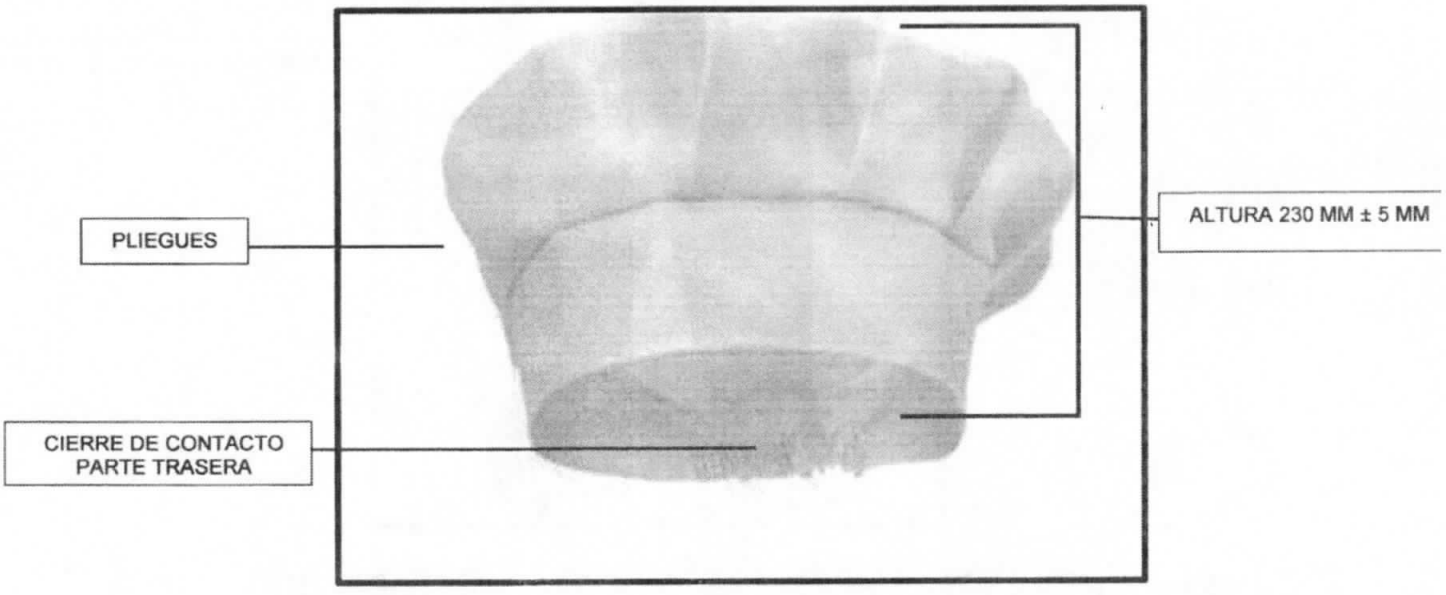
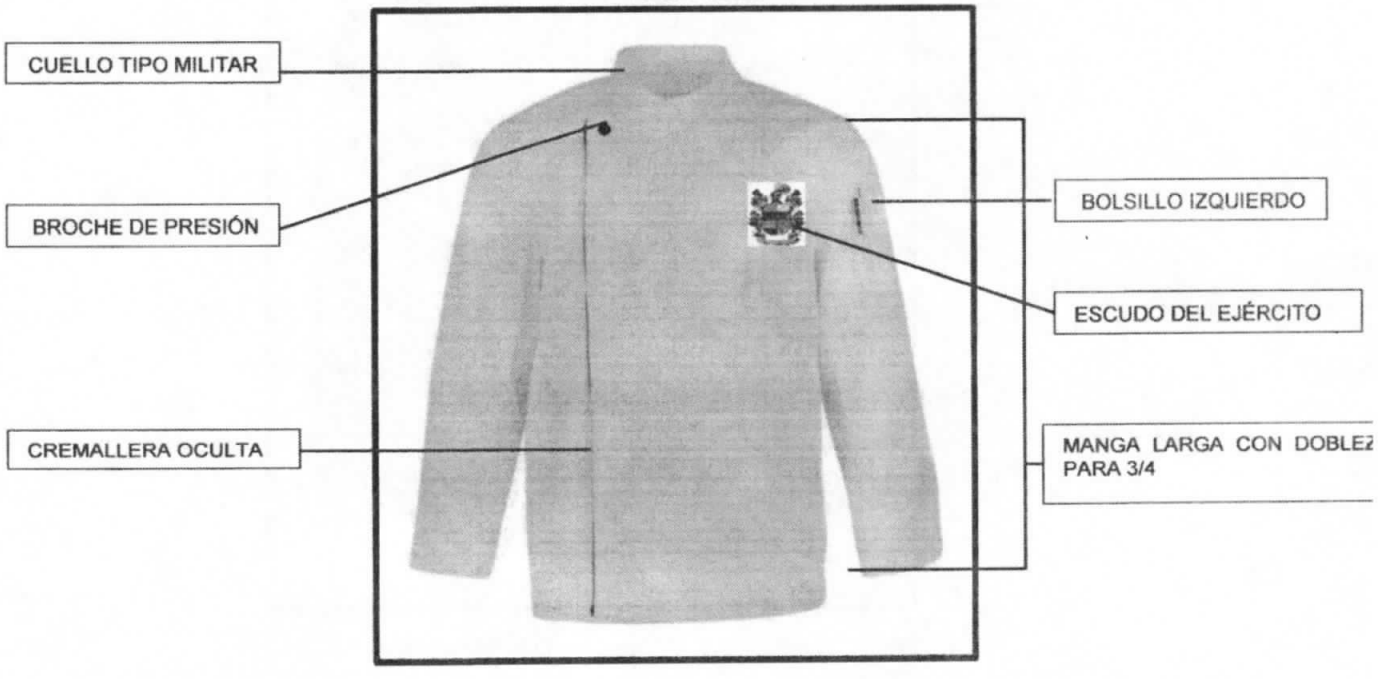


