ACTA N°

FECHA: Bogotá, abril 22 de 2022

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 pm.

LUGAR: Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza

TEMA: Inventario cocina

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar inventario de la cocina de acuerdo al anexo técnico.

DESARROLLO:

1. Se realiza recorrido por el servicio de alimentos y bodega, para verificar la existencia de los elementos solicitados en el anexo técnico, encontrando:

TIPO ELEMENTO	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TÉCNICO	EXISTENCIA
Equipos	Equipos de frio	Nevera vertical mixta (refrigeración-congelación mínimo de 1000 lt	1 unidad por cada Unidad operativa	OK
		Congelador inoxidable mínimo 250 lt	1 unidad por cada Unidad operativa	OK
	Estufa industrial con horno	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto: 90 cm ancho : 130 cm profundidad: 70 cm	1 unidad por cada Unidad operativa	OK

	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad por Unidad operativa	OK
		Licuadora Industrial grande Capacidad mínima 15 litros.	1 unidades por Unidad operativa	OK
	Extractor de Olores	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	1 unidad por Unidad operativa	OK
	Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	OK
	Dispensador De Agua	dispensador de botellón con soporte de pared	1 unidad por Unidad operativa	OK
Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg.	1 unidad por Unidad operativa	OK
	Gramera digital para alimentos	Gramera digital para Alimentos con sensibilidad de 0.1 gramo, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	OK
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas	Termómetro digital de punzón para productos frío.	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	OK
Equipos de medición antropometría	Cinta Métrica	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por Unidad operativa	OK
	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., 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	1 unidad por Unidad operativa	OK

		garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.		
	Tallímetro	Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.	1 unidad por Unidad operativa	OK
Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	Anaquel o Estanterías	*Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 85 cm de* ancho y 198cm de alto.	2 unidades por Unidad operativa	OK
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15 unidades por Unidad operativa	OK
	Escurridor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidad: 24 cm	1 por capacidad de cada cocineta	OK
	Estibas	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	OK
	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84 cm, largo mínimo :150 cm, ancho mínimo :50cm	1 unidades por Unidad operativa	OK
	Mesas Beneficiarios	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	De acuerdo con cobertura contratada.	OK
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	OK
Menaje y elementos Cocina	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	OK

	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm	1 unidad por cada persona mayor.	OK
		Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	OK
		1 Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	OK
		Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	OK
		Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 unidad por Unidad operativa	OK
	Ollas, Calderas, Pailas	Olla a presión 10 litros	1 unidades por Unidad operativa	OK
		Olla a presión de 5 litros	1 unidades por Unidad operativa	OK
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	3 unidades por Unidad operativa	OK
		Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Olleta con tapa de dos litros	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 unidades por Unidad operativa	OK

		Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	20 unidades por Unidad operativa	OK
	Recipientes y bandejas	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	3 unidades por Unidad operativa	OK
		Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por Unidad operativa	OK
		Jarra plástica con tapa de 5 litros	7 unidades por Unidad operativa	OK
		Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	5 unidades por Unidad operativa	OK
		Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidades por Unidad operativa	OK
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	4 unidades por Unidad operativa	OK
		Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, 1/8 copa - 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa - 80 ml, ½ taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por Unidad operativa	OK
		Colador en acero grande	3 unidades por Unidad operativa	OK
	Utensilios Cocina	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 a 35 cm.	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Cuchara para servir (aluminio fundido)	4 unidades por Unidad operativa	OK
		Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	OK

		Cucharon de aluminio	4 unidades por Unidad operativa	OK
		Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores.	6 unidades por Unidad operativa	OK
		Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	OK
		Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Set de cuchillos x 3 unidades	5 unidades por Unidad operativa	OK
		Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	OK
		Trinche de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	OK

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cuidar y mantener todo el inventario completo, en caso de daños informar inmediatamente	Personal manipulador de alimentos	Durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho F.	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Ninguno.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista