

ACTA-

FECHA: Bogotá, 28 de julio de 2022

HORA: 9:00 am – 10:00 am

LUGAR: Centro Transitorio Cundinamarca

TEMA: Inventario servicio de alimentación.

ASISTENTES: Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación de listado de inventario para operación del servicio de alimentación.

Dotación de menaje para el servicio de alimentación. El Asociado para la preparación, suministro y servido de los alimentos debe contar como mínimo con el menaje o su equivalente que se encuentra relacionado en la siguiente tabla, el cual debe ser de material resistente al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. A continuación, se especifican los utensilios identificados en el SA:

Nevera mixta (refrigeración congelación) 1 unidad por Unidad operativa
Congelador en acero inoxidable. 1 unidad por Unidad operativa
Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior. 1 unidad por Unidad operativa
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad. 1 unidad por Unidad operativa
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad. 1 unidades por Unidad operativa
Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable. 1 unidad por Unidad Operativa
Horno microondas Casero de alta gama 1 unidad por Unidad operativa.
Dispensador de agua. Dispensador de botellón con soporte. 1 unidad
Escruidor por cada cocineta. De pared para loza lavable. 1 por unidad
Estibas. En material higiénico sanitario.

Mesas de Trabajo. 1 por unidad
Total Mesas beneficiarios. 12 x 6 puestos cada una.
Total Sillas beneficiarios. 56 unidades
Cubiertos. Cucharas sopas en acero 100% inoxidable. 51 cucharas
Platos para seco. 50 unidades
Plato para sopa. 50 unidades
Vasos jugo. 53 unidades
Pocillos con agarradera. 50 unidades
Caldero hondo 75 lt x 1 und
Olla a presión 10 lts x 1 und
Olla a presión 5 lts x 1 und
Olla en aluminio número 36 con tapa 3 unidades
Olla en aluminio número 30 con tapa 2 unidades
Olleta con tapa de 2 lts 2 x unidad
Pailas en aluminio mínimo de 46 cms. 2 x unidad
Bandejas en material higiénico sanitario 33 unidades
Bascula electrónica industrial capacidad mínima 50kgr, capacidad máxima 150 kgr 1 x unidad
Bascula digital para alimentos capacidad mínima 50 libras 1 x unidad
Gramera digital de 1 gr de sensibilidad 1 x unidad
Termómetros de alimentos frio 2 x unidad, caliente 2 x unidad
Cinta métrica 1 x unidad
Bascula electrónica industrial 1 x unidad
Tallímetro 1 x unidad
Estanterías 2 x unidad
Canastillas 26 en total
Canecas plásticas con tapa 37 litros. 3 x unidad
Jarra plástica con tapa 2 lts 7 x unidad
Jarra plástica con tapa 5 lts 7 x unidad
Recipiente plástico para desinfección de fruver con capacidad 10 lts. 5 x unidad
Recipiente plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kgr. 3 x unidad
Set de cucharas medidoras en plástico resistente por 30ml, 60 ml, 80 ml, 125 ml y 250 ml. 2 juegos x unidad
Colador en acero grande 3 x unidad
Cuchara de servir pasta 2 x unidad
Cuchara espumadera 2 x unidad
Cuchara para servir 4 x unidad
Cuchara perforada para ensalada 3 x unidad
Cucharon de aluminio 4 x unidad
Tabal de picado 6 x unidad
Pinza acero 3 unidad
Rallador de acero 4 caras. 2 x unidad
Set de cuchillos x 3 unidades. 5 unidades x unidad
Tijeras cocina 2 x unidad

Trinche de cocina acero 2 x unidad

Los materiales de los utensilios y superficies permiten su limpieza y desinfección continua.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista	CCT Cundinamarca	