Ítem	Cantidad	Elemento	Especificación técnica
1	1	Azucarera plástica	Recipiente para almacenamiento y servicio de azúcar, fabricado en plástico de uso alimentario, resistente, lavable y no tóxico; con tapa ajustada y abertura o sistema que facilite servir el contenido. Capacidad aproximada de 300 a 700 ml. Superficie lisa, sin fisuras ni rebabas, apta para contacto con alimentos.
2	10	Bandejas plásticas	Bandejas rectangulares de uso institucional, fabricadas en plástico de uso alimentario, rígido, resistente a golpes y lavados frecuentes. Superficie lisa, bordes redondeados y altura que permita contener y transportar alimentos o utensilios. Tamaño mediano, aproximadamente 40–50 cm de largo; color a definir por la entidad.
3	2	Bandejas grandes	Bandejas rectangulares de gran formato, de plástico de uso alimentario o material equivalente apto para alimentos, rígidas y resistentes. Dimensiones de referencia de 50–60 cm de largo, con bordes elevados para evitar el deslizamiento de los alimentos. Fáciles de lavar, sin grietas ni aristas cortantes.
4	3	Caldero para arroz	Caldero de uso institucional para preparación de arroz, fabricado en aluminio de espesor adecuado o acero inoxidable apto para alimentos, con cuerpo robusto, base estable y asas resistentes al calor. Capacidad de referencia: 20–30 litros. Debe permitir distribución uniforme del calor y ser compatible con la fuente de calor instalada.
5	4	Caldero para fritar	Caldero de uso institucional para fritura, fabricado en aluminio de calibre reforzado o acero inoxidable apto para alimentos, con paredes altas, base estable y asas firmes resistentes al calor. Capacidad de referencia: 15–25 litros. Debe ser compatible con la estufa disponible y facilitar limpieza y manipulación segura.
6	8	Canastillas plásticas	Canastillas apilables y resistentes, fabricadas en plástico de alta resistencia, lavable y apto para almacenamiento y transporte de alimentos o insumos. Con perforaciones de ventilación, asas integradas y bordes reforzados. Dimensiones aproximadas de 60 × 40 cm, con capacidad de carga adecuada para uso institucional.
7	23	Caneca plástica para almacenamiento de comida	Recipiente con tapa, fabricado en plástico de uso alimentario, resistente, lavable y no tóxico, destinado al almacenamiento protegido de alimentos. Capacidad sugerida de 20–30 litros, con tapa que ajuste correctamente y asas para manipulación. Interior liso, sin grietas ni olores persistentes; especificar si estará destinado a alimentos secos o preparados.
8	5	Chocolateras grandes	Recipiente para preparación y servicio de bebidas calientes, en acero inoxidable apto para alimentos o aluminio de uso culinario, con capacidad aproximada de 5–10 litros. Debe incluir tapa, asas resistentes al calor y borde o pico vertedor que facilite servir sin derrames. Apta para la fuente de calor utilizada en la institución.
9	10	Colador metálico	Colador de cocina fabricado en acero inoxidable, con malla metálica uniforme, resistente a la corrosión y al uso frecuente. Diámetro de referencia de 20–30 cm, con aro firme y mango seguro para manipulación. Sin rebabas ni uniones que acumulen residuos y fácil de lavar.
10	1	Congelador	Congelador horizontal o vertical de uso comercial/institucional, con capacidad útil de referencia de 300–400 litros, aislamiento térmico, control de temperatura, canastillas o compartimientos según diseño y sistema de drenaje

			cuando aplique. Alimentación eléctrica compatible con la instalación colombiana (110–120 V, 60 Hz, si corresponde al punto de conexión). Debe incluir manual en español, garantía, ficha técnica y eficiencia energética declarada. Definir capacidad y tipo según espacio y necesidad real.
11	299	Cucharas	Cucharas para servicio de alimentos, fabricadas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, resistentes a la corrosión y al lavado frecuente. Tamaño de mesa/institucional, con bordes lisos, acabado uniforme y sin puntas o rebabas. Deben ser de una sola pieza o contar con uniones firmes e higiénicas.
