Dotación Servicio de Alimentos
UNIDAD DE CUIDADO HOGAR LA MACARENA
CONVENIO 9063
FEBRERO DE 2024

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR EL ANEXO	REGISTRO FOTOGRAFICO
	Equipos de frio	Equipo mixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	
		Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	
		Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	
	Estufas	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	1 unidad por cada 100 personas mayores	

EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS		Estufa Enana industrial, en acero inoxidable, de 1 puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	1 unidad por Unidad operativa	
	Licuadora	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad	2 litros por Unidad operativa	
		Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad	2 litros por cada 100 personas mayores	
	Extractor de Olores	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	1 unidad por Unidad operativa	
	Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	

	Horno industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por Unidad operativa	
	Báscula electrónica	Material: digital, acero inoxidable, capacidad máxima desde 50 kg, con precisión mínimo de 50g	1 unidad por Unidad operativa	
	Gramera digital para alimentos	Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	
	Termómetros de Alimentos	Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2 unidades por Unidad operativa	
		2 unidades por Unidad operativa	2 unidades por Unidad operativa	

EQUIPOS DE ANTROPOMETRIA	Cinta métrica	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por Unidad operativa	
	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable capacidad mínima entre 150 kg o más, división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma de mínimo 60cm *60cm o más Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD	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	
	Anaquel o estanterias	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto	1 por cada 20 personas mayores	
	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	
Mesas 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	1 por cada 4 personas mayores	
Sillas beneficiarios	Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 por cada persona mayor.	
Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	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 cm. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor	

o

MUEBLES Y ELEMENTOS PARA EL SERVICI	Platos Vasos Pocillos con agarradera	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 o desechable.	1 unidad por cada persona mayor	
		Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor	
	O l l a s , C a l d e r	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa	1 unidad por cada persona mayor	
		Olla a presión 10 litros	1 por cada 100 personas mayores	
		Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circula	1 por cada 100 personas mayores	
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	
		Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	

	as, Pailas	Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	
		Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 por cada 100 personas mayores	
		Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm	5 por cada 50 personas mayores	
		Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	5 unidades por Unidad operativa	
		Jarra plástica con tapa de 2 litros	3 por cada 100 personas mayores	
		Jarra plástica con tapa de 5 litros	3 por cada 100 personas mayores	
		Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	3 por cada 100 personas mayores	

	Recipientes y bandejas	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	3 por cada 100 personas mayores	
		Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	2 por cada 100 personas mayores	
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	3 por cada 100 personas mayores	
		Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, 1/8 copa - 30 ml, 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	
		Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por Unidad operativa	
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	3 unidades por Unidad operativa	

MENAJE Y ELEMENTOS DE COCINA	Utensilios Cocina	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	
		Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	
		Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	4 unidades por Unidad operativa	
		Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	3 unidades por Unidad operativa	
		Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	
		Pela papas industrial. Fabricación en acera inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua. Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa. Motor de 1 hp	1 unidades por Unidad operativa	

		Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 unidades por cada 50 personas mayores	
		Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	
		Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	
		Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	
		Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	