OBLIGACIÓN 8
COMUNIDAD DE CUIDADO: COMUNIDAD DE CUIDADO GRATITUD
CONVENIO O CONTRATO: 7462 de 2021
FECHA: 29/02/ 2024

8.1 DE LA TABLA 25 RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

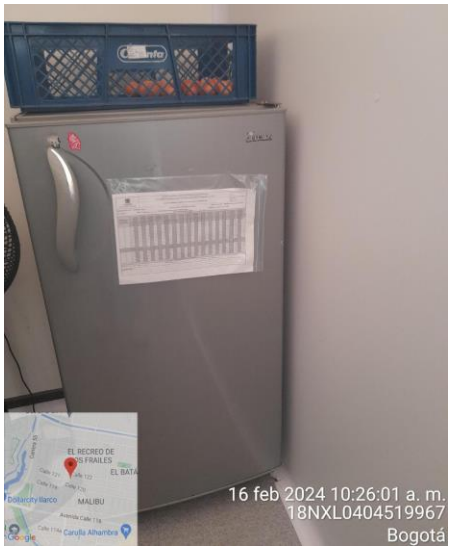
EQUIPOS

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN:

1. Refrigerador en acero inoxidable: 1 unidad por unidad operativa



2. Nevera mixta (refrigeración- congelación): 1 unidad por unidad operativa



3. Congelador en acero inoxidable: 1 unidad por unidad operativa



ESTUFAS

1. Estufa industrial en acero: 1 unidad por unidad operativa



2. Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural: 1 unidad por unidad operativa.



CAMPANA

1. Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable: 1 unidad por unidad operativa.



LCIUADORAS

1. Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad: 1 unidad por unidad operativa



2. Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad: 2 unidades por unidad operativa.

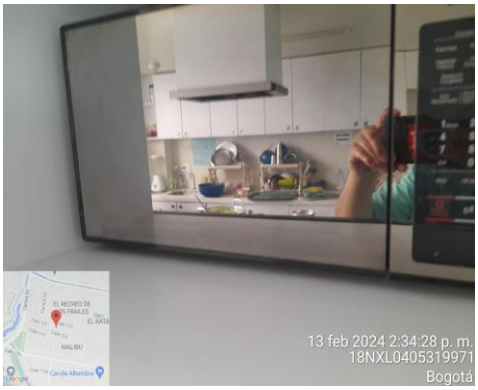


HORNOS

1. Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura: 1 unidad por unidad operativa.



2. Horno microondas casero de alta gama: 1 unidad por unidad operativa.



INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA ALIMENTOS:

BASCULAS

1. Báscula electrónica industrial, material: Capacidad máxima 150 kg: 1 unidad por unidad operativa



2. Báscula electrónica con capacidad mínima de 50 libras: 1 unidad por unidad operativa.

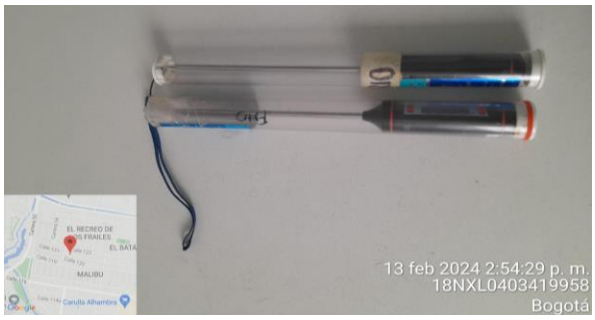


3. Gramera digital, máximo de 1 gramo de sensibilidad: 1 unidad por unidad operativa.



TERMÓMETROS

1. Termómetro digital para productos frío: 2 unidades por unidad operativa.



2. Termómetro digital para productos calientes: 2 unidades por unidad operativa.



EQUIPOS DE MEDICIÓN ANTROPOMÉTRICA:

1. Cinta Métrica: 1 unidad por unidad operativa



2. Báscula electrónica industrial: 1 unidad por unidad operativa



3. Tallímetro: 1 unidad por unidad operativa.



EQUIPOS DE ANTROPOMETRÍA

1. Pesa patrón: 1 unidad por unidad operativa



MUEBLES Y ELEMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.

