Fichas Técnicas
Estudio Previo Nro. 40335

La unidad Administrativa Especial de Buen Comienzo, en aras del proceso de selección objetiva bajo la modalidad de Selección Abreviada – Subasta Inversa, cuyo objeto es: "Adquirir elementos y equipos de dotación para sedes Buen Comienzo", se permite dar a conocer las fichas técnicas de cada lote que hace parte del proceso antes señalado, de la siguiente manera:

Lote Nro. 04 / Ficha Técnica:

Ítem Nro. 1	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Olla en aluminio 75 Litros**
	Cantidad requerida	**9 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fondo difusor para distribuir el calor uniformemente. Aluminio de alta pureza certificada. Asas reforzadas grandes para mejor agarre y transporte. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, sin defectos. Resistente al uso, a la corrosión y a la limpieza frecuente. **Normativa:** NTC 1961, NTC 2609. Decreto 3075 de 1997. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012, 683/2012, 4143/2012.
	Requisitos específicos	Recipiente metálico de aluminio plateado con diámetro aproximado de 50 cm, espesor de 1.8 mm y capacidad de 75 L. Incluye tapa y asas metálicas grandes y reforzadas. Vida útil mínima de 7 años. Diseñado para cocción uniforme con fondo difusor y materiales aptos para contacto con alimentos según normativas internacionales (FDA, CE, MERCOSUR). No apto para almacenamiento de alimentos ácidos.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 2	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Olla en aluminio 50 Litros**
	Cantidad requerida	**2 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fondo difusor para distribuir el calor uniformemente. Aluminio de alta pureza certificada. Asas reforzadas grandes para mejor agarre y transporte. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, sin defectos. Resistente al uso, a la corrosión y a la limpieza frecuente. **Normativa:** NTC 1961, NTC 2609. Decreto 3075 de 1997. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012, 683/2012, 4143/2012.
	Requisitos específicos	Recipiente metálico de aluminio plateado con diámetro aproximado de 50 cm, espesor de 1.8 mm y capacidad de 50 L. Incluye tapa metálica y asas metálicas grandes y reforzadas. Vida útil mínima de 7 años. Diseñado para cocción uniforme con fondo difusor y materiales aptos para contacto con alimentos según normativas internacionales (FDA, CE, MERCOSUR). No apto para almacenamiento de alimentos ácidos. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 3	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Caldero 25 L**
	Cantidad requerida	**14 unidades.**
	Calidad	Requerimientos técnicos: Aluminio fundido de alta pureza certificada. Fondo grafilado para mayor estabilidad al cocinar. Interior con brillo

		perlado. Asas grandes para mejor agarre y transporte. Pomo de tapa en baquelita, resistente al calor. Requerimientos de salubridad: Materiales nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes y libres de defectos. Resistente al uso, a la corrosión y a agentes de limpieza y desinfección frecuentes. Normativa: NTC 1961, NTC 2609. Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012, 683/2012, 4143/2012.
	Requisitos específicos	Recipiente metálico de fondo cóncavo con dos asas, fabricado en aluminio fundido de alta calidad. Diámetro aproximado de 50 cm, espesor de 3 mm y capacidad de 25 L. Incluye tapa con pomo de baquelita y asas grandes para facilitar el manejo. Ideal para cocción lenta y prolongada. Cumple normativas internacionales de contacto con alimentos. No apto para almacenar alimentos de alta acidez. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 4	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Olla a presión de 40 litros**
	Cantidad requerida	**2 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricada en aluminio o acero resistente al calor y a la presión. Asas metálicas recubiertas con baquelita para aislamiento térmico. Válvula de seguridad que regula la presión y evita accidentes. Cierre hermético con empaque duradero. Superficie lisa, sin porosidades ni rebabas. Apta para uso frecuente e intensivo. **Requerimientos de salubridad:** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios, libres de infestaciones. Superficie interior no porosa, fácil de limpiar y desinfectar con productos comerciales. Materiales aptos para estar en contacto con alimentos. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Cap. II Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013, Resolución 4143 de 2012, Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor), NTC 1798:2017 (Ollas a presión – requisitos de seguridad).
	Requisitos específicos	Olla a presión de uso institucional, con capacidad de 40 litros. Altura aproximada: 35 cm. Diámetro: 38 cm. Presión de trabajo 40 kPa. Incluye válvula de seguridad funcional, perilla para apertura, asas metálicas recubiertas en baquelita resistentes al calor. El cuerpo debe estar libre de defectos visibles y deformaciones, y contar con marcas visibles del tipo de material y capacidad. La válvula y el cierre deben garantizar un uso seguro y controlado. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 5	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Olla a presión de 15 litros**
	Cantidad requerida	**3 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricada en aluminio o acero de alta resistencia a la presión y al calor. Equipada con válvula de seguridad confiable que regula la presión. Asas metálicas recubiertas en baquelita para mayor aislamiento térmico. Perilla ergonómica para fácil apertura. Cierre hermético. Acabado liso, libre de defectos. Apta para cocción intensiva. **Requerimientos de salubridad:** Superficie interior no porosa, fácil de limpiar y desinfectar con productos de limpieza de uso comercial. Libre de rebabas o zonas rugosas que acumulen suciedad. Todos los materiales deben ser nuevos y no contaminados. Apta para el contacto con alimentos. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Capítulo II – Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013, Resolución 4143 de 2012, Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor), NTC 1798:2017 (Ollas a presión – requisitos de seguridad).
