Lista de Chequeo

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Refrigerador en acero inoxidable.	1 unidad por unidadoperativa	Se cuenta con un refrigerador de dos cuerpos	
		Nevera mixta (refrigeración-congelación)	1 unidad por unidad operativa		

		Congelador en acero inoxidable.	1 unidad por unidadoperativa		

	Estufa	Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural.	1 unidad por unidad operativa		
		Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural	1 unidad por unidad operativa		
	Extractor de Olores	Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa		
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa		

		Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 unidades por unidad operativa		

	Horno industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por unidad operativa		
	Horno microondas	Casero de alta gama	1 unidad por unidad operativa		
Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg.	1 unidad por unidad operativa		
	Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta	Báscula electrónica con capacidad mínima de 50 libras.	1 unidad por unidad operativa		

	Gramera digital	Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo de sensibilidad.	1 unidad por unidad operativa		
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada cocineta	Termómetro digital para productos frío.	2 unidades por unidad operativa		 
		Termómetro digital para productos calientes.	2 unidades por unidad operativa		
Equipos de medición antropometría	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: 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 materia resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Sies tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda e uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.	1 unidad por unidad operativa		
Equipos de antropometría	Pesa patrón	Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietas n bordes afilados, peso de 10K garantía mínima de 1 año con certificación de calibración por un laboratorio acreditado por la ONAC.	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.	10 unidades por unidad operativa	**SE CUENTA 2 CON ESTANTESDE CEMENTO CUBIERTOS ENMATERIAL HIGIÉNICO SANITARIO**	 
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	30 unidades por unidad operativa		 
	Escurridor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial.	1 por capacidad de cada cocineta		

	Estibas	En material higiénico sanitario.	6 unidades por unidad operativa		
	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas.	3 unidades por unidad operativa		  
	Mesas Beneficiarios	En material higiénico sanitario de 4 y 8 puestos.	De acuerdo con cobertura contratada.		
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.		

Menaje y elementos Cocina	Cubiertos	Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los participantes.	1 unidad por cada persona mayor.	102 unidades	
	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Material higiénico sanitario, para sopa, seco, plato postrero, bebidas calientes y bebidasfrías para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupoetario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	102 unidades	  

	Ollas, Calderas, Pailas	Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2 unidades por unidad operativa	Se cuenta con 4 unidades	

		Olla a presión 10 litros	2 unidades por unidad operativa		
		Olla a presión de 5 litros	2 unidades por unidad operativa		
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	5 unidades por unidad operativa		
		Olleta con tapa de dos litros	5 unidades por unidad operativa		

		Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 unidades por unidad operativa		
	Recipientes y bandejas	Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.	20 unidades por unidad operativa		
		Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	5 unidades por unidad operativa		 

					  
		Jarra plástica con tapa de 1 litro	6 unidades por unidad operativa		
		Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por unidad operativa	Se cuenta con 4 jarras de 3 litros cada una	

		Jarra plástica con tapa de 5 litros	8 unidades por unidad operativa		
		Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras	5 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 queso con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidades por unidad operativa		
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	5 unidades por unidad operativa		
		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.	3 unidades por unidad operativa		
		Taza plástica grande	5 unidades por unidad operativa		  

		Tina plástica 50 litros	5 unidades por unidad operativa		  
		Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por unidad operativa	ADICIONALMENTE, SE CUENTA CON 1 PROBERTA Y 2 JRRS MEDIDORAS PEQUEÑAS	

	Utensilios Cocina	Batidor manual en acero inoxidable	3 unidades por unidad operativa			
		Cernidor en aluminio grande	3 unidades por unidad operativa			
		Colador en acero grande	3 unidades por unidad operativa			

		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm.	5 unidades por unidad operativa		 
		Cuchara espumadera.	3 unidades por unidad operativa		
		Cuchara para servir (aluminio fundido)	5 unidades por unidad operativa		
		Cuchara perforada para servir ensalada	5 unidades por unidad operativa		
		Cucharon de aluminio	5 unidades por unidad operativa		
		Martillo para cocina en acero inoxidable	2 unidades por unidad operativa		
		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	6 **1 VERDE** **1 ROJA** **1 AZUL** **1 BLANCA** **1 AMARILLA** **1 CAFÉ (NEGRA)**	
		Pela papas industrial. Fabricación en acero 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		

		Pinza en acero inoxidable demínimo15cmdelargo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	5 unidades por unidad operativa		
		Rallador en acero inoxidable de 4caras.	2 unidades por unidad operativa		 
		Set de cuchillos x 3 unidades	5 unidades por unidad operativa		
		Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores(Blanca, amarilla, roja, verde, azul y café)	6 unidades por unidad operativa	6 **1 VERDE** **1 ROJA** **1 AZUL** **1 BLANCA** **1 AMARILLA** **1 CAFÉ (NEGRA)**	

		Tijeras para cocina	3 unidades por unidad operativa		  	
		Trinche de cocina acero inoxidable	5 unidades por unidad operativa			
NOMBRE DE QUIEN VERIFICA				FECHA DE VERIFICACIÓN		30/12/2021
Luisa Camila Vargas Sánchez Nutricionista Dietista						
Hna. Nubia Esperanza Moya Coordinadora de la unidad operativa						