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:

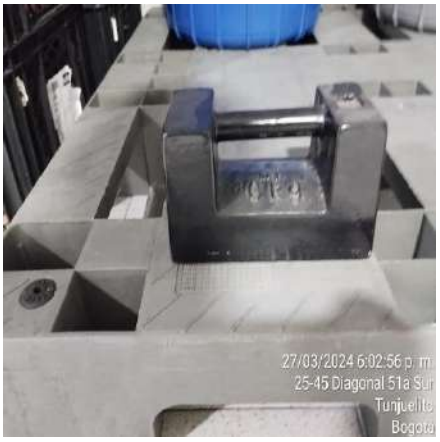
1. UN TALLIMETRO EN MATERIAL RESISTENTE, LIVIANO Y NO DEFORMABLE, CON CAPACIDAD DE 200 CENTIMETROS Y SENSIBILIDAD DE UN MILIMETRO. SI ES TALLIMETRO SE RECOMIENDA UNA BASE DE 25 CM DE ANCHO. NO SE RECOMIENDA EL USO DE METROS DE MODISTERIA, CINTAS METRICAS DE PAPEL O PLASTICO, ADHERIDOS A LA PARED 1 UNIDAD



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	31/03/2024	Manuel Armando Vitoviz Susatama	Técnico en gastronomía	Manuel Vitoviz
Reviso	31/03/2024	Manuel Camilo González Bustos	Nutricionista	
Aprobó	31/03/2024	Adriana del Pilar Amórtegui	Coordinadora	