	Requisitos específicos	Olla a presión institucional con capacidad de 15 litros. Altura aproximada: 40 cm. Diámetro: 34 cm. Presión de trabajo de 50 kPa. Incluye válvula de seguridad funcional, perilla ergonómica para apertura segura y asas metálicas recubiertas con baquelita. Debe contar con inscripciones visibles que indiquen capacidad y tipo de material. Estructura libre de deformaciones. Adecuada para uso continuo. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 6	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Set de ollas para zona de lactancia**
	Cantidad requerida	**Set 13 unidades (cada set contiene un conjunto de 2 ollas).**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Pomo de tapa fabricado en baquelita, resistente al calor. Cada olla cuenta con mango largo o asas ergonómicas de plástico reforzado, para mayor comodidad al manipularlas. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes y libres de grietas o defectos. Resistencia al uso, a la corrosión y a agentes de limpieza y desinfección frecuentes. **Normativa:** NTC 1961, NTC 2609. Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012, 683/2012, 4143/2012.
	Requisitos específicos	Conjunto de dos ollas (una interior y una exterior) para baño María, diseñadas para el calentamiento indirecto de leche materna mediante transferencia térmica por convección desde un medio líquido (agua). Fabricadas en acero inoxidable con espesor de 1.8 mm. Capacidad aproximada: olla externa 2.8 L, olla interna 1.0 L. La olla cuenta con tapa y asas o mangos ergonómicos resistentes al calor. Vida útil mínima de 7 años. Cumple normativas internacionales para contacto con alimentos.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Kit

Ítem Nro. 7	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Paila en acero inoxidable con mango**
	Cantidad requerida	**14 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricada totalmente en acero inoxidable de alta calidad. Mango metálico ergonómico, soldado o remachado, resistente al calor y al uso continuo. Base difusora apta para cocinas de inducción. Superficie lisa, sin irregularidades ni rebabas. Acabado satinado o pulido. Resistente al impacto térmico y mecánico. **Requerimientos de salubridad:** Libre de porosidades y fisuras. El material debe ser nuevo, visiblemente limpio y resistente a la corrosión. Superficie fácil de desinfectar. Cumplimiento de normas sanitarias para utensilios en contacto con alimentos. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Capítulo II – Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013, Resolución 4142 de 2012 (Materiales metálicos en contacto con alimentos), NTC 1972 (Cubiertos de acero inoxidable), NTC 2805 (Artículos de cocina metálicos).
	Requisitos específicos	Paila con capacidad de 23 litros, fabricada en acero inoxidable, con mango largo en el mismo material. Apta para cocción en cocinas de inducción. Fondo encapsulado para mejor conducción del calor. Resistente a uso institucional intensivo. Sin soldaduras expuestas o deformaciones. Dimensiones acordes al volumen requerido. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 8	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cuchara para servir (sopa).**
	Cantidad requerida	**10 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Mango metálico parte integral de la cuchara (cilíndrico o plano). Superficie firme y uniforme, sin defectos que afecten su uso. Acabado satinado o cepillado. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y libres de infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes y sin defectos. Resistente al uso, corrosión y agentes de limpieza/desinfección frecuentes. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Cuchara de acero inoxidable 18/10 (10% cromo y 10% níquel), de alta resistencia, para servir alimentos sólidos calientes. Longitud aproximada de 36–38 cm, espesor de 1.4 mm. Color plateado con acabado satinado o cepillado. El mango es parte integral de la cuchara. Vida útil mínima: 7 años. Apta para contacto con alimentos según normativas FDA, UE y MERCOSUR. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 9	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cucharón para ensalada.**
	Cantidad requerida	**10 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Mango metálico parte integral del cucharón (puede ser cilíndrico o plano). Superficie firme, uniforme, sin defectos que afecten su uso. Acabado satinado o cepillado. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y libres de infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes y sin defectos. Resistente al uso, corrosión y limpieza/desinfección frecuente. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Cucharón metálico de acero inoxidable 18/10 (10% cromo y 10% níquel), compuesto por un mango firme y una superficie cóncava dentada ideal para servir espagueti. Largo aproximado entre 30 y 35 cm, ancho entre 6 y 7 cm, espesor de 1.4 mm. Acabado satinado o cepillado, color plateado. Vida útil mínima de 7 años. Cumple normativa internacional para contacto con alimentos. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 10	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cucharon para bebidas**
	Cantidad requerida	**5 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Conjunto de cucharones de distintas dimensiones (diámetro de 8 cm, 10 cm y 18 cm) con capacidades de medida específicas. Diseño semiesférico o cilíndrico. Acabado satinado o cepillado. Mango metálico parte integral del cuerpo, cilíndrico o plano, de fácil agarre. Superficie firme y uniforme, sin defectos. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, libres de grietas o defectos. Resistente al uso, corrosión y limpieza/desinfección frecuente. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Utensilios metálicos para transvasar y servir alimentos líquidos como sopas, salsas, estofados y purés. Juego compuesto por tres cucharones de acero inoxidable 18/10 (10% cromo y 10% níquel) con espesores de 1.5 mm y mangos largos (30–40 cm). Cada pieza tiene forma de media esfera o cilindro y presenta un diseño funcional para distintas capacidades de uso. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 11	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cucharon de Arroz**