1. Anaquel o Estanterías: 10 unidades por unidad operativa





2. Canastillas: 30 unidades por unidad operativa



3. Escurridor por cada cocineta: 1 por capacidad de cada cocineta



4. Estibas: 6 unidades por unidad operativa



5. Mesa de Trabajo: 3 unidades por unidad operativa







6. Mesas Beneficiarios: 8 unidades



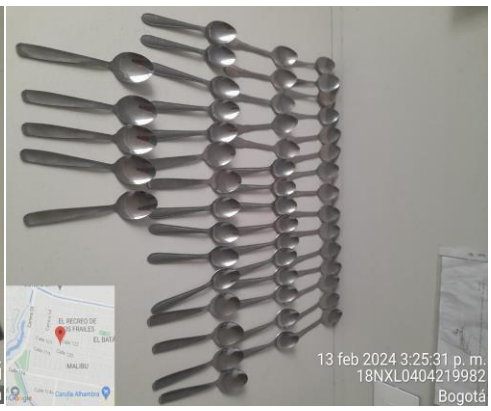
7. Sillas Beneficiarios: 50 unidades



MENAJE Y ELEMENTOS DE COCINA:

1. Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los participantes: 1 unidad por cada persona mayor.





2. Platos – Vasos – Pocillos con agarradera: 1 unidad por cada persona mayor.



3. Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa: 2 unidades por unidad operativa.



4. Ollas en aluminio número 36 con tapa: 5 unidades por unidad operativa.



5. Olleta con tapa de dos litros: 5 unidades por unidad operativa.



6. Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm: 2 unidades por unidad operativa.



7. Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho: 20 unidades por unidad operativa.



8. Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos: 5 unidades por unidad operativa.



9. Set de cucharas medidoras: 3 unidades por unidad operativa.



10. Vaso medidor con sensibilidad 10cc: 3 unidades por unidad operativa



11. Batidor manual en acero inoxidable: 3 unidades por unidad operativa



12. Cernidor en aluminio grande: 3 unidades por unidad operativa



13. Colador en acero grande: 3 unidades por unidad operativa



14. Cucharon de aluminio: 5 unidades por unidad operativa



15. Martillo para cocina en acero inoxidable: 2 unidades por unidad operativa



16. Tabla para picado: 6 unidades por unidad operativa



17. Pela papas industrial: 1 unidad por unidad operativa



18. Pinza: 5 unidades por unidad operativa



19. Rallador en acero inoxidable de 4 caras: 2 unidades por unidad operativa



20. Set de cuchillos x 3 unidades: 5 unidades por unidad operativa



21. Tijeras para cocina: 3 unidades por unidad operativa



22. Trinche de cocina acero inoxidable: 5 unidades por unidad operativa



OLLA A PRESIÓN

1. Olla a presión 10 litros: 2 unidades por unidad operativa.



2. Olla a presión de 5 litros: 2 unidades por unidad operativa.



JARRAS

1. Jarra plástica con tapa de 1 litro: 6 unidades por unidad operativa



2. Jarra plástica con tapa de 2 litros: 7 unidades por unidad operativa



3. Jarra plástica con tapa de 5 litros: 8 unidades por unidad operativa



RECIPIENTES

1. Recipiente en plástico para desinfección del fruver, con capacidad de 10 litros: 5 unidades por unidad operativa



2. Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos: 3 unidades por unidad operativa.



3. Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras: 5 unidades por unidad operativa



4. Taza plástica grande: 5 unidades por unidad operativa



5. Tina plástica 50 litros: 5 unidades por unidad operativa



CUCHARAS

1. Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm: 5 unidades por unidad operativa



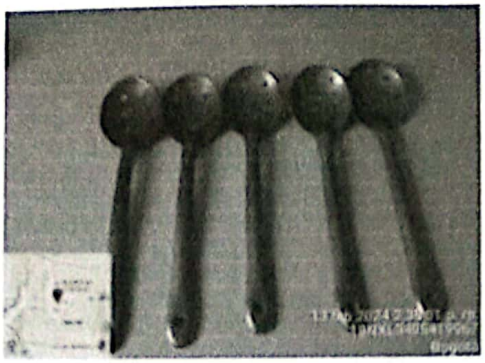
2. Cuchara espumadera: 3 unidades por unidad operativa



3. Cuchara para servir (aluminio fundido): 5 unidades por unidad operativa



4. **Cuchara perforada para servir ensalada: 5 unidades por unidad operativa**



REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	29/02/ 2024	Simón López Rodríguez	Técnico en *gastronomía*	
Revisó	29/02/ 2024	Juliana Katherine Castro Benavides	Nutricionista	
Aprobó	29/02/ 2024	Disneyla Díaz Cadena	Coordinadora	

Powered by CamScanner