FIGURA Nº 5: VISTA GENERAL CAMISA DE COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

FIGURA Nº 6: VISTA GENERAL PANTALON DE COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA

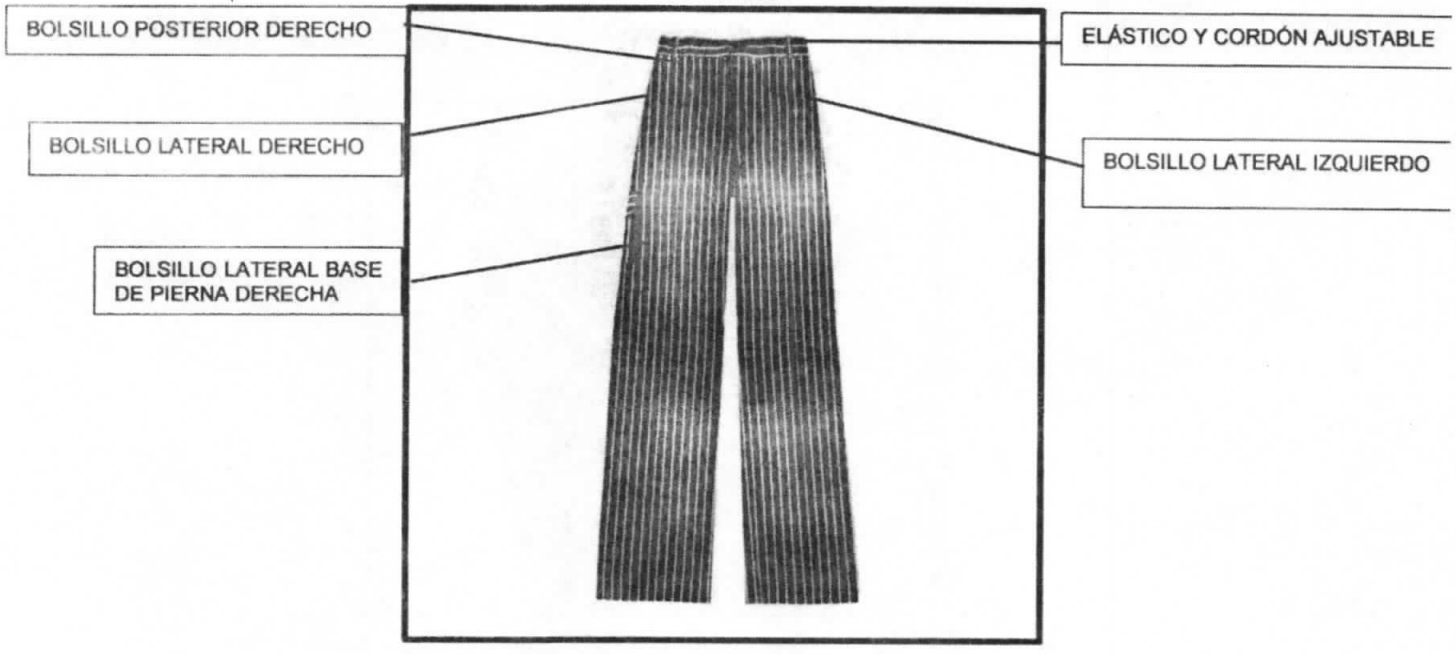
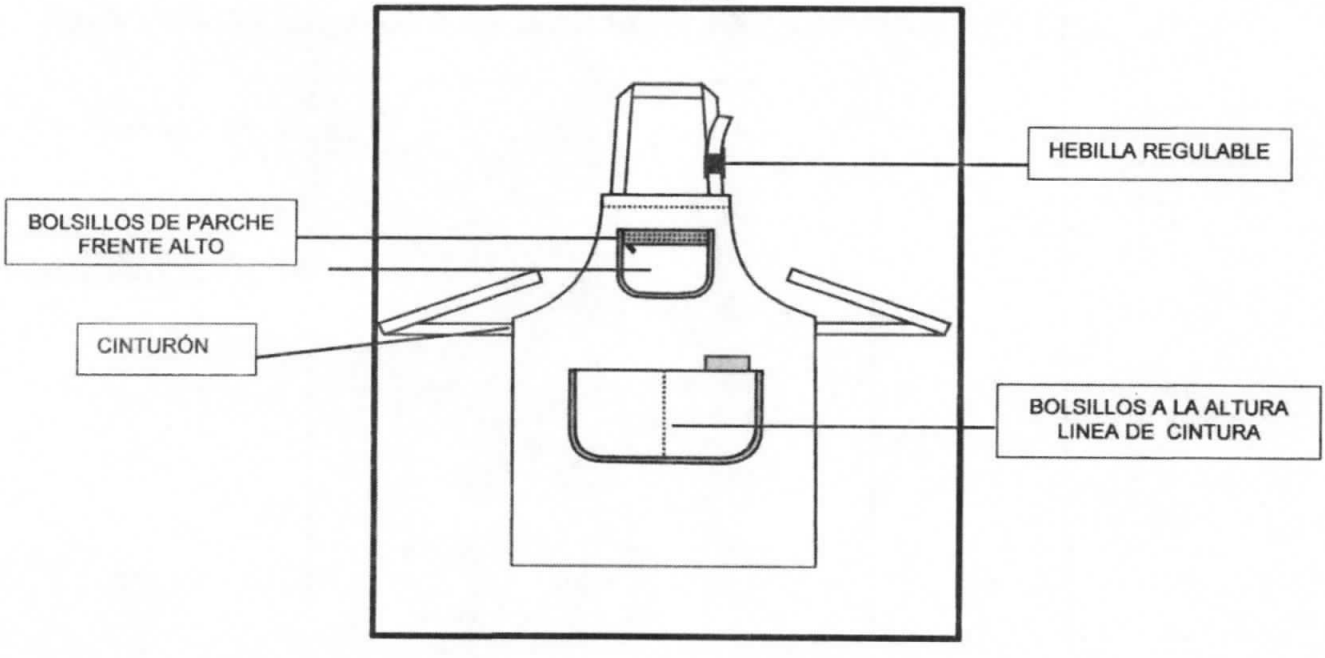