	Cantidad requerida	**5 unidades**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Mango metálico parte integral de la taza, cilíndrico o plano, de fácil agarre. Superficie firme y uniforme, sin defectos. Acabado satinado o cepillado. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, libres de defectos. Resistente al uso, la corrosión y productos de limpieza y desinfección. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Juego metálico de cuatro tazas dosificadoras de acero inoxidable 18/10 (10% cromo y 10% níquel), con espesor de 1.4 mm y mango de 3 a 4 cm. Diseñadas para medir volúmenes precisos de ingredientes líquidos o en polvo. Cada taza tiene un tamaño diferente y está marcada con su medida correspondiente. Color plateado. Vida útil mínima de 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 12	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Espumadera**
	Cantidad requerida	**8 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Mango metálico parte integral de la espumadera, puede ser cilíndrico o plano. Superficie firme, consistente y uniforme, sin defectos. Acabado satinado o cepillado. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y sin infestaciones. Superficies de contacto directo lisas, no porosas, no absorbentes y libres de defectos. Material resistente al uso, corrosión y agentes de limpieza y desinfección frecuentes. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Utensilio metálico de cocina para retirar espuma de caldos o extraer alimentos fritos. Consiste en una pieza redonda, plana, con perforaciones, unida a un mango largo. Fabricada en acero inoxidable 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Longitud aproximada de 25 a 30 cm, diámetro de 10 a 12 cm y espesor de 1.4 mm. Color plateado, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima de 7 años. Apta para contacto con alimentos según normativas internacionales. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 13	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Pinza para alimentos**
	Cantidad requerida	**14 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Construcción en una sola pieza con extremo sobremoldeado. Superficie firme, uniforme y sin defectos. No debe presentar corrosión, bordes filosos, poros, picaduras u otros defectos. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, sin grietas ni irregularidades. Resistente al uso frecuente, corrosión y limpieza/desinfección. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Utensilio metálico tipo pinza para manipulación de alimentos. Fabricada en acero inoxidable con longitud mínima de 20 cm. Construcción robusta de una sola pieza con extremo sobremoldeado. Diseñada para garantizar seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Vida útil mínima de 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 14	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Juego de coladores**
	Cantidad requerida	**Kits 14. (Kit 3 Unidades).**
	Calidad	Requerimientos técnicos: Conjunto de tres coladores de diferente tamaño: pequeño (12–14 cm), mediano (18–20 cm) y grande (22–24 cm). Mango de 20–25 cm, sin componentes plásticos. Malla de hojalata de doble fundición. Acabado satinado o cepillado. Superficie firme, uniforme, sin defectos. Requerimientos de salubridad: Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, libres de grietas o irregularidades. Resistentes al uso, corrosión y limpieza/desinfección frecuente. Normativa: Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013 y 4142/2012.
	Requisitos específicos	Utensilios metálicos para filtrar o escurrir alimentos, formados por un mango metálico y un cuerpo en forma de semiesfera con malla fina de acero. Fabricados en acero inoxidable 18/10 (10% cromo, 10% níquel), con espesor aproximado de 1.4 mm. Vida útil mínima de 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Kit 3 Unidades

Ítem Nro. 15	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Rallador**
	Cantidad requerida	**13 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Rallador de 4 caras fabricado totalmente en acero inoxidable. Mango también en acero inoxidable. Dimensiones: alto 22 cm, ancho 9.5 cm, profundidad 12.5 cm. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y sin infestaciones. Superficies de contacto directo con el alimento deben ser no porosas, no absorbentes y libres de defectos. Material resistente al uso, a la corrosión y a agentes de limpieza y desinfección frecuente. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972: Cubiertos de acero inoxidable.
	Requisitos específicos	Rallador metálico de cuatro caras para procesar alimentos sólidos como quesos, verduras o frutas. Fabricado en acero inoxidable resistente. Cuenta con diferentes tipos de cuchillas para diversas formas de rallado. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 16	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Set de cuchillos para cocina**
	Cantidad requerida	**9 juegos de cuchillos (cada juego de 3 cuchillos, ver requerimiento técnico).**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Conjunto de 3 cuchillos: cocinero (24–30 cm), sierra (19–30 cm), deshuesar (7–10 cm). Espesor aproximado: 1.4 mm. Hoja de acero inoxidable 18/10 (10% cromo, 10% níquel). Mango ergonómico de plástico ABS, baquelita o metálico. Larga duración del filo, resistente y duradero. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas, no absorbentes, sin grietas ni irregularidades. Resistencia al uso, a la corrosión y a limpieza frecuente. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 4142/2012. NTC 1972.
