## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| ELEMENTO | | | CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO | REGISTRO FOTOGRÁFICO |
|---|---|---|---|---|
| **Equipos** | Equipos de refrigeración y congelación | Refrigerador en acero inoxidable. | 1 unidad por unidad operativa |  |
| | | Nevera mixta (refrigeración- congelación) | 1 unidad por unidad operativa | |
| | | Congelador en acero inoxidable. | 1 unidad por unidad operativa |  |
| | Estufa | Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural. | 1 unidad por unidad operativa | |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | |   |
| | | Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural | 1 unidad por unidad operativa |   |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 | |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |  |

# TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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 |  |

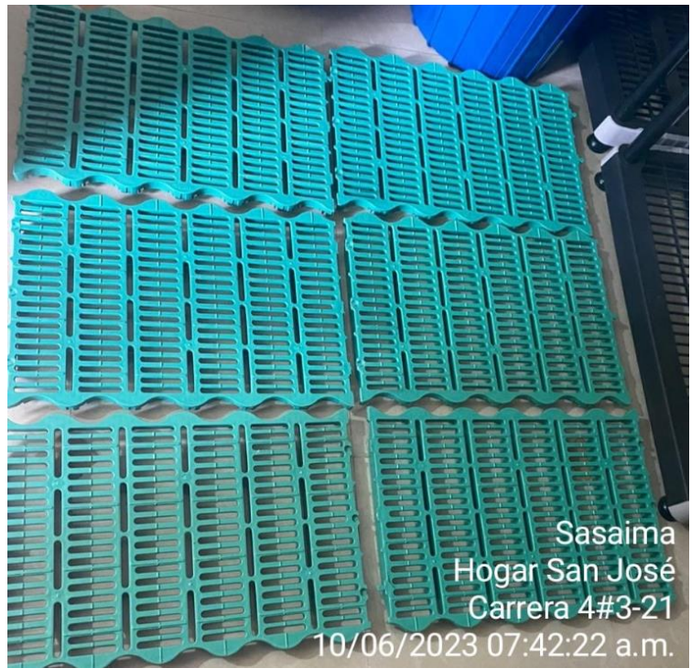
## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 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 | |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Equipos de antropometría** | Pesa patrón | Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietas ni bordes afilados, peso de 10Kg 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 |  |
| | Canastillas | Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. | 30 unidades por unidad operativa |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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. |  |
| | 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.<br>No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable. | 1 unidad por cada persona mayor. | <br> |
| | Ollas, Calderas, Pailas | Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa. | 2 unidades por unidad operativa |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Olla a presión 10 litros | 2 unidades por unidad operativa |  |
| | | Olla a presión de 5 litros | 2 unidades por unidad operativa |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 | |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Jarra plástica con tapa de 2 litros | 7 unidades por unidad operativa | |  |
| | | 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 | |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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 |  |
| | | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Rallador en acero inoxidable de 4caras. | 2 unidades por unidad operativa |  |
| | | Set de cuchillos x 3unidades | 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 |  |

## TABLA 25. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Tijeras para cocina | 3 unidades por unidad operativa |  | |
| | | Trinche de cocina acero inoxidable | 5 unidades por unidad operativa |  | |

Nutricionista: Luisa Camila Vargas Sánchez Firma: _____

Coordinadora: Hna. Nubia Esperanza Moya Firma: Hna. Nubia E Moya