Tabla 11. Relación de elementos menaje y servicios de alimentación

1	Equipos - Equipos de frio *	Equipo mixto de Congelación y Refrigeración Equipo mixto refrigeración congelación en material higiénico sanitario mínimo de 1000 litros	4	X	4	CUMPLE
2	Equipo de refrigeración	Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario 300 litros	4	X	4	CUMPLE
3	Congelador	Equipo de congelación en material higiénico sanitario de 250 litros.	4	X	4	CUMPLE
4	Estufa	Estufa industrial con horno Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto:90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm.	0			CUMPLE
5	Estufa Industrial con Horno	Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos. 6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillas en hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Horno para 2 parillas, con válvula termostato asilado en fibra de vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente x0,80 de fondo x 0,90 de alto	1	X	1	CUMPLE
6	Estufa enana a gas un puesto	En acero inoxidable, un quemador	2	X	2	CUMPLE
7	Horno Industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1	X	1	CUMPLE
8	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	0			CUMPLE
9	Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	2		X	FALTA UNA UNIDAD
10	Licuadora familiar	Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	4		X	FALTAN 3 UNIDADES
11	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	X	1	CUMPLE
12	Procesador de alimentos	Procesador de alimentos de 9 tazas, 1 tazón libre de BPA con tubo de alimentación 2 en 1,4 cuchillas multiusos,1 disco rebanador/triturador reversible,1 accesorio para batidor,1 tapa refrigeradora,1 Cuchilla para masa, con 2 velocidades para poder triturar, picar, mezclar y hacer puré con variados alimentos	2		X	HACEN FALTA 2 UNIDADES
13	Hornos microondas	Casero mínimo de 17 litros	1	X		CUMPLE
14	Instrumentos de medición para alimentos - Báscula electrónica	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	X		CUMPLE
15	Báscula para alimentos	Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	X		CUMPLE
16	Termómetros de Alimentos	Termómetro de alimentos frio Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2		X	SE ENCUENTRAN 2 UNIDADES NO CALIBRADAS, RECOMIENDAN CAMBIAR
17	Termómetro de alimentos calor	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2		X	SE ENCUENTRA 1 UNIDAD NO CALIBRADA, SE RECOMIENDA COMPRAR 2 UNIDADES
18	Equipos de medición antropometrí a - Cinta Métrica metálica para antropometría	Cinta métrica Cinta Métrica Metálica Inextensible de 200 cm de longitud, con hoja de acero plana y flexible, sistema retráctil automático Ancho de la cinta: 6mm	2		X	FALTAN 2 UNIDADES

19	Báscula electrónica industrial	Báscula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD. Capacidad mínima: 150 kg División/ precisión mínima: 50 g. Precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: lxaxh 70 cm x 70 cm.x15cm / 30% Peso de bascula: máximo de 40kg Batería: recargable con autonomía mínima de 24 horas de uso Accesorios: adaptador / cargador de batería. La báscula debe ser entregada con certificado de aprobación de modelo acorde con OIML R 76 1 o la norma correspondiente según el país o región de origen, informe de verificación inicial acorde con OIML R 76 1 o la NTC 2031:2002. Debe tener identificación metrológica de origen etiqueta o placa con información relacionada con clase, capacidad máxima, capacidad mínima, escalón de verificación e y división de escala d. Cada equipo deberá tener un empaque que facilite su almacenamiento y transporte y que garanticen las condiciones necesarias para mantener la calibración. Los equipos antropométricos deben comprarse con certificado de calibración, acreditado ante la ONAC Organismo Nacional de Acreditación de Colombia en Masa. Garantía mínima de 3 años de conformidad con lo estipulado en el capítulo 1 del título 3 de la ley 1480 de 2011 estatuto de protección al consumidor. Deberá ser entregado con los manuales de calibración y manejo del equipo.	1	X		CUMPLE
20	Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos - Anaquel o Estanterías	Anaquel o Estanterías: Material acero inoxidable, de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	10		X	FALTAN 5 UNIDADES
21	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras De 60x40x25	18	X		CUMPLE
22	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	X		CUMPLE
23	Estibas	Material Plástico de Alta resistencia Alto 15 cm (+/-), largo 120 cm, ancho 100 cm, capacidad estática mínima de carga (kg): 5000 kg capacidad dinámica mínima de carga (kg): 1300 kg, entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos. Especiales para el aislamiento de mercancía. Opciones superficie cerrada y abierta, antideslizante y borde. Paletas para sistema de estantería. Entrada por dos lados. Pueden ser utilizadas en piso. Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que estén recubiertas con aditivo. Capacidad estática mínima de carga (kg): 5000 kg capacidad dinámica mínima de carga (kg): 1300 kg entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos. Especiales para el aislamiento de mercancía. Opciones superficie cerrada y abierta, antideslizante y borde. Paletas para sistema de estantería. Entrada por dos lados. Pueden ser utilizadas en piso. Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que estén recubiertas con aditivo.	5	X		CUMPLE
24	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	X		CUMPLE
25	Mesa plástica	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm.	50		X	FALTA 34 UNIDADES
26	Silla plástica con brazos	Material Plástico Resina Sintética, (Polipropileno), material de alta resistencia Blanco, Resistencia mínima de peso 100 kl, Dimensiones 77.8 x 54.7 x 52.3 cm (+/-). con brazos, apilable, para adulto, lavable, no tóxico.	200		X	FALTAN 72 UNIDADES
27	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	200	X		100 UNIDADES
28	Platos Vasos Pocillos	Plato para seco Plato pando en acero inoxidable para seco. Medida mínima 24 cm.	200	X		FALTAN 30 UNIDADES DE PLATOS PARA SECO 40 VASOS EN ACERO INOXIDABLE 150 POCILLOS CON AGARRADERA EN MATERIAL HIGIENICOSANITARIO RFESISTENTE DE 240ML
29	con agarradera	Plato para sopa Plato hondo en acero inoxidable para sopa. Medida mínima 18 cm.	200	X		FALTAN 50 UNIDADES
30	Plato para postre	Plato en acero inoxidable para postre. Medida mínima 10 cm.	200		X	FALTAN 110 UNIDADES
31	Vaso en acero inoxidable para bebidas	frías con capacidad 240 ml	220	X		CUMPLE
32	Pocillo con agarradera para bebidas	calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, 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.	200		X	CUMPLE
33	Ollas, Calderas, Pailas	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2	X		CUMPLE

