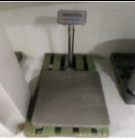


TABLA 25. RELACIÓN EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

ELEMENTO	CARACTERÍSTICA	CANTIDAD	TIPO DE BIEN	REGISTRO FOTOGRÁFICO	ESTADO	FECHA ESTIMADA DE REPOSICIÓN
Equipos	Refrigerador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Nevera mixta (refrigeración- congelación)	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Congelador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Estufa	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural				Bueno	A necesidad de Reposición
	Extractor de Olores	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Licadoras	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Licadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Horno industrial	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Horno microondas	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Báscula electrónica industrial	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición

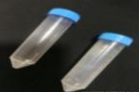
Instrumentos de Medición para alimentos	Gramera digital	Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo de sensibilidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada cocineta	Termómetro digital para productos frío.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Termómetro digital para productos calientes.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
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	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	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		Bueno	A necesidad de Reposición
	Tallimetro	Un tallimetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallimetro 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		Bueno	A necesidad de Reposición
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	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Anaqueles o Estanterías	Para ubicación de alimentos no perecederos (viveres y abarrotes), en material higiénico sanitario.	10 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición

Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	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		Bueno	A necesidad de Reposición
	Escurreidor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial.	1 por capacidad de cada cocineta	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Estibas	En material higiénico sanitario.	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Mesas Beneficiarios	En material higiénico sanitario de 4 y 8 puestos.	De acuerdo con cobertura contratada.	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cubiertos	Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los participantes.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	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 aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Ollas, Calderas, Pailas	Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Olla a presión 10 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Olla a presión de 5 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Ollita con tapa de dos litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
		Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.	20 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición

Menaje y elementos Cocina

Recipientes y bandejas

Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Jarra plástica con tapa de 1 litro	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Jarra plástica con tapa de 5 litros	8 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Recipiente en plástico para desinfección del fruver, con capacidad de 10 litros.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
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		Bueno	A necesidad de Reposición
Taza plástica grande	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición

Utensilios Cocina	Tina plástica 50 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Batidor manual en acero inoxidable	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cerridor en aluminio grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Colador en acero grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cuchara espumadera.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cuchara para servir (aluminio fundido)	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cuchara perforada para servir ensalada	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Cucharon de aluminio	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Martillo para cocina en acero inoxidable	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	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		Bueno	A necesidad de Reposición
	Pela papas industrial. Fabricación en acero inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 litros. 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	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Pinza en acero inoxidable demínimo15cmdelargo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Rallador en acero inoxidable de 4caras.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	Set de cuchillos x 3 unidades	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición
	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	NO CONSUMIBLE		Bueno	A necesidad de Reposición