12	2	Cucharón escurridor de fritos	Utensilio tipo espumadera/cucharón perforado para retirar alimentos fritos y escurrir aceite, fabricado en acero inoxidable resistente al calor y a la corrosión. Diámetro aproximado de 12–18 cm y mango largo de 25–35 cm, firme y seguro, con perforaciones uniformes y sin bordes cortantes.
13	2	Cucharón para servir líquidos	Cucharón para servir sopas, caldos y líquidos, fabricado en acero inoxidable apto para alimentos, con capacidad aproximada de 150–250 ml, mango largo y resistente al calor. Bordes lisos, unión firme y diseño que facilite servir y limpiar.
14	19	Cucharón para servir en acero	Cucharón de servicio fabricado en acero inoxidable apto para alimentos, resistente a la corrosión, con capacidad aproximada de 100–200 ml, mango ergonómico y suficientemente largo para recipientes institucionales. Sin rebabas, con acabado liso y fácil limpieza.
15	23	Cuchillo profesional en acero inoxidable	Cuchillo de cocina profesional con hoja de acero inoxidable resistente a la corrosión, filo uniforme y mango ergonómico antideslizante, unido firmemente a la hoja. Longitud de hoja de referencia de 20–25 cm. Debe entregarse nuevo, sin defectos, con protección para la hoja y apto para labores de preparación de alimentos.
16	1	Escurridor para fritos	Escurridor o rejilla para alimentos fritos, fabricado en acero inoxidable o metal con recubrimiento apto para contacto con alimentos y resistente al calor. Estructura estable, superficie que permita evacuar el aceite y dimensiones adecuadas para bandeja o recipiente de cocina institucional. Fácil de limpiar, sin corrosión ni bordes cortantes.
17	1	Espátula	Espátula de cocina para voltear o manipular alimentos, fabricada en acero inoxidable apto para alimentos, con hoja resistente y mango ergonómico resistente al calor. Longitud total de referencia de 25–35 cm. Bordes lisos y unión firme; apta para el tipo de preparación requerido.
18	2	Estibas	Estibas plásticas de uso institucional, lavables, resistentes a la humedad y de fácil limpieza, con superficie estable y diseño que permita manipulación y almacenamiento seguro de recipientes o insumos. Dimensiones de referencia de 100 × 120 cm, con capacidad de carga declarada por el fabricante. Preferiblemente con superficie cerrada cuando se destinen a zonas de alimentos.
19	8	Estufa industrial de 3 puestos	Estufa industrial de tres quemadores, estructura robusta y estable, parrillas resistentes al calor y quemadores de uso comercial. Debe ser compatible con el tipo de gas disponible en el sitio (GLP o gas natural), incluir válvulas y conexiones apropiadas y permitir limpieza y mantenimiento. El proveedor debe indicar consumo, potencia, dimensiones y requisitos de instalación, y entregar

			manual y garantía. La instalación debe realizarse conforme a la reglamentación técnica colombiana aplicable y por personal competente.
20	1	Exprimidor de naranja	Exprimidor para cítricos manual o eléctrico, según necesidad institucional. Si es eléctrico, debe ser de uso frecuente, con piezas desmontables lavables, recipiente recolector y alimentación compatible con 110–120 V, 60 Hz. Si es manual, debe contar con base estable y componentes resistentes a la corrosión. Indicar capacidad, potencia y accesorios según el modelo ofertado.
21	1	Gramera	Balanza digital de mesa para pesaje de alimentos, con capacidad mínima sugerida de 5 kg y resolución de 1 g, pantalla legible, función de tara, plataforma lavable y apagado automático. Alimentación por batería o adaptador según modelo. Debe entregarse con manual y garantía; indicar capacidad máxima y división de escala.
22	12	Jarra plástica de 2 litros	Jarra con capacidad nominal de 2 litros, fabricada en plástico de uso alimentario, resistente y libre de BPA cuando corresponda, con asa ergonómica, pico vertedor y graduación visible. Debe ser lavable, estable y no alterar olor o sabor de los líquidos.
