Comunidad de Cuidado La Mesa Convenio 7460
Obligación general / componente de Nutrición y Salubridad /
Obligación 8 Tema: Registro Fotográfico menaje
Periodo del 1 al 30 de abril de 2024

Registro Fotográfico utensilios, equipos y menaje del Servicio de Alimentos

Fecha: periodo del 1 al 30 de abril

Refrigerador en acero inoxidable 1 unidad



Congelador en acero inoxidable 1 unidad



Estufa industrial en acero inoxidable de 4 6quemadores (fogones),con plancha a gas natural 1 unidad.



Estufa enana en acero inoxidable a gas natural 1 unidad.



Extractor de olores: Campanas tipo pared, central o isla manufactura da enacero inoxidable 1 unidad.



Licuadora industrial enacero inoxidable 1 unidad.



Licuadora semi-industrial con características: Potencia:1500 W, capacidad de jarra: 2 litros, Plástico ABS: 45% - Policarbonato (PC): 35% - Partes eléctricas: 10%-Acero inoxidable:10% , 2 pares de cuchillas de aceroinoxidable, 2 vasos, velocidad graduable 2 unidades.



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



Horno microondas casero de alta gama 1 unidad.



Báscula para alimentos: Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50libras 1unidad.



Báscula para alimentos: Báscula de plataforma con graduación, mínima de 50 kg.Capacidad máxima 150Kg 1 unidad



Gramera: Balanza gramera de mesa, máximo de 1- Gramo de sensibilidad 1 unidad.



Termómetro de punzón digital para productos fríos 2 unidades / Termómetro de punzón digitalpara productos calientes 2 unidades



Cinta Métrica: Con características flexibles, inextensible e impermeable condivisiones cada 1 mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm. 0.1mm/0.0005 1 unidad



Báscula electrónica industrial: Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300kg., división/precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g.Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura, certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones 1 unidad.



Tallímetro: material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda unabase de 25 cm de ancho 1 unidad.



Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietasni bordes afilados, peso de 10Kg garantía mínima de 1 año con certificación de calibración por un laboratorio acreditado por la ONAC 1 unidad.



Anaquel: Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario 10 unidades.







Canastillas: Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho40 cm X Alto 25 cm 30 unidades.



Escurridor: de pared para loza lavable enacero inoxidable 1 unidad.



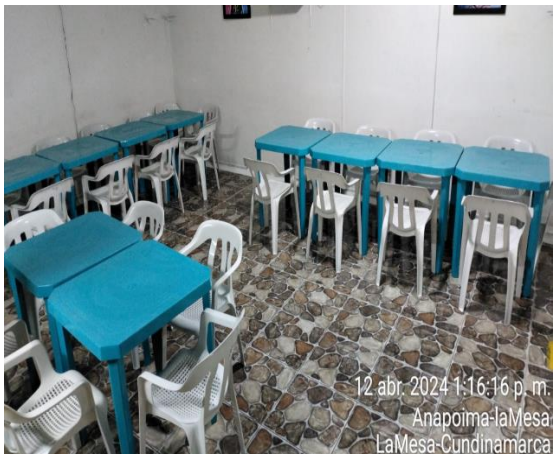
Estibas: En material plástico.



Mesa de Trabajo: Lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas.



Mesas Beneficiarios: Enacero inoxidable o plásticas de 4 y 8 puestos



Platos - Vasos: Material en acero inoxidable, para sopa, seco, postre, bebidas calientes y bebidas frías para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario 1 unidad por persona mayor.









cubiertos: Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable 1 unidad por persona mayor





Pailas en aluminio fundido mínimo de 46cm 2 unidades



Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 litros, extrafuerte en aluminio con tapa 2 unidades.



Ollas en aluminio número 36 con tapa 5 unidades.



Ollas a presión 2 unidades



Olletas de 2 litros 5 unidades



Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras



Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8Libras 5unidades



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



Taza plástica grande 5 unuidades



Tina plástica 50 litros



Jarra plástica con tapa de 1 litro 6 unidades



Jarra plástica con tapa de 2 litros 7 unidades



Jarra plástica con tapade 5 litros 8 unidades



Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión,y a temperaturasaltas, 1/8 copa -30 ml, 1/4 copa, 60 ml,1/3 copa - 80 ml, 1/2taza - 125 ml,1 taza - 250 ml.



Bandejas en acero inoxidable entre 50 cm- 55 cm de largo x 30 - 38cm de ancho.



Recipiente en plástico para desinfección de fruver, con capacidad de10 litros



Colador grande 3 unidades



Cernidor de aluminio 3 unidades



Tabla para picado en acrílico con código decolores 6 unidades



Set de cuchillos 5 unidades.



Cuchara perforada para servir ensalada 5 unidades.



Cuchara para servir (aluminio fundido)



Cucharon de aluminio 5 unidades



Rallador en acero inoxidable de 4 caras, con dimensiones aproximadas: base 9.5x12.5 cm altura 22 cm 2 unidades.



Pela papas industrial: Fabricación en acero inoxidable 304L, calibre18. Capacidad12 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



Pinza en acero inoxidable de mínimo 15cm de largo, mango de acero inoxidable ypunta dentada



Trinche de cocina acero Inoxidable



Cuchara espumadera



Molinillo plástico 2 unidades



Cuchara de servir pastasen acero inoxidable de medidas aproximadas de30 a 35cm 5 unidades



Batidor manual en acero inoxidable 3 unidades.



Martillo para cocina enacero inoxidable 2 unidades.



Vaso medidor con sensibilidad 10cc 1 unidad



Tijeras para cocina de tamaño aproximado 8”, manija en polipropileno 3 unidades



Elaboró: Juan Daniel Correa

Revisó: Nancy Sánchez Duarte
Nutricionista

Aprobó: María del Pilar García
Coordinadora