EVIDENCIAS EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

1. Refrigerador en acero inoxidable (cantidad 1)



2. Nevera mixta (refrigeración- congelación) (cantidad 1)



3. Congelador en acero inoxidable. (cantidad 1)



4. Estufa industrial en acero inoxidable (1 unidad)



5. Estufa enana en acero inoxidable (1 unidades)



6. Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable. (1 unidad)



7. Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad. (1 unidad)



8. Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad. (2 unidades)



9. Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura. (1 unidad)



10. Horno microondas (1 unidad)



11. Báscula electrónica industrial (1 unidad)



12. Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta (1 unidad)



13. Gramera digital (1 unidad)



14. Termómetro digital para productos frío. (2 unidades)



15. Termómetro digital para productos calientes (2 unidades)



16. Cinta Métrica (1 unidad)



17. Báscula electrónica industrial (1 unidad)



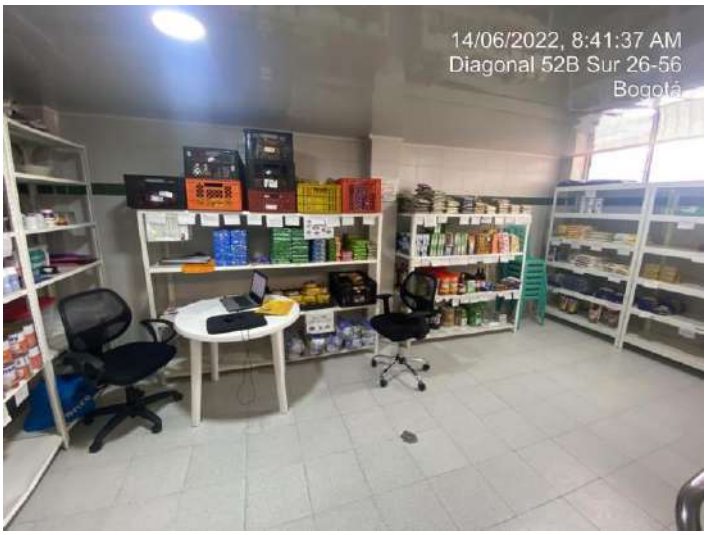
18. Tallímetro (1 unidad)



19. Pesa patrón (1 unidad)



20. Anaquel o Estanterías (10 unidades)



21. Canastillas (30 unidades)



22. Escurridor por cada cocineta (1 unidad)



23. Estibas (6 unidades)



24. Mesa de Trabajo (3 unidades)





25. Mesas Beneficiarios (4 y 8 puestos para 100 personas mayores)





26. Sillas Beneficiarios (100 sillas)



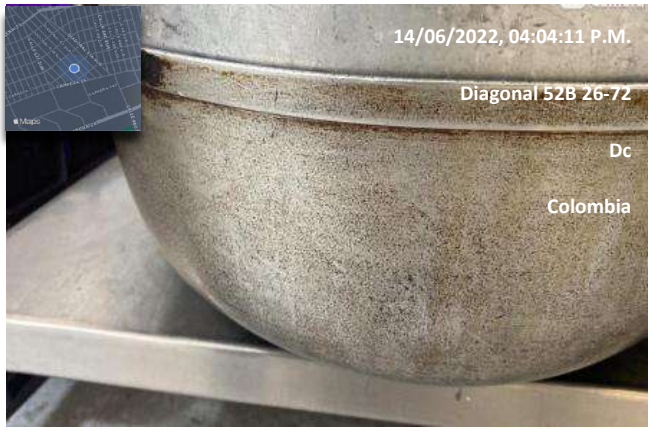
27. Cubiertos (100 unidades postre y sopa)



28. Platos – Vasos – Pocillos con agarradera



29. Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa



30. Olla a presión 10 litros (2 unidades)



31. Olla a presión de 5 litros (2 unidades)



32. Ollas en aluminio número 36 con tapa (5 unidades)





33. Olleta con tapa de dos litros

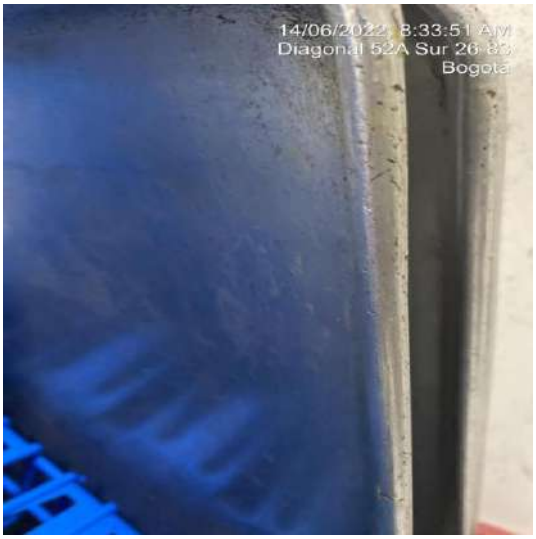


34. Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm (2 unidades)





