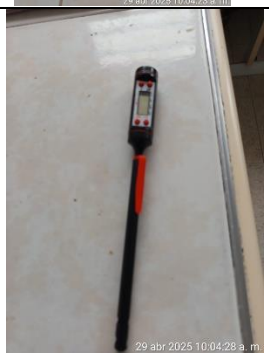
Tabla 18. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad mes de abril 2025				
Equipos	Equipos de frio	Nevera vertical mixta (refrigeración-congelación mínimo de 1000 lt	1 unidad porcada Unidad operativa	
		Congelador inoxidable mínimo 250lt	1 unidad porcada Unidad operativa	
	Estufa industrial conhorno	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto:90 cm ancho: 30 cm profundidad: 70 cm	1 unidad porcada Unidad operativa	
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa	

		Licuadora Industrial grande Capacidad mínima 15 litros.	1 unidades por Unidad operativa	
	Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	
	Dispensador de agua	Dispensador de botellón con soporte de pared	1 unidad por Unidad operativa	
Instrumentos deMedición para alimentos	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg.	1 unidad por Unidad operativa	
	Gramera digital para alimentos	Gramera digital para Alimentos con sensibilidad de 0.1 gramo, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	

	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas	Termómetro digital de punzón para productos frío.	2 unidades por Unidad operativa	
		Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	
	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura, certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	1 unidad por Unidad operativa	
	Tallímetro	Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.	1 unidad por Unidad operativa	

Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	Anaquel o Estanterías	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 85 cm de ancho y 198cm de alto.	2 unidades por Unidad operativa	
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15 unidades por Unidad operativa	
	Escurridor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidad: 24 cm	1 por capacidad de cada cocineta	
	Estibas	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	 
	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima: 84 cm, largo mínimo :150 cm, ancho mínimo :50cm	1 unidades por Unidad operativa	

Mesas Beneficiarios	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	De acuerdo con cobertura contratada.	
Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	
Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	
Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Material higiénico sanitario, para sopa, seco, plato postrero, bebidas calientes y bebidas frías para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	
	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10	1 unidad por cada persona mayor.	

	cm. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.		
	1 Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio odesechable.	1 unidad por cada persona mayor.	
	Vaso melamina Medidas Altura12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	
Ollas, Calderas, Pailas	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte,en aluminio y con tapa.	1 unidad por Unidad operativa	
	Olla a presión 10 litros	1 unidades por Unidad operativa	

		Olla a presión de 5 litros	1 unidades por Unidad operativa	
		Ollas en aluminio número 36 contapa	3 unidades por Unidad operativa	
		Ollas en aluminio número 30 contapa	2 unidades por Unidad operativa	
		Olleta con tapa de dos litros	2 unidades por Unidad operativa	

Menaje y elementos Cocina	Recipientes y bandejas	Pailas en aluminio fundido mínimode 46 cm	2 unidades por Unidad operativa	
		Bandejas plásticas para servir (enmaterial higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	20 unidades por Unidad operativa	
		Canecas plásticas con tapa 37 litrospara almacenamiento de granos	3 unidades por Unidad operativa	
		Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por Unidad operativa	

		Jarra plástica con tapa de 5 litros	7 unidades por Unidad operativa	
		Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	5 unidades por Unidad operativa	
		Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidade spor Unidad operativa	
		Recipiente plástico para ensaladascon tapa de 8 libras	4 unidades por Unidad operativa	

		Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, 1/8 copa - 30ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa - 80 ml, ½ taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	2 unidades por Unidad operativa	
		Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por Unidad operativa	
	Utensilios Cocina	Colador en acero grande	3 unidades por Unidad operativa	
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadasde 30 a 35 cm.	2 unidades por Unidad operativa	

		Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	2 unidades por Unidad operativa	
		Cuchara para servir (aluminio fundido)	4 unidades por Unidad operativa	
		Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	
		Cucharon de aluminio	4 unidades por Unidad operativa	

		Tabla para picado de polietileno de30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores.	6 unidades por Unidad operativa	
		Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango deacero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	
		Rallador en acero inoxidable de 4caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	
		Set de cuchillos x 3 unidades	5 unidades por Unidad operativa	
		Tijeras para cocina largo mínimo 20cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	

		Trinche de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	

Responsable:

Claudia Peñate Tovar
Nutricionista y Dietista

Yesenia Patricia Rubio
Coordinadora