23	1	Juego de sartenes	Juego de sartenes de uso institucional que incluya al menos tres tamaños (referencia: 20, 24 y 28 cm de diámetro), fabricados en aluminio de espesor adecuado o acero inoxidable, con superficie interior apta para cocinar, base estable y mangos resistentes al calor firmemente sujetos. Si incluye recubrimiento antiadherente, este debe estar íntegro y ser apto para uso alimentario. Indicar piezas y diámetros ofertados.
24	1	Juego de tarros organizadores con tapa	Juego de recipientes organizadores con tapa, fabricados en plástico de uso alimentario, lavable y resistente, con cierre ajustado para proteger los insumos. Debe incluir varios tamaños diferenciados; se sugiere mínimo 3 recipientes. Superficie lisa, apilables y sin fisuras. El proveedor debe detallar cantidad y capacidad de cada recipiente.
25	5	Licuadora	Licuadora eléctrica de uso institucional, con motor de potencia nominal sugerida de 500 W o superior, vaso resistente con capacidad mínima de 1,5 litros, tapa, cuchillas de acero inoxidable y base antideslizante. Debe contar con velocidades o función de pulso, protección del motor y alimentación compatible con 110–120 V, 60 Hz. Incluir manual en español y garantía; especificar potencia, capacidad y material del vaso.
26	6	Nevera	Refrigerador de uso institucional, capacidad útil de referencia de 250–350 litros, con compartimiento de refrigeración y congelador cuando aplique, control de temperatura, bandejas y compartimientos internos lavables. Alimentación compatible con la instalación colombiana (110–120 V, 60 Hz, si corresponde al punto de conexión). Debe incluir manual en español, garantía y ficha técnica con capacidad útil y consumo energético. Definir capacidad y configuración según espacio y necesidad real.
27	7	Olla a presión de 8 litros	Olla a presión con capacidad nominal de 8 litros, cuerpo de aluminio de alta resistencia o acero inoxidable apto para alimentos, tapa con cierre seguro, válvula reguladora de presión, válvula de seguridad y empaque reemplazable. Debe incluir instrucciones en español, identificación del fabricante y garantía. Compatible con la fuente de calor instalada; cumplir las normas de seguridad aplicables al producto.

28	4	Olla grande de acero inoxidable	Olla de gran capacidad para cocina institucional, fabricada en acero inoxidable apto para alimentos, con asas firmes y tapa ajustada. Capacidad de referencia de 30–40 litros; fondo estable y paredes resistentes para uso frecuente. Superficie interior lisa, resistente a la corrosión y fácil de limpiar. El proveedor debe informar capacidad y dimensiones.
29	7	Olla mediana de acero inoxidable	Olla de uso institucional fabricada en acero inoxidable apto para alimentos, con tapa y asas resistentes, base estable y superficie lisa de fácil limpieza. Capacidad de referencia de 15–20 litros. Debe soportar uso frecuente y ser compatible con la fuente de calor disponible.
30	3	Olla pequeña de acero inoxidable	Olla de cocina fabricada en acero inoxidable apto para alimentos, con tapa, asas firmes y base estable. Capacidad de referencia de 5–8 litros. Resistente a la corrosión, fácil de lavar y apta para uso frecuente en cocina institucional.
31	2	Papelera	Papelera para residuos ordinarios de uso institucional, fabricada en plástico resistente y lavable, con bordes redondeados y capacidad aproximada de 20–30 litros. Puede incluir tapa o pedal según necesidad del sitio. Debe ser estable, fácil de limpiar y adecuada para el área donde se instalará.
32	3	Pelador de papa	Pelador manual para tubérculos y frutas, con hoja de acero inoxidable y mango ergonómico antideslizante, resistente al lavado frecuente. Debe permitir retirar la cáscara con facilidad, sin rebabas ni piezas flojas, y ser apto para uso alimentario.
33	7	Plancha para asar grande	Plancha de cocina de gran formato para asar alimentos, fabricada en hierro, acero o material culinario resistente al calor, con superficie plana, distribución uniforme del calor y asas seguras cuando aplique. Tamaño de referencia mínimo de 50 × 40 cm. Debe ser compatible con la fuente de calor existente y fácil de limpiar; indicar material, dimensiones y peso.