35. Bandejas en material higiénico sanitario (20 unidades)



36. Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos (5 unidades)



37. Jarra plástica con tapa de 1 litro (6 unidades)



38. Jarra plástica con tapa de 2 litros (6 unidades)



39. Jarra plástica con tapa de 5 litros (8 unidades)



40. Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras (5 unidades)



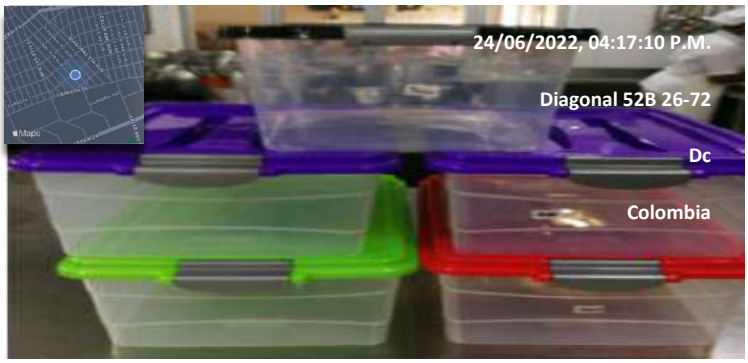
41. Recipiente en plástico para desinfección del fruver, con capacidad de 10 litros. (5 unidades)



42. Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos (3 unidades)



43. Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras (5 unidades)



44. Set de cucharas medidoras en plástico (3 unidades)



45. Taza plástica grande (5 unidades)



46. Tina plástica 50 litros (5 unidades)



47. Vaso medidor con sensibilidad 10cc (3 unidades)



48. Batidor manual en acero inoxidable (3 unidades)



49. Cernidor en aluminio grande inoxidable (3 unidades)

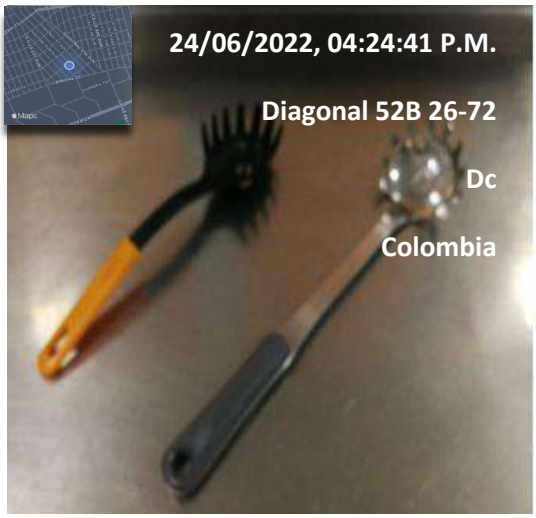




50. Colador en acero grande inoxidable (3 unidades)



51. Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm. inoxidable (3 unidades)



52. Cuchara espumadera. inoxidable (3 unidades)



53. Cuchara para servir inoxidable (5 unidades)



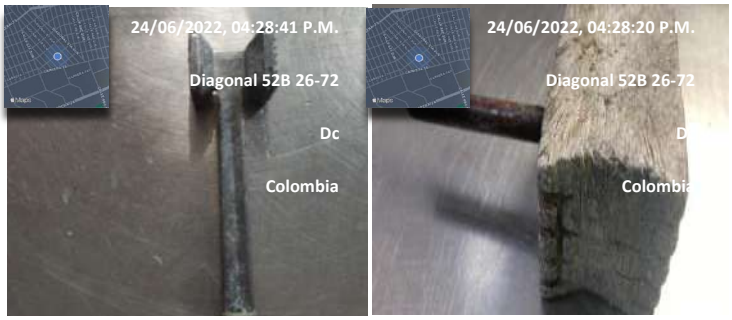
54. Cuchara perforada para servir ensalada (3 unidades)



55. Cucharon de aluminio (5 unidades)



56. Martillo para cocina en acero inoxidable (2 unidades)



57. Tabla para picado de polietileno (6 unidades)



58. Pela papas industrial (1 unidad)



59. Pinza en acero inoxidable (5 unidades)



60. Rallador en acero inoxidable de 4 caras. (2 unidades)



61. Set de cuchillos x 3 unidades



62. Tabla para picado de polietileno



63. Tijeras para cocina



64. Trinche de cocina acero inoxidable (5 unidades)



FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
30/06/2022 ELABORÓ	Daren Anaya Pallares	Nutricionista	
30/06/2022 APROBÓ	Jessica Cabrera	Coordinadora	