	Requisitos específicos	Cuchillos metálicos para tareas de cocina: Cuchillo de cocinero: hoja ancha con punta pronunciada para cortar carnes en rodajas o láminas. Cuchillo para filetear o de sierra: hoja fina y flexible, ideal para pescados y carnes. Cuchillo deshuesador: hoja cónica para trabajar alrededor de huesos. Fabricados en acero inoxidable 18/10. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Kit 3 Unidades

Ítem Nro. 17	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Peladora de papas industrial en acero inoxidable. Capacidad: 150 kg/h**
	Cantidad requerida	**3 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricada en acero inoxidable (cuerpo, base y tapa). Equipamiento con disco abrasivo de alta resistencia y puerta de descargue con seguro. Requiere conexión hidráulica y desagüe para su funcionamiento. Potencia: 1/2 HP, 360 Wh, 110V. Capacidad operativa de hasta 150 kg/h. Dimensiones: 50 x 60 x 72 cm. **Requerimientos de salubridad:** Todos los materiales deben ser nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Superficies internas y externas lisas, no porosas ni absorbentes. Debe permitir una limpieza eficiente y completa. Materiales resistentes a la humedad, detergentes, desinfectantes y a la oxidación. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Capítulo II – Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para equipos en contacto con alimentos), NTC 1735 (Seguridad de maquinaria para procesamiento de alimentos), NTC 4132 (Equipos eléctricos – Requisitos de seguridad).
	Requisitos específicos	Máquina industrial de procesamiento de alimentos, adecuada para pelado de papas. Construcción robusta, higiénica y segura. Puerta de descarga con mecanismo de bloqueo. Componentes internos removibles para facilitar el lavado y mantenimiento. Diseño ergonómico y compacto para uso institucional. Se requiere instalación hidráulica y conexión a desagüe. 

	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 18	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Molinillo**
	Cantidad requerida	**5 unidades**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Molinillo estándar fabricado en plástico (Nylon 66 - PA66), con mango de mínimo 30 cm. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y libres de infestaciones. Puede ser limpiado y desinfectado con todos los agentes de limpieza de uso comercial. Requerimientos de seguridad: Fabricado con materiales que no presenten toxicidad ni alteren las cualidades de los alimentos. No debe contener materiales reciclados o reprocesados. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 683/2012, 4143/2012. NTC 5023.
	Requisitos específicos	Utensilio plástico compuesto por mango y cabeza con ranuras, diseñado para hacer chocolate o mezclar líquidos. Fabricado en Nylon 66 (PA66), colores variados. Vida útil mínima: 4 años.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 19	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Juego de tablas para picar**
	Cantidad requerida	**15** juegos (5 unidades por juego: blanca, verde, amarilla, azul, roja)
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Conjunto de cinco (5) tablas para picar en poliuretano de alta densidad (HDPU), de 40 × 30 × 1.9 cm. Códigos de color según uso para prevenir contaminación cruzada: – Blanca: pastas, quesos, pan y bollería. – Verde: frutas y verduras. – Amarilla: carnes blancas. – Azul: pescados y mariscos. – Roja: carnes rojas. Con agarre antideslizante. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Fáciles de limpiar y desinfectar con productos comerciales. Requerimientos de seguridad: Materiales no tóxicos, no reciclados ni reprocesados. Resistentes al impacto. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 683/2012, 4143/2012. NTC 5023.
	Requisitos específicos	Juego de tablas para picar fabricadas en HDPU, colores variados para evitar contaminación cruzada, con propiedades antideslizantes. Vida útil mínima: 4 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Juego (5 unidades: blanca, verde, amarilla, azul, roja)

Ítem Nro. 20	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Jarra plástica**
	Cantidad requerida	**17 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Capacidad mínima de 3 litros. Peso aproximado: 0.406 kg. Cuerpo cilíndrico o prisma rectangular con fondo plano y bordes redondeados. Con pico vertedor, una o más asas y tapa. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios y sin infestaciones. Superficies que puedan limpiarse y desinfectarse con agentes comerciales. Requerimientos de seguridad: Fabricado en polipropileno (PP) de calidad alimentaria. No debe incluir materiales reciclados ni reprocesados. Material resistente al impacto. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013, 683/2012, 4143/2012. NTC 5023.
	Requisitos específicos	Recipiente de boca ancha con agarradera, tapa y pico vertedor, fabricado en polipropileno transparente con tapa de colores variados. Vida útil mínima de 4 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 21	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Caneca plástica con tapa – 60 litros**
	Cantidad requerida	6 kits de recipientes plásticos (13 L, 44 L, 75 L, 120 L).
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Capacidad requerida: 60 litros. Dimensiones aproximadas: Alto 50 cm, Diámetro 40 cm, Calibre 4 mm. Con tapa de ajuste hermético. Manijas ergonómicas e integradas, diseñadas para trabajo pesado. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios, libres de infestaciones. Debe poder limpiarse y desinfectarse con agentes de limpieza comerciales. Requerimientos de seguridad: Fabricado en polipropileno (PP) virgen. Material resistente al impacto. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Cap. II. Resolución 2674/2013. NTC 5023.