FIGURA Nº 7: VISTA GENERAL DELANTAL DE COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

FIGURA Nº 8: VISTA GENERAL GORRO DE COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA

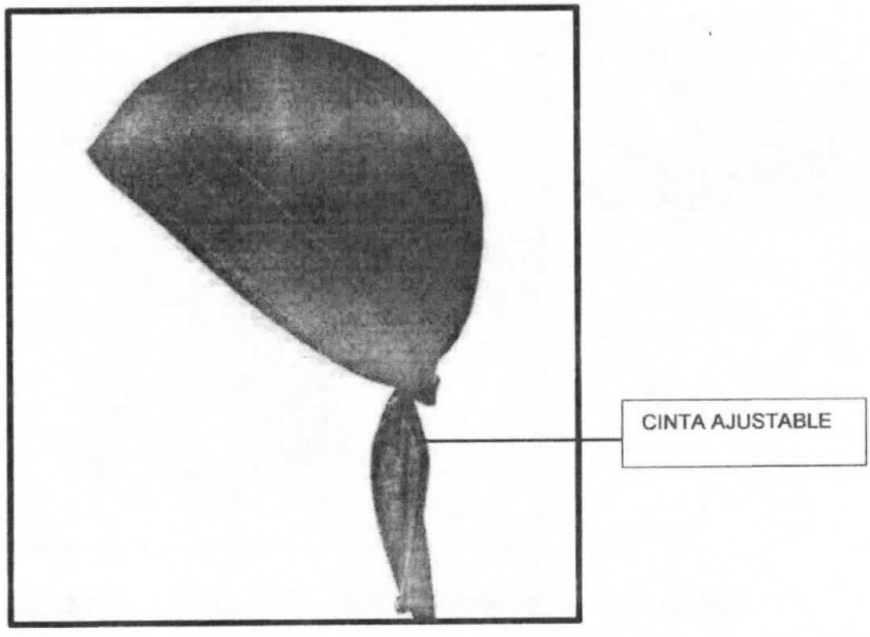
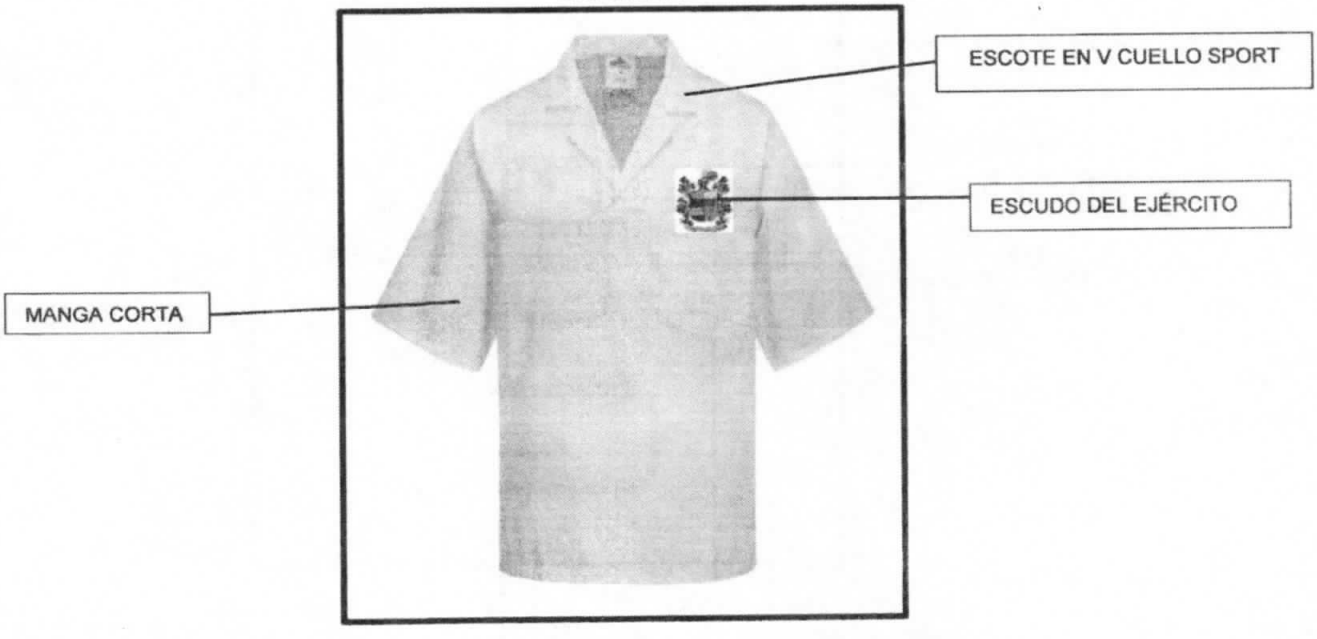


