OBLIGACIÓN 8

COMUNIDAD DE CUIDADO: COMUNIDAD DE CUIDADO GRATITUD

CONVENIO O CONTRATO: 7462 de 2021

FECHA: 31/03/ 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



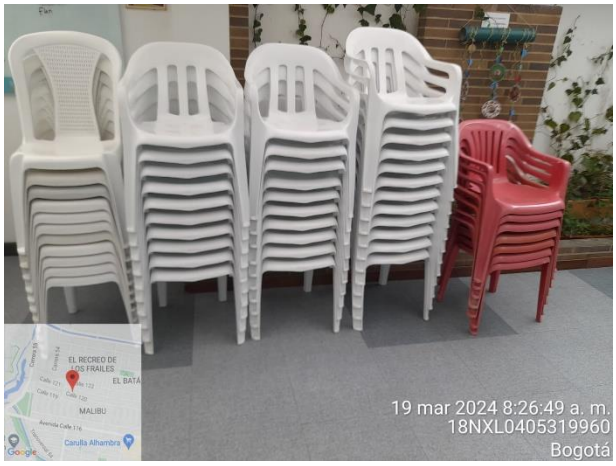




**6.** Mesas Beneficiarios: 8 unidades



**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



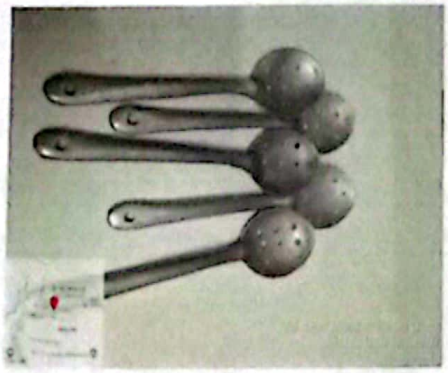

2. Cuchara espumadera: 3 unidades por unidad operativa




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 | 31/03/ 2024 | Simón López Rodríguez | Técnico en gastronomía | |
| Revisó | 31/03/ 2024 | Juliana Katherine Castro Benavides | Nutricionista | |
| Aprobó | 31/03/ 2024 | Disneyla Díaz Cadena | Coordinadora | |

Powered by CamScanner