	Requisitos específicos	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos secos. Fabricado en polipropileno de colores variados. Tapa hermética. Vida útil mínima de 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 22	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Recipiente para almacenamiento plástico con tapa**
	Cantidad requerida	**10 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricado en plástico de alta resistencia, preferiblemente polipropileno (PP) o polietileno de alta densidad (HDPE). Cuenta con tapa ajustable para cierre seguro. Diseño apilable que permite optimizar el espacio. Material transparente que facilita la identificación del contenido. **Requerimientos de salubridad:** El recipiente debe estar fabricado con materiales nuevos, visiblemente limpios, libres de impurezas o contaminantes. Debe permitir la limpieza y desinfección con agentes de uso común sin deterioro del material. Superficie lisa, sin rebabas ni irregularidades. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Capítulo II – Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios que deben cumplir materiales en contacto con alimentos), Guía ambiental para el manejo de plásticos postconsumo (Resolución 1023 de 2005), NTC 5023 (Materiales plásticos en contacto con alimentos).
	Requisitos específicos	Caja plástica de gran capacidad para almacenamiento general. Caja plástica con tapa, transparente, 79 cm x57 cm x 43 cm Capacidad: 130 Litros. Diseñada para ambientes institucionales o domésticos. Su estructura debe garantizar durabilidad, resistencia al impacto y facilidad de manipulación. La tapa debe encajar firmemente, protegiendo el contenido de la humedad, polvo o contaminación. Ideal para organización en bodegas, cocinas o espacios de almacenamiento. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 23	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Bandejas para servicio.**
	Cantidad requerida	**165 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricada en plástico de alta resistencia o acero inoxidable. Manijas laterales antideslizantes para mejorar el agarre durante el transporte. Superficie lisa, sin decoraciones, relieves o texturas que dificulten la limpieza. Material resistente a impactos, a productos de limpieza y a temperaturas variables. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, visiblemente limpios, sin porosidades, rebabas o grietas. Debe permitir limpieza y desinfección con productos de uso comercial sin alterar la superficie. Libre de contaminantes y residuos de fabricación. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Capítulo II – Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013 (Capítulo II), NTC 5023 (Materiales plásticos en contacto con alimentos, si es de plástico), o NTC 1972 (si es de acero inoxidable).
	Requisitos específicos	Bandeja de gran tamaño para el transporte seguro de alimentos dentro de entornos institucionales o de cocina industrial. Las manijas antideslizantes deben estar integradas al diseño y ofrecer ergonomía. El diseño liso y sin adornos permite un lavado completo y rápido, reduciendo riesgos de contaminación cruzada. Ideal para uso continuo y alta rotación. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 24	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Tijeras para cocina**
	Cantidad requerida	**8 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Largo mínimo: 20 cm. Fabricadas en acero inoxidable + polipropileno. Pivote alejado de las asas para mayor fuerza de corte. Mango cómodo de plástico. Requerimientos de seguridad: No acercar el mango plástico a fuentes de calor. Uso exclusivo en actividades de cocina. Mantener fuera del alcance de niños y niñas. **Requerimientos de salubridad:** Materiales nuevos, limpios y sin infestaciones. Superficies lisas, no porosas y resistentes a la corrosión y limpieza frecuente. **Normativa:** Decreto 3075/1997, Cap. II. Resoluciones 2674/2013 y 4142/2012. NTC 1972.
	Requisitos específicos	Tijeras de cocina para cortar todo tipo de alimentos, incluyendo carnes, huesos, y superficies. Mango ergonómico en polipropileno. Larga durabilidad y precisión. Vida útil mínima de 3 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad (1 tijera)

Ítem Nro. 25	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Estibas plásticas**
	Cantidad requerida	**13 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Dimensiones: Alto 155 cm, Ancho 100 cm, Largo 120 cm. Capacidad nominal: 1000 kg. Capacidad estática mínima: 5000 kg. Capacidad dinámica mínima: 3000 kg. Polipropileno de alta resistencia. Superficie cerrada o abierta, antideslizante, con borde. Entrada por dos lados. Para uso en estantería o piso. Resistentes a la intemperie (con aditivo). Requerimientos de seguridad: No superar 1.7 m de altura en almacenamiento. Mantener fuera del alcance de niños y niñas. **Requerimientos de salubridad:** Fáciles de limpiar y desinfectar. **Normativa:** Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012.
	Requisitos específicos	Estibas plásticas de alta resistencia para almacenamiento de mercancía. Superficie antideslizante opcional. Diseñadas para sistemas de estantería o uso en piso. Entrada por dos lados. Vida útil mínima de 3 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad (1 estiba plástica)

Ítem Nro. 26	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Canastas para bodegaje**
	Cantidad requerida	**24 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricadas en HDPE (Polietileno de Alta Densidad) con resistencia mínima de 1950 g. Estructura rígida, liviana, apilable y con ventilación adecuada. Resistente a impactos, humedad y variaciones térmicas. Superficie lavable, sin esquinas puntiagudas ni rebabas. **Requerimientos de salubridad:** Aptas para contacto con alimentos, especialmente frutas, verduras, hortalizas y productos lácteos. De fácil limpieza y desinfección. Los materiales deben ser nuevos, sin uso previo, libres de contaminantes, olores o manchas. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997 (Capítulo II – Equipos y utensilios), Resolución 2674 de 2013 (Capítulo II – Equipos y utensilios), NTC 5023 (Materiales plásticos en contacto con alimentos).
