ACTA No 57 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2023

FECHA: Bogotá, abril 28 de 2023.

HORA: 3:30 p.m. - 6:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Tabla 25 insumos del servicio de alimentos

ASISTENTES: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista), Juan Carlos Rodriguez Bautista (Coordinador) y Talento humano del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales para utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Se debe anexar las evidencias fotográficas requeridas que soporten cada una de las actividades realizadas por día durante el mes junto con la planilla de asistencia.

DESARROLLO:

Objetivo: Enseñar a la supervisión los elementos no comestibles con los que se cuentan en el servicio de alimentos y en el comedor.

Introducción: Un servicio de alimentos debe contar con un determina número de insumos no comestibles que garanticen que esta en condiciones de realizar las preparaciones de alimentos de la población sin poner a esta en riesgo.

Actividades desarrolladas: El asociado para la preparación, suministro y servido de los alimentos debe contar como mínimo con el menaje o su equivalente que se encuentra relacionado en la tabla 25, el cual debe ser de material resistente al uso y a la corrección, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

Anexos:

Tabla No 25.

ANEXO

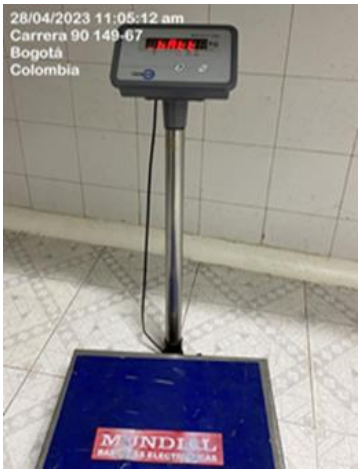
TABLA No 25

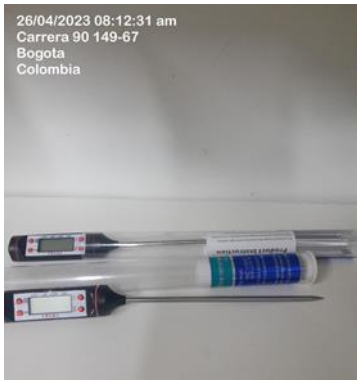
Tabla 25. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	TIPO DE BIEN	OBSERVACION
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Refrigerador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa		
		Nevera mixta (refrigeración-congelación)	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Congelador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Estufa	Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Extractor de Olores	Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Licuadora semi-industrial o familiar mínimo2 litros de capacidad.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Horno industrial	Horno industrial en acero inoxidable comomínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Horno microondas	Casero de alta gama	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
Instrumento de Medición para alimentos	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta	Báscula electrónica con capacidad mínimade 50 libras.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Gramera digital	Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo de sensibilidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Termómetros en el servicio de alimentos central y en cada cocineta.	Termómetro digital para productos frío.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

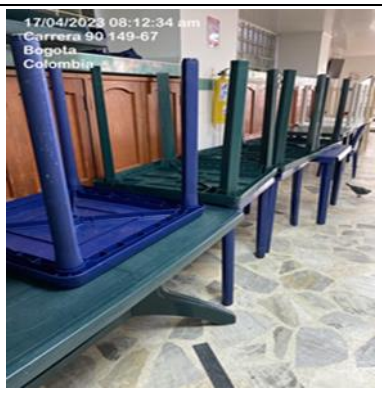
	Termómetros en el servicio de alimentos central y en cada cocineta.	Termómetro digital para productos calientes.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
Equipos de medición antropometría	Cinta Métrica	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	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 garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	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 de25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		de papel o plástico, adheridos a la pared.			
Equipos de antropometría	Pesa patrón	Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietas ni bordes afilados, peso de 10Kg garantía mínima de 1 año con certificación de calibración por un laboratorio acreditado por la ONAC.	1 unidad por unidad operativa		

Muebles y elementos para la Operación delServicio de Alimentos	Anaquel o Estanterías	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario.	10 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	30 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Escurridor porcada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial.	1 por capacidad de cada cocineta	NO CONSUMIBLE	
	Estibas	En material higiénico sanitario.	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Mesas Beneficiarios	En material higiénico sanitario de 4 y 8puestos.	De acuerdo con cobertura contratada.	NO CONSUMIBLE	
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	
	Cubiertos	Cucharas de sopa y postre, en acero inoxidable para el 100% de los participantes.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	

Menaje y elementos Cocina	Platos – Vasos –Pocillos con agarradera	Material higiénico sanitario, para sopa, seco, plato postrero, bebidas calientes y bebidas frías para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo dietario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	  
	Ollas, Calderas, Pailas	Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Olla a presión 10 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Olla a presión de 5 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Ollas en aluminio número 36 con tapa	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Olleta con tapa de dos litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Recipientes y bandejas	Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.	20 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Jarra plástica con tapa de 1 litro	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Jarra plástica con tapa de 2 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Jarra plástica con tapa de 5 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Recipiente en plástico para desinfección de frutas con capacidad de 10 litros.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		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.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

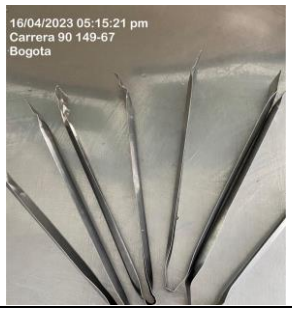
		Taza plástica grande	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Tina plástica 50 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

	Utensilios Cocina	Batidor manual en acero inoxidable	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Cernidor en aluminio grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

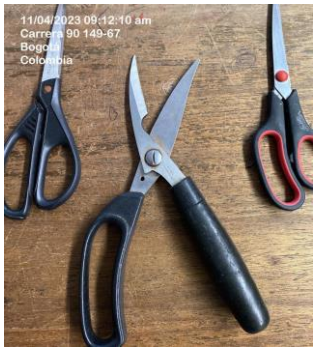
		Colador en acero grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Cuchara espumadera.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Cuchara para servir (aluminio fundido)	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Cuchara perforada para servir ensalada	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Cucharon de aluminio	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Martillo para cocina en acero inoxidable	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		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	NO CONSUMIBLE	
		Pela papas industrial. Fabricación en acero inoxidable 304L, 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 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Pinza en acero inoxidable demínimo15cmdelargo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Rallador en acero inoxidable de 4caras.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Set de cuchillos x 3unidades	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores(Blanca, amarilla, roja, verde, azul)	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

		Tijeras para cocina	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	
		Trinche de cocina acero inoxidable	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	

Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista).