8.1. RELACIÓN EQUIPO Y UTENSILIOS MINIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

EQUIPOS

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

1. **Refrigerador en acero inoxidables. 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.**



ESTUFA

1. **Estufa industrial en acero inoxidable de 4 0 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural. 1 unidad por unidad operativa.**



2. **Enana en acero inoxidable con 1 puesto a gas natural. 1 unidad por unidad operativa.**



EXTRATOR DE OLORES

1. **Campana tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable. 1 unidad por unidad operativa.**



LICUADORAS

1. **Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad. 1 unidad por unidad operativa.**

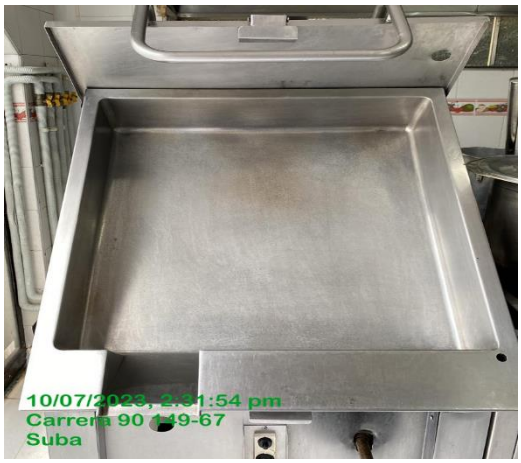


2. **Licuadora semi industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad. 2 unidades**

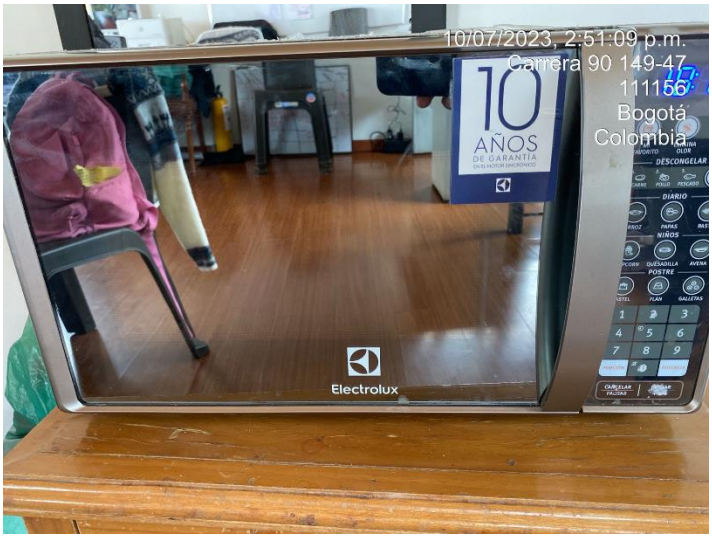


HORNO INDUSTRIAL

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

1. **Báscula electrónica industrial (Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kilogramos. Capacidad máximo 150 kilogramos) 1 unidad por unidad operativa**



2. **Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta. Báscula electrónica con capacidad mínima 50 libras. 1 unidad por unidad operativa.**



3. **Gramera digital. Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo sensibilidad. 1 unidad por unidad operativa**



4. **Termómetro en el servicio de alimentos central y en cada cocineta. Termómetro digital para productos frío. 2 unidades por unidad operativa.**

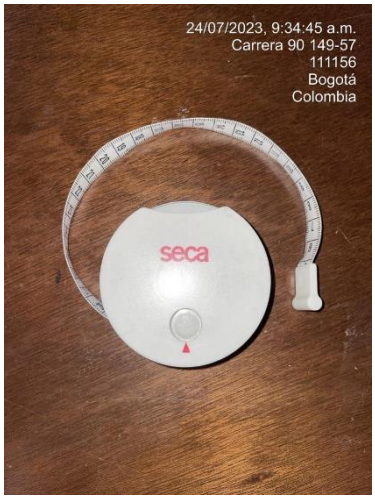


5. **Termómetro en el servicio de alimentos central y en cada cocineta. Termómetro digital para productos calientes. 2 unidades por unidad operativa.**



EQUIPOS DE MEDICIÓN ANTROPOMETRIA

1. **Cinta métrica. Con características flexibles, inextensibles e impermeable con divisiones cada 1 mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150 cm. 1 unidad por unidad operativa.**



2. **Báscula electrónica industrial. Material: aceros inoxidables, capacidad mínima:150 kg, capacidad máxima: 300 kg. División/precisión mínima:50 gr, precisión máxima 100 gr. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm X 70 cm X 150 cm de altura. Certificado de calibración por laboratorios ONAC. 1 unidad por unidad operativa.**



3. **Tallímetro. Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. 1 unidad por unidad operativa.**



4. **Pesa patrón. Pesa patrón con manija de agarre, material hierro fundido superficie lisa bordes afilados, pesa de 10 kg garantía mínima de 1 año con certificado de calibración por un laboratorio acreditado por la ONAC.**



MUEBLES Y ELEMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

1. **Anaquel o estantería. Para ubicación de alimentos no perecederos. 10 unidades por unidad operativa.**



2. **Canastillas. Planas en material higiénico sanitario. Medidas largo 60 cm X ancho 40 cm X alto 25 cm. 30 unidades por unidad operativa.**



3. **Escurridor por cada cocineta. De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial. 1 por capacidad de cada cocineta.**



4. **Estibas. En material higiénico sanitario. 6 unidades por unidad operativa.**



5. **Mesa de trabajo. Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario bordes sin aristas. 3 unidades por unidad operativa.**



6. **Mesas beneficiarias. En material higiénico sanitario de 4 y 8 puesto. De acuerdo a la cobertura contratada.**