	Requisitos específicos	Canasta con diseño ergonómico, ventilado y apilable, adecuada para facilitar el almacenamiento, transporte y manipulación de productos frescos o perecederos en bodegas o áreas de almacenamiento. Permite aireación para prevenir el deterioro del contenido. Puede incluir asas integradas para facilitar su manipulación. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 27	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Coge ollas en silicona, plegable.**
	Cantidad requerida	**21 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricado en silicona de grado alimenticio, resistente al calor (mínimo 220 °C). Flexible, antideslizante, con aislamiento térmico que protege de quemaduras. Diseño plegable para fácil almacenamiento. Superficie uniforme, sin poros ni rugosidades. **Requerimientos de salubridad:** La silicona debe ser nueva, libre de impurezas, sin deformaciones, visiblemente limpia, sin manchas ni olores. Apta para lavado y desinfección frecuente con productos comerciales. **Normativa:** Resolución 2674 de 2013 (Cap. II - Equipos y utensilios), Decreto 3075 de 1997 (Cap. II - Condiciones sanitarias), Resolución 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios para materiales plásticos y elastómeros en contacto con alimentos).
	Requisitos específicos	Elemento diseñado para manipular recipientes calientes durante la cocción o el servicio de alimentos. Su material evita quemaduras y permite un agarre firme. El diseño plegable optimiza el espacio de almacenamiento. Ideal para uso en cocinas institucionales o domésticas. Medidas: 13 cm (alto abierto), 7,5 cm (cerrado), 10 cm (ancho). Color: tonos claros. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 28	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Gafas de protección visual en policarbonato para manejo de productos químicos**
	Cantidad requerida	**13 unidades**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricadas en policarbonato transparente, resistente a impactos y salpicaduras químicas. Diseño ergonómico, liviano, con ventilación indirecta para evitar empañamiento. Ajuste seguro al rostro mediante patillas flexibles o banda elástica. **Requerimientos de salubridad:** Deben estar visiblemente limpias, libres de rayaduras o daños estructurales. Aptas para desinfección frecuente con soluciones antisépticas sin deterioro del material. **Normativa:** Resolución 2400 de 1979 (Capítulo VI - Protección de los ojos), Decreto 1072 de 2015 (SST), NTC 1470 (Elementos de protección visual), y guías del Ministerio de Trabajo y el INVIMA sobre equipos de protección personal (EPP).
	Requisitos específicos	Elemento de protección personal diseñado para proteger los ojos del contacto con sustancias químicas peligrosas, partículas o salpicaduras. Su material de policarbonato ofrece alta resistencia al impacto y claridad óptica, adecuado para uso en laboratorios, cocinas industriales o entornos donde se manipulan agentes irritantes o corrosivos. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 29	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Mangas térmicas resistentes a cortes**
	Cantidad requerida	**8 pares.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricadas con capa interna de algodón y nylon, tejido sin costuras para evitar rozaduras. Alta resistencia a cortes, con diseño ergonómico y flexible que permite libertad de movimiento. Buen nivel de transpirabilidad, frescura y confort térmico. **Requerimientos de salubridad:** Las mangas deben estar libres de suciedad, pliegues mal formados o materiales contaminantes. Aptas para lavado y desinfección sin alteración de sus propiedades físicas. **Normativa:** Cumplimiento con la NTC 1692 (Elementos de protección para manos y brazos), Resolución 2400 de 1979 (Art. 176–177 sobre protección personal), y Decreto 1072 de 2015 (SST). Las normas internacionales aplicables como EN 388 para resistencia a cortes pueden ser referenciadas como soporte técnico.
	Requisitos específicos	Elemento de protección personal para los brazos, utilizado principalmente en labores industriales o de manipulación donde exista riesgo de corte o abrasión. Ofrece confort térmico y mecánico gracias a su construcción sin costuras, que evita incomodidades prolongadas y favorece la ventilación de la piel. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Par

Ítem Nro. 30	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cuchara sopera en acero inoxidable para niños**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Largo mínimo: 20 cm. Ancho mínimo: 4 cm. Espesor: 3 mm. Fabricada en acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Mango metálico parte integral del cubierto. Superficie firme, uniforme, sin defectos. Acabado satinado o cepillado. Requerimientos de seguridad: Solo se permite el uso de metales y sustancias listadas por la FDA, CE o MERCOSUR. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio y libre de infestaciones. Acabado liso, no poroso ni absorbente. Libre de grietas o defectos que puedan acumular residuos. Resistente a la corrosión y agentes de limpieza. **Normativa:** NTC 1972. Decreto 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 4142 de 2012.
	Requisitos específicos	Cuchara sopera metálica para niños, resistente y segura. Fabricada en acero inoxidable 18/10 con mango integrado, superficie uniforme y sin defectos, ideal para alimentos líquidos o semilíquidos. Vida útil mínima de 7 años  .