34	184	Platos pandos	Platos llanos para servicio de alimentos, fabricados en material resistente y apto para uso alimentario, como loza/porcelana vitrificada o material institucional equivalente. Diámetro de referencia de 23–27 cm, superficie lisa, bordes sin astillas y aptos para lavado frecuente. Si son plásticos, deben ser reutilizables y aptos para alimentos.
35	34	Platos hondos	Platos hondos para sopas y preparaciones líquidas, fabricados en loza/porcelana vitrificada o material institucional equivalente, resistente al uso y al lavado frecuente. Diámetro de referencia de 20–23 cm y profundidad adecuada para contener líquidos. Superficie lisa, sin grietas ni astillas y aptos para contacto con alimentos.
36	216	Pocillos plásticos	Pocillos reutilizables fabricados en plástico de uso alimentario, resistentes a golpes y lavados frecuentes, con capacidad aproximada de 200–300 ml, asa firme y bordes lisos. No deben presentar grietas, rebabas ni olores que alteren la bebida; libres de BPA cuando corresponda.
37	2	Poncheras de lavado de loza	Poncheras grandes para lavado de utensilios, fabricadas en plástico rígido de alta resistencia, lavable y no tóxico, con capacidad aproximada de 30–50 litros. Bordes reforzados, interior liso y asas o zonas de agarre para manipulación. Dimensiones adecuadas para lavado institucional.
38	10	Ralladores grandes	Rallador manual grande, fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión, con varias superficies o tipos de corte y mango firme de agarre

			seguro. Altura de referencia de 20–30 cm, base estable y diseño que permita limpieza adecuada. Sin bordes sueltos ni defectos.
39	15	Recipientes plásticos con tapa pequeños	Recipientes pequeños para almacenamiento de alimentos o ingredientes, fabricados en plástico de uso alimentario, con tapa de cierre ajustado. Capacidad de referencia de 0,5–2 litros; apilables, lavables y resistentes. Deben tener superficie lisa, sin fisuras y no transferir olores o sabores.
40	2	Rodillo	Rodillo de cocina para extender masas, fabricado en madera dura sellada apta para uso culinario o material sintético de uso alimentario. Longitud de referencia de 35–45 cm, superficie lisa y uniforme, sin astillas, grietas ni desprendimientos. Fácil de limpiar y manipular.
41	1	Salero plástico	Salero fabricado en plástico de uso alimentario, con tapa perforada o dosificador que permita dispensar sal de forma controlada. Capacidad aproximada de 150–300 ml, cierre seguro, superficie lavable y sin fisuras.
42	14	Tabla para picar	Tabla de corte de uso institucional, fabricada en polietileno de alta densidad o material equivalente apto para contacto con alimentos, no poroso, resistente y lavable. Tamaño de referencia de 30 × 40 cm o superior, con superficie estable y bordes lisos. Se recomienda diferenciar por colores según tipo de alimento para prevenir contaminación cruzada, de acuerdo con el protocolo de la institución.
43	184	Tenedores	Tenedores de mesa fabricados en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, resistentes a la corrosión y al lavado frecuente. Dientes uniformes, puntas no deformadas, bordes lisos y acabado pulido. Tamaño institucional estándar y estructura firme.
44	1	Trincho	Trincho o tenedor de cocina para sujetar y manipular piezas de alimentos, fabricado en acero inoxidable resistente al calor y a la corrosión, con dos o más puntas firmes y mango resistente al calor. Longitud de referencia de 25–35 cm. Debe ser robusto, seguro y fácil de limpiar.
45	271	Vasos	Vasos reutilizables para bebidas, fabricados en plástico de uso alimentario resistente a golpes y lavados frecuentes, con capacidad aproximada de 250–300 ml, bordes lisos y base estable. No deben presentar grietas, rebabas ni olores persistentes; libres de BPA cuando corresponda.

MARIA ESTHELA RENTERIA RENTERIA
Secretaria de Educación y Cultura

Elaboró: Shirley Viviana Amado/2026.