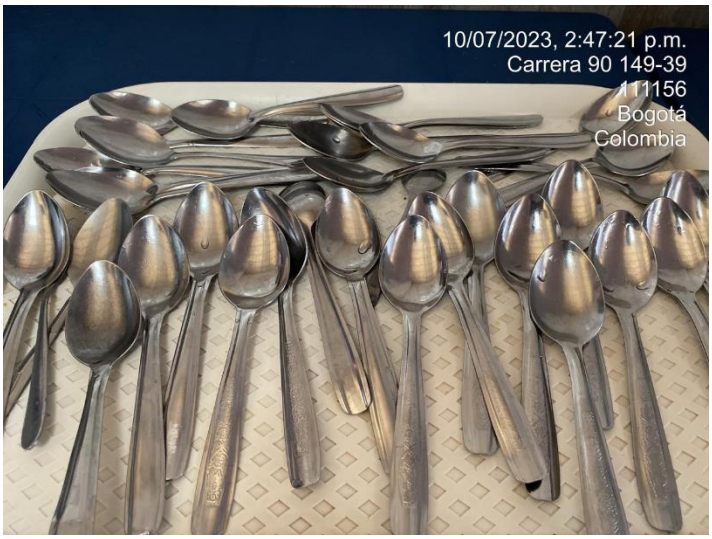


7. **Sillas beneficiarias. En material plástico con espaldar y brazos. 1 unidad por cada persona mayor.**



MENAJE Y ELEMENTOS DE COCINA

1. **Cubiertos. Cuchara 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. Material higienico sanitario, para sopa, seco, plato postrero, bebidas calientes y bebidas frías para el 100 % de los beneficiarios. 1 unidad por cada persona mayor.**





3. **Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 litros. 2 unidades por unidad operativa.**



4. **Olla a presión 10 litros. 2 unidades por unidad operativa.**



5. **Olla a presión 5 litros. 2 unidades por unidad operativa.**



6. **Olla en aluminio número 36 con tapa. 5 unidades por unidad operativa.**



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



8. **Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm. 2 unidades por unidad operativa.**



Bandeja en material higiénico sanitario entre 50 cm-55 cm de largo X 30-38 cm de ancho. 20 unidades por unidad operativa.



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



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



11. **Jarra plástica con tapa de 2 litros. 5 unidades por unidad operativa.**



12. **Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras. 5 unidades por unidad operativa.**



13. **Recipiente en plástico para desinfección de capacidad de 10 litros. 5 unidades por unidad operativa.**



14. **Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2,5 kilogramos. 3 unidades por unidad operativa.**



15. **Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras. 5 unidades por unidad operativa.**



16. **Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a la temperatura. 3 unidades por unidad operativa.**



17. **Tasa plástica grande. 5 unidades por unidad operativa.**



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



19. Vasos medidores con sensibilidad 10 cc. 3 unidades por unidad operativa.



20. Batidor manual en acero inoxidable. 3 unidades por unidad operativa.



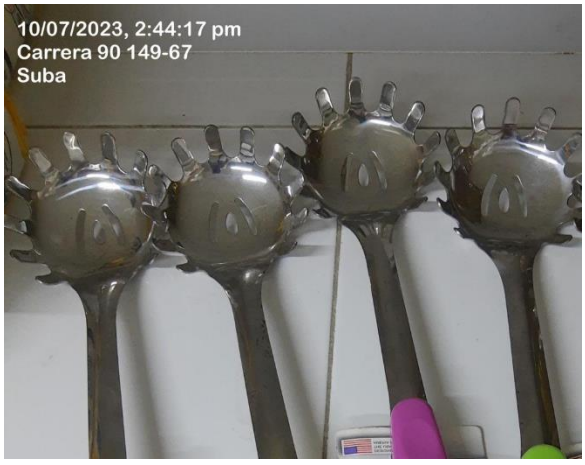
21. Cernidor en aluminio grande. 3 unidades por unidad operativa.



22. Colador en acero grande. 3 unidades por unidad operativa.



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



24. Cuchara espumadera. 3 unidades por unidad operativa.



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



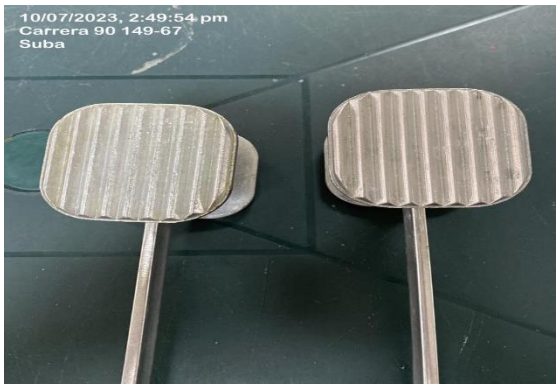
26. Cuchara perforada para servir ensalada. 5 unidades por unidad operativa.



27. Cuchara de aluminio. 5 unidades por unidad operativa.



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



29. Tabla para picado de polietileno de 30 cm X 20 cm X 20 cm de espesor, código de colores. 6 unidades por unidad operativa.



30. **Pela papas industrial. Fabricado en acero inoxidable 304 litros, calibre 18. Capacidad 12 libras. 1 unidad por unidad operativa.**



31. **Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo. 5 unidades por unidad operativa.**



32. **Ralladores en acero inoxidable de 4 caras. 2 unidades por unidad operativa.**



33. Set de cuchillos X unidades. 5 unidades por unidad operativa.



34. 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.



35. Tijeras para cocina. 3 unidades por unidad operativa.



36. Trinche de cocina acero inoxidable. 5 unidades por unidad operativa.



REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
ELABORÓ	31/07/2023	Héctor Leonardo Moreno Espitia	Técnico-gastrónomo	
REVISÓ	31/07/2023	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
APROBÓ	31/07/2023	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	