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 31	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cuchara para postre en acero inoxidable para niños**
	Cantidad requerida	**750 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Largo mínimo: 12–15 cm. Ancho mínimo: 30 mm. Espesor mínimo: 1.5 mm. Fabricada en acero 18/10 (10% cromo y 10% níquel). Mango metálico parte integral del cubierto. Superficie firme y uniforme, sin defectos. Acabado satinado o cepillado. Requerimientos de seguridad: Solo se pueden utilizar metales y sustancias permitidas por la FDA, CE o MERCOSUR. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio, sin infestaciones. Superficie lisa, no porosa, no absorbente, sin grietas o defectos. Resistente al uso, corrosión y limpieza frecuente. **Normativa:** NTC 1972. Decreto 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 4142 de 2012.
	Requisitos específicos	Cuchara de postre metálica para niños. Fabricada en acero inoxidable 18/10, con mango integrado, superficie uniforme, sin defectos y con acabado satinado o cepillado. Ideal para alimentos semilíquidos. Vida útil mínima de 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 32	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Cuchillo en acero inoxidable para niños**
	Cantidad requerida	**750 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Largo mínimo: 18 cm (recomendado). Espesor mínimo: 2 mm. Hoja con filo romo o redondeado para mayor seguridad. Mango metálico parte integral del cubierto. Acabado satinado o cepillado. Requerimientos de seguridad: Uso exclusivo en cocina bajo supervisión. Fabricado con materiales permitidos por FDA, CE o MERCOSUR. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio, libre de defectos. Acabado liso, no poroso. Resistente a corrosión y productos de limpieza. **Normativa:** NTC 1972. Decreto 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 4142 de 2012.
	Requisitos específicos	Cuchillo metálico infantil para cocina, fabricado en acero inoxidable 18/10. Diseño seguro y funcional, con superficie pulida, sin defectos ni rebordes. Ideal para cortar alimentos blandos o de entrenamiento alimentario. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 33	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Tenedor en acero inoxidable para niños**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Largo mínimo: 15 cm. Espesor mínimo: 1.5 mm. Punta de dientes redondeada para mayor seguridad. Mango metálico parte integral del cubierto. Acabado satinado o cepillado. Requerimientos de seguridad: Materiales aprobados por FDA, CE o MERCOSUR. No debe presentar filos cortantes. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio, sin infestaciones. Superficie lisa, no porosa y sin grietas. Resistente al uso y limpieza frecuente. **Normativa:** NTC 1972. Decreto 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 4142 de 2012.
	Requisitos específicos	Tenedor infantil en acero inoxidable 18/10 con puntas suaves. Superficie uniforme y segura para el uso alimentario en niños. Diseño ergonómico y resistente al desgaste. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 34	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Plato pando plástico para niños**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricado en polipropileno (PP) con acabado rubber o brush. Diámetro entre 18 y 20 cm. Apilable, de aspecto brillante o traslúcido, con colores vivos, unicolores o diseño infantil no mediático. Requerimientos de seguridad: Polipropileno virgen, sin materiales reciclados o reprocesados. Libre de toxicidad y apto para horno microondas. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio, sin infestaciones. Debe poderse limpiar y desinfectar con productos comerciales. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, NTC 5023, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.
	Requisitos específicos	Elemento individual del menaje infantil, diseñado para contener alimentos sólidos. Su diseño apilable y su resistencia térmica lo hacen ideal para uso continuo en ambientes escolares o institucionales. Vida útil mínima de 5 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 35	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Plato hondo plástico para niños**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricado en polipropileno (PP), acabado rubber o brush. Diámetro entre 12 y 14 cm. Apilable, con colores vivos y diseño unicolor o infantil no mediático. Requerimientos de seguridad: Polipropileno virgen, libre de materiales reciclados, apto para microondas. Sin toxicidad. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio, sin infestaciones. Fácil de limpiar y desinfectar. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, NTC 5023, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.
	Requisitos específicos	Recipiente profundo para alimentos líquidos o semisólidos. Diseñado para niños, con resistencia térmica hasta 65 °C. Vida útil mínima de 5 años.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 36	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Vaso plástico para niños**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricado en polipropileno (PP). Diámetro entre 6.5 y 7.0 cm. Altura entre 6.5 y 7.0 cm. De colores vivos y acabado brillante o traslúcido. Requerimientos de seguridad: Material virgen, sin contenido reciclado. Apto para uso en horno microondas. Libre de toxicidad. **Requerimientos de salubridad:** Libre de contaminantes. Lavable y desinfectable con productos comerciales. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, NTC 5023, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.
	Requisitos específicos	Contenedor para bebidas frías o calientes, diseñado para niños. Fabricación robusta y estable. Vida útil mínima de 5 años.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 37	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Pocillo plástico con asas para niños**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricado en polipropileno (PP). Diseño con una o dos asas laterales. Superficie brillante, rubber o brush, de colores vivos. Requerimientos de seguridad: Sin materiales reprocesados, libre de sustancias tóxicas. Apto para microondas. **Requerimientos de salubridad:** Material virgen, limpio, sin infestaciones. Compatible con limpieza con productos comerciales. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, NTC 5023, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.
	Requisitos específicos	Taza plástica con diseño infantil, segura para uso diario por niños. Fácil de sujetar gracias a sus asas. Resistente a impactos. Vida útil mínima de 5 años.
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto. 
