**OBLIGACION 8**

**COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA NOSTRA**

**CONVENIO 7454/2021**

**8.1 TABLA 25. RELACION EQUIPO Y UTENSILIOS MINIMOS DEL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD**

**EQUIPOS**

**EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION:**

**1. REFRIGERADOR EN ACERO INOXIDABLE 1 UNIDAD**




**2. NEVERA MIXTA (REFRIGERACION-CONGELACION) 1 UNIDAD**




**3. CONGELADOR EN ACERO INOXIDABLE 1 UNIDAD**



**ESTUFA:**

**1. ESTUFA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE DE 4 O 6 QUEMADORES (FOGONES), CON PLANCHA A GAS NATURAL 1 UNIDAD**




**2. ENANA EN ACERO INOXIDABLE CON 1 PUESTO A GAS NATURAL 1 UNIDAD**




**EXTRACTOR DE OLORES:**

**1. CAMPANA TIPO PARED, CENTRAL O ISLA MANUFACTURADA EN ACERO INOXIDABLE 1 UNIDAD**



**LICUADORAS:**

**1. LICUADORA INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE MINIMO 2 LITROS DE CAPACIDAD 1 UNIDAD**




**2. LICUADORA SEMI-INDUSTRIAL O FAMILIAR MINIMO 2 LITROS DE CAPACIDAD 2 UNIDADES**




**HORNO INDUSTRIAL:**

**1. HORNO INDUSTRIAL EN ACERO INOXIDABLE COMO MINIMO 2 NIVELES DE ALTURA 1 UNIDAD**



**HORNO MICROONDAS:**

**1. CASERO DE ALTA GAMA 1 UNIDAD**




**INSTRUMENTOS DE MEDICION PARA ALIMENTOS**

**BASCULA ELECTRONICA INDUSTRIAL:**

**1. MATERIAL: ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD MINIMA DE 50 Kg CAPACIDAD MAXIMA 150 Kg 1 UNIDAD**




**BASCULA DIGITAL PARA ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y EN CADA COCINETA:**

**1. BASCULA ELECTRONICA CON CAPACIDAD MINIMA DE 50 LIBRAS 1 UNIDAD**



**GRAMERA DIGITAL:**

**1. BALANZA GRAMERA DE MESA MAXIMO 1 GRAMO DE SENSIBILIDAD 1 UNIDAD**




**TERMOMETROS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO CENTRAL Y EN CADA COCINETA:**

**1. TERMOMETRO DIGITAL PARA PRODUCTOS FRIO 2 UNIDADES**




**2. TERMOMETRO DIGITAL PARA PRODUCTOS CALIENTES 2 UNIDADES**



**EQUIPOS DE MEDICION ANTROPOMETRIA**

**CINTA METRICA:**

**1. CON CARACTERISTICAS FLEXIBLES, INEXTENSIBLE E IMPERMEABLE CON DIVISIONES CADA 1MM, CON MAXIMO 0,5 CM DE ANCHO Y ALCANCE DE 150 CM 1 UNIDAD**




**BASCULA ELECTRONICA INDUSTRIAL:**

**1. MATERIAL: ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD MINIMA 150 Kg, CAPACIDAD MAXIMA: 300 Kg, DIVISION /PRECISION MINIMA: 50 G, PRECISION MAXIMA: 100 G DIMENSION PLATAFORMA: MINIMA 70 CM X 70 CM X 15 CM DE ALTURA, CERTIFICADO DE CALIBRACION POR LABORATORIO ACREDITADO POR LA ONAC PARA GARANTIZAR SU CORRECTA TRAZABILIDAD EN LA MEDICIONES 1 UNIDAD**



**TALLIMETRO:**

**1. UN TALLIMETRO EN MATERIAL RESISTENTE, LIVIANO Y NO DEFORMABLE, CON CAPACIDAD DE 200 CENTIMETROS Y SENSIBILIDAD DE UN MILIMETRO. SI ES TALLIMETRO SE RECOMIENDA UNA BASE DE 25 CM DE ANCHO. NO SE RECOMIENDA EL USO DE METROS DE MODISTERIA, CINTAS METRICAS DE PAPEL O PLASTICO, ADHERIDOS A LA PARED 1 UNIDAD**




**EQUIPOS DE ANTROPOMETRIA**

**PESA PATRON:**

**1. PESA PATRON CON MANIJA DE AGARRE MATERIAL HIERRO FUNDIDO SUPERFICIE LISA SIN GRIETAS NI BORDES AFILADOS, PESO DE 10 Kg GARANTIA MINIMA DE UNA AÑO CON CERTIFICACION DE CALIBRACION POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ONAC 1 UNIDAD**



**MUEBLES ELEMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS**

**ANAQUEL O ESTANTERIAS:**

**1. PARA UBICACIÓN DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS (VIVERES Y ABARROTES), EN MATERIAL HIGIENICO SANITARIO 10 UNIDADES**