34	Olla a presión 10 litros		2	X		CUMPLE
35	Olla No. 36	Ollas en aluminio número 36 con tapa	4	X		CUMPLE
36	Olla No. 30	Ollas en aluminio número 30 con tapa	5		X	FALTAN 2 UNIDADES
37	Olleta con tapa, capacidad de 2 litros		4		X	FALTAN 2 UNIDADES
38	Paila fabricada en acero inoxidable,	con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	4		X	FALTAN 2 UNIDADES
39	Bandeja	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	20		X	FALTAN 5 UNIDADES
40	Canecas plásticas con tapa	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2	X		CUMPLE
41	Jarra plástica	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	8		X	FALTAN 5 UNIDADES CON TAPA
42	Jarra plástica	Jarra plástica con tapa de 5 litros.	8		X	FALTA 1 UNIDAD CON TAPA
43	Recipiente en plástico para	desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	4		X	FALTAN 3 UNIDADES
44	Recipientes para almacenamiento de	alimentos: Recipiente plástico con tapa Capacidad entre 2 a 10 litros	4		X	FALTAN 3 UNIDADES
45	Recipiente en plástico para almacenar	con capacidad mínima de 2.5 litros.	4	X		CUMPLE
46	Recipiente plástico para ensaladas	con tapa de 8 libras.	2	X		CUMPLE
47	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		X	FALTA 1 SET
48	Vaso medidor escala de 20 en 20.		2		X	FALTA 1 UNIDAD
49	Utensilios Cocina	Colador metálico 1 Tipo industrial diámetro de 25 cms. Material acero inoxidable.	3		X	FALTA 1 UNIDAD
50	Cuchara de servir pastas en acero	inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	3		X	FALTA 1 UNIDAD
51	Cuchara para servir en acero	inoxidable de mínimo 34 cm de largo.	3		X	FALTAN 2 UNIDADES
52	Cuchara para preparación en acero	inoxidable y/o aluminio Largo 36.5 cm.	3		X	FALTAN 3 UNIDADES
53	Cuchara perforada para servir	ensalada Cuchara en acero inoxidable, perforada para servir ensalada	3		X	FALTAN 2 UNIDADES
54	Cucharón en aluminio fundido mínimo	de 13 cm de diámetro largo 50cm.	3	X		CUMPLE
55	Tablas para picar	Juego de tablas para picar por 6 unidades, en acrílico. 30 x 28cm. Nota: Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, el Asociado deberá emplear tablas de picar de colores y de material sanitario, de la siguiente manera: Amarillo: Pescado y pollo. Roja: Carne de res y cerdo. Verde: Frutas, verduras y hortalizas Blanca: Queso Azul: Tubérculos y plátanos. Café/anaranjado: Carnes preparadas.	3		X	FALTAN: 2 BLANCAS 2 AMARILLAS 1 VERDE 1 AZUL 2 ROJAS 2 CAFÉ
56	Pinza en Acero B	Pinza en acero inoxidable, 28 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada.	3		X	FALTA 1 UNIDAD
57	Pela papas industrial. Fabricación en	acera 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	X		CUMPLE
58	Termo de 1.9 litros, exterior en acero	inoxidable, funcionalidad de base giratoria, tiene empaque de silicona para mayor higiene, con manija para facilitar el transporte. aislamiento térmico que mantiene la temperatura hasta por 8 horas.	12		X	FALTA 1 UNIDAD
59	Rallador en acero inoxidable de 4 caras	con base antideslizante.	2		X	FALTAN 2 UNIDADES CON MANIJA Y BASE ANTIDESLIZANTE
60	Set de cuchillos x 6 unidades.		3		X	FALTAN 5 UNIDADES

	61	Tijeras para cocina Tijeras necesarias	para cortar todo tipo de alimentos. Largo mínimo 20 cm. material Acero inoxidable 8" + Polipropileno (PP)	2	X		CUMPLE
	62	Trinche de cocina Trinche de cocina	acero inoxidable.	2	X		CUMPLE
	63	Coje ollas de silicona	Coje ollas de silicona, antiadherente, resistente al calor	2		X	FALTAN LAS 2 UNIDADES
	64	Batidora de mano	Batidora manual en acero inoxidable Alto 40 centímetros Ancho 9 centímetros Largo 6 centímetros	2		X	FALTAN LAS 2 UNIDADES

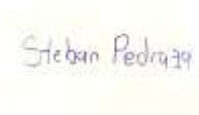
NOMBRES COMPLETOS	CARGO/ROL	FIRMA
RAÚL MARTINEZ MORENO	COORDINADOR	
VALENTINA RUIZ	NUTRICIONISTA	
ESTEBAN PEDRAZA	TECNOLOGO EN GASTRONOMÍA	

Tabla 11. Relación de elementos menaje y servicios de alimentación

1	Equipos - Equipos de frio *	Equipo mixto