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 38	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Recipiente individual hondo plástico para fruta**
	Cantidad requerida	**1.125 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Capacidad: entre 200 ml y 400 ml. Forma: redonda u ovalada, honda. Material: Polipropileno (PP) grado alimenticio. Superficie lisa, sin rebordes filosos. Apilables para fácil almacenamiento. Acabado brillante o semimate, en colores variados no translúcidos. Requerimientos de seguridad: Material libre de BPA, no tóxico. No debe usarse material reciclado ni reprocesado. **Requerimientos de salubridad:** Fácil limpieza y desinfección con agentes comerciales. Superficies no porosas ni absorbentes. **Normativa:** Decreto 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. NTC 5023. Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012.
	Requisitos específicos	Recipiente hondo de uso individual para servir porciones de fruta a niños. Capacidad ideal entre 200 y 400 ml. Diseño ergonómico y seguro. Vida útil mínima de 3 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Embalaje que garantice higiene y protección durante transporte y almacenamiento.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad.

Ítem Nro. 39	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Balde plástico con escurridor**
	Cantidad requerida	**13 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Capacidad: 12 litros. Base ovalada o rectangular. Manija para transporte. Escurridor con palanca o manija de prensado. Pico vertedor trasero. Medidas de capacidad en litros visibles. Señal "piso mojado" en la parte lateral. Requerimientos de seguridad: Libre de deformaciones, rebabas o manchas. Colores brillantes y vivos. Resistencia a impacto. Identificación visible del material para reciclaje. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio y libre de infestaciones. Debe poder limpiarse y desinfectarse con productos comerciales. **Normativa:** Guía ambiental sobre transformación, aprovechamiento y disposición de residuos plásticos post-consumo.
	Requisitos específicos	Balde plástico con escurridor integrado, diseñado para facilitar el escurrido de mopas. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Embalaje que garantice higiene y protección durante transporte y almacenamiento.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 40	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Ponchera de lavandería**
	Cantidad requerida	**5 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Volumen aproximado: 45 litros. Dimensiones aproximadas: alto 24 cm, largo 54 cm, diámetro 55 cm. Manijas integradas y agarre ergonómico. Requerimientos de seguridad: Sin rebabas, deformaciones o blanqueamientos. Colores vivos y uniformes. Marcado del tipo de material para reciclaje. Material resistente al impacto. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio y libre de infestaciones. Compatible con limpieza y desinfección con productos comerciales. **Normativa:** Guía ambiental: transformación y disposición de residuos plásticos post-consumo.
	Requisitos específicos	Recipiente plástico resistente, liviano, para lavado, remojo y almacenamiento de ropa. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque higiénico que proteja durante almacenamiento y transporte.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 41	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Contenedores para limpieza y desinfección**
	Cantidad requerida	**15 unidades.**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Fabricados en polipropileno resistente a la corrosión, con tapa ajustable y manijas integradas para facilitar su movilidad. Diseño ergonómico con sistema de apilamiento que permite optimizar espacio. No deben liberar sedimentos ni color al contacto con líquidos. Peso aproximado: 2.7 kg. Capacidad mínima: 80 litros. Dimensiones: Alto 61.7 cm, Ancho 53 cm, Largo 58.5 cm. **Requerimientos de salubridad:** Material plástico nuevo, de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar. Libre de contaminantes visibles y adecuado para contacto con soluciones de limpieza. **Normativa:** Cumple con la Resolución 2674 de 2013 (manipulación de elementos en contacto con productos de limpieza), Decreto 3075 de 1997 (condiciones sanitarias de utensilios y equipos), y Guía Ambiental para industria del plástico (residuos post-consumo).
	Requisitos específicos	Recipiente plástico de alta resistencia, utilizado para el almacenamiento, manejo o preparación de soluciones de limpieza y desinfección. Su diseño permite un manejo higiénico, seguro y ergonómico, ideal para ambientes institucionales o industriales. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte, teniendo en cuenta las necesidades y características del producto.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Ítem Nro. 42	**Nombre Comercial del Bien/Producto**	**Papelera para sanitario 10 litros**
	Cantidad requerida	**45 unidades**
	Calidad	**Requerimientos técnicos:** Capacidad: 10 litros. Dimensiones aproximadas: alto 25 cm, ancho 24 cm. Tapa con pedal o vaivén. Recipiente interno y soporte para bolsa. Base y cuerpo puede ser cuadrado, rectangular o cilíndrico. Colores con convenciones para residuos higiénicos. Requerimientos de seguridad: Sin deformaciones, rebabas o manchas. Colores brillantes y uniformes. Material identificado para reciclaje. Resistente al impacto. **Requerimientos de salubridad:** Material nuevo, limpio y libre de infestaciones. Fácil de limpiar y desinfectar. Esquinas redondeadas y superficies lisas. **Normativa:** Guía ambiental sobre transformación y disposición de residuos plásticos post-consumo.
	Requisitos específicos	Papelera con tapa y pedal para residuos higiénicos. Material: Polietileno de alta densidad (HDPE). Color verde. Vida útil mínima: 7 años. 
	Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque higiénico que garantice la integridad del producto durante el almacenamiento y transporte.
	Presentación (Aplica para productos)	Unidad. Incluye tapa y recipiente interno.