**CANASTILLAS:**

**1. PLANAS EN MATERIAL HIGIENICO SANITARIO MEDIDAS LARGO 60 CM X ANCHO 40 CM X ALTO 25 CM 30 UNIDADES**




**ESCURRIDOR POR CADA COCINETA:**

**1. DE PARED PARA LOZA LAVABLE EN ACERO INOXIDABLE INDUSTRIAL 1 UNIDAD**



**ESTIBAS:**

**1. EN MATERIAL HIGIENICO SANITARIO 6 UNIDADES**




**MESA DE TRABAJO:**

**1. MESA DE TRABAJO LISA EN MATERIAL HIGIENICO SANITARIO, BORDES SIN ARISTAS 3 UNIDADES**




**MESAS BENEFICIARIOS:**

**1. EN MATERIAL HIGIENICO SANITARIO DE 4 Y 8 PUESTOS 100 PERSONAS MAYORES**



**SILLAS BENEFICIARIOS:**

**1. EN MATERIAL PLASTICO CON ESPALDAR Y BRAZOS 1 UNIDAD POR PERSONA MAYOR**




**MENAJE Y ELEMENTOS DE COCINA**

**CUBIERTOS:**

**1. CUCHARAS DE SOPA Y POSTRE, EN ACERO INOXIDABLE PARA EL 100 % DE LOS PARTICIPANTES 1 UNIDAD POR PERSONA MAYOR**




**PLATOS-VASOS-POCILLOS CON AGARRADERA:**

**1. MATERIAL HIGIENICO SANITARIO, PARA SOPA, SECO, PLATO POSTRERO, BEBIDAS CALIENTES Y BEBIDAS FRIAS PARA EL 100 % DE LOS BENEFICIARIOS QUE GARANTICE LA PORCION SERVIDA POR GRUPO ETARIO. NO SE ACEPTAN EN MATERIAL DESECHABLE 1 UNIDAD POR PERSONA MAYOR**







**OLLAS, CALDERAS, PAILAS:**

**1. CALDEROS HONDOS DE ALUMINIO FUNDIDO CON CAPACIDAD DE 75 L, EXTRAFUERTE, EN ALUMINIO Y CON TAPA 2 UNIDADES**




**2. OLLA A PRESION 10 LITROS 2 UNIDADES**



**3. OLLA A PRESION DE 5 LITROS 2 UNIDADES**




**4. OLLAS EN ALUMINIO NUMERO 36 CON TAPA 5 UNIDADES**




**5. OLLETA CON TAPA DE DOS LITROS 5 UNIDADES**



**6. PAILAS EN ALUMINIO FUNDIDO MINIMO DE 46 CM 2 UNIDADES**




**RECIPIENTES Y BANDEJAS:**

**1. BANDEJAS EN MATERIAL HIGIENICO SANITARIO ENTRE 50 CM-55 CM DE LARGO X 30-38 CM DE ANCHO 20 UNIDADES**




**2. CANECAS PLASTICAS CON TAPA 37 LITROS PARA ALMACENAMIENTO DE GRANOS 5 UNIDADES**



**3. JARRA PLASTICA CON TAPA DE 1 LITRO 6 UNIDADES**




**4. JARRA PLASTICA CON TAPA DE 2 LITROS 7 UNIDADES**




**5. JARRA PLASTICA CON TAPA DE 5 LITROS 8 UNIDADES**



**6. RECIPIENTE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN PLASTICO CON TAPA DE 5 LIBRAS 5 UNIDADES**




**7. RECIPIENTE EN PLASTICO PARA DESINFECCION DEL FRUVER, CON CAPACIDAD DE 10 LITROS 5 UNIDADES**




**8. RECIPIENTE EN PLASTICO PARA ALMACENAR QUESO CON CAPACIDAD MINIMA DE 2,5 KILOS 3 UNIDADES**



**9. RECIPIENTE PLASTICO PARA ENSALADAS CON TAPA DE 8 LIBRAS 5 UNIDADES**




**10. SET DE CUCHARAS MEDIDORAS EN PLASTICO RESISTENTE A LA DISTORSION 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**




**11. TAZA PLASTICA GRANDE 5 UNIDADES**



**12. TINA PLASTICA 50 LITROS 5 UNIDADES**




**13. VASO MEDIDOR CON SENSIBILIDAD 10 CC 3 UNIDADES**




**14. BATIDOR MANUAL EN ACERO INOXIDABLE 3 UNIDADES**



**15. CERNIDOR EN ALUMINIO GRANDE 3 UNIDADES**




**16. COLADOR EN ACERO GRANDE 3 UNIDADES**




**17. CUCHARA DE SERVIR PASTAS EN ACERO INOXIDABLE DE MEDIDAS 30 A 35 CM 5 UNIDADES**



**18. CUCHARA ESPUMADERA 3 UNIDADES**




**19. CUCHARA PARA SERVIR (ALUMINO FUNDIDO) 5 UNIDADES**




**20. CUCHARA PERFORADA PARA SERVIR ENSALADA 5 UNIDADES**



**21. CUCHARON DE ALUMINIO 5 UNIDADES**




**22. MARTILLO PARA COCINA EN ACERO INOXIDABLE 2 UNIDADES**




**23. TABLA PARA PICADO DE POLIETILENO DE 30 CM X 20 CM X 2 CM DE ESPESOR CON CODIGO DE COLORES (BLANCA, AMARILLA, ROJA, VERDE, AZUL Y CAFÉ) 6 UNIDADES**




**24. PELA PAPAS INDUSTRIAL. FABRICACION EN ACERO INOXIDABLE 304 L, 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 UNIDAD**




**25. PINZA EN ACERO INOXIDABLE DE MINIMO 15 CM DE LARGO, MANGO DE ACERO INOXIDABLE Y PUNTA DENTADA 5 UNIDADES**




**26. RALLADOR EN ACERO INOXIDABLE DE 4 CARAS 2 UNIDADES**




**27. SET DE CUCHILLOS X 3 UNIDADES 5 UNIDADES**



**28. TIJERAS PARA COCINA 3 UNIDADES**




**29. TRINCHE DE COCINA ACERO INOXIDABLE 5 UNIDADES**




| REVISION Y APROBACION | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FECHA** | | **NOMBRE COMPLETO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| Elaboro | 31/01/2024 | Manuel Armando Vitoviz Susatama | Técnico en gastronomía | Manuel Vitoviz |
| Reviso | 31/01/2024 | Manuel Camilo González Bustos | Nutricionista | |
| Aprobó | 31/01/2024 | Adriana del Pilar Amórtegui | Coordinadora | |