FIGURA Nº 9: VISTA GENERAL DELANTAL DE COCINERO Y AUXILIAR DE COCINA



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

FIGURA Nº 10: VISTA GENERAL DELANTAL PARA PANADERO

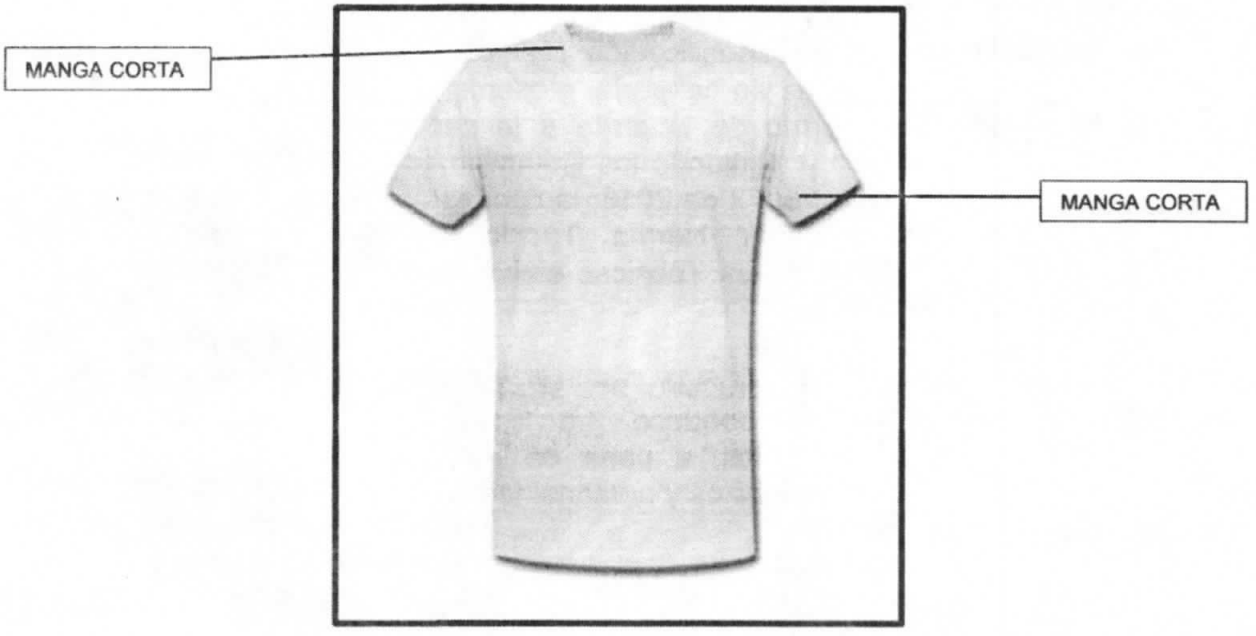
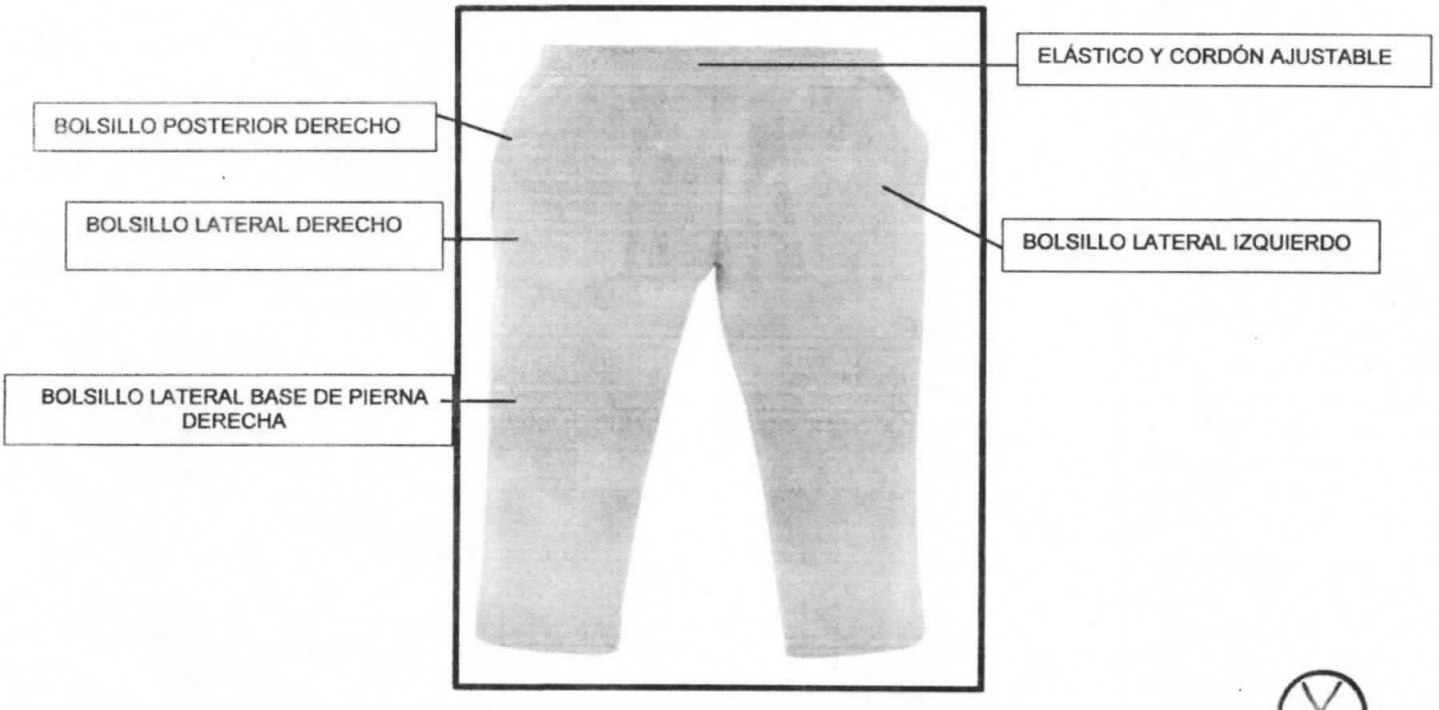


FIGURA Nº 11: VISTA GENERAL PANTALON DEL PANADERO



Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial

UNIFORME PARA COCINERO, AUXILIAR DE COCINA, CHEF Y PANADERO No. JEMPP-CEDE4-DIETE-ET-04689/ INT-0

8. CONTROL DE REVISIONES.

Revisión	Modificaciones	Fecha
00	Se crea la Especificación Técnica Dotación Civil con la especialidad en cafetería, meseros, bar técnico hotelero de clima frio de acuerdo a la necesidad del Ejército Nacional y siguiendo los lineamientos de la Resolución Ministerial 8912 de 2018, la cual establece que en caso de no existir Norma Técnica se deben realizar Especificaciones Técnicas elaboradas por cada una de las fuerzas. - La consideración de la presente Especificación Técnica obedece a sentidas necesidades Institucionales, a partir de requerimientos técnicos, especificaciones y personal técnico de la Fuerza.	16-FEB-22

Este documento es propiedad del EJÉRCITO NACIONAL
No está autorizado su reproducción total o parcial