	LISTA DE CHEQUEO RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILOS MINIMOS DEL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD TABLA N 25. SUBDIRECCION PARA LA VEJEZ	

FORMATO NO CONTROLADO

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SARAMITA

LUGAR : FUSAGASUGA

FECHA : (MES Y AÑO) jul-21

NUTRICIONISTA : MONICA SALGADO SABOGAL

CATEGORÍA		CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	NOTA	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA	REGISTRO FOTOGRAFICO DEL ELEMENTO O EQUIPO QUE GARANTIZA
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Refrigerador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
		Nevera mixta (refrigeración-congelación)	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
		Congelador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Estufa	Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural.	1 unidad por unidad opetaiva	NO CONSUMIBLE	1	
		Enana en acero inoxidable con 1 puesto a gas natural	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Extractor de Olores	Campana tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	

		Licuadora semiindustrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
	Horno industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Horno microondas	Casero de alta gama	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Gramera	Balanza gramera de mesa, máximo de 1-Gramo de sensibilidad. - digital	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 50 kg, capacidad máxima: 150 kg.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	Termómetros de Alimentos	Termómetro de punzón o digital para productos frío.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
		Termómetro de punzón o digital para productos calientes.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
Equipos de medición	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	NO CONSUMIBLE	1	
	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	NO CONSUMIBLE	1	

Equipos de medición antropometría	Pesa patrón	Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietas ni bordes afilados, peso de 10 kg, con garantia minima de 1 año, con certificación de calibración por laboratorio certificado por la ONAC	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	
	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	NO CONSUMIBLE	1	
Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en acero inoxidable, bordes sin aristas.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	  
	Anaquel o estanteria	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario.	10 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	  
	Estibas	En material higienico-sanitario.	6 unidades por unidad operativa.	NO CONSUMIBLE	10	 
	Escurridor	De pared para loza lavable en acero inoxidable.	1 unidad por undad operativa	NO CONSUMIBLE	1	 
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	30 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	30	
	Mesas Beneficiarios	En acero inoxidable o plásticas de 4 y 8 puestos, en material higiénico sanitario.	De acuerdo con cobertura contratada.	NO CONSUMIBLE	21	

	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	100	
	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Material en acero inoxidable, para sopa, seco, bebidas calientes y bebidas frías para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	100	  
	Cubiertos	Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los beneficiarios.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	100	 
	Ollas	Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 unidades por cada unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
		Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
		Olla a presión 10 litros	2 unidad por cada unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
		Olla a presión de 5 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	

	Olleta con tapa de dos litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
Recipientes y bandejas	Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras	5 unidad por cada 50 personas mayores	NO CONSUMIBLE	5	
	Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 Libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
	Canecas plásticas con tapa 37 litros tapa para almacenamiento de granos	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	 
	Taza plástica grande	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
	Tina plástica 50 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
	Jarra plástica con tapa de 1 litro	6 unidades por unidad operativa.	NO CONSUMIBLE	6	
	Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	7	
	Jarra plástica con tapa de 5 litros	8 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	8	

Menaje y elementos Cocina		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, 1/2 taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	 
		Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
		Recipiente plástico con tapa para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos	2 unidades por cada 50 personas mayores	NO CONSUMIBLE	3	
		Bandejas en acero inoxidable entre 50 cm - 55 cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.	20 unidades por cada 50 personas mayores	NO CONSUMIBLE	20	
		Recipiente en plástico para desinfección de fruver, con capacidad de 10 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
		Colador en acero grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
		Cernidor en aluminio grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
		Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores.	6 unidades por unidad operativa.	NO CONSUMIBLE	6	

	Utensilios Cocina	set de cuchillos	3 unidades unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
		Cuchara perforada para servir ensalada	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
		Cuchara para servir (aluminio fundido)	2 unidades por Centro de Protección Social	NO CONSUMIBLE	2	
		Cucharon de aluminio	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
		Rallador en acero inoxidable de 4 caras.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
		Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 a 35 cm.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
		Trinche de cocina acero inoxidable	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	
		Cuchara espumadera.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5	

	Tijeras para cocina	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
	Batidor manual en acero inoxidable	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	
	Martillo para cocina en acero inoxidable	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	
	Pela papas industrial. Fabricación en acero inoxidable 304 L Calibre 18. Capacidad de 12 libras. Entrada para el agua. Salida de producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna del pelapapa. Motor de Hp.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	

MONICA SALGADO SABOGAL-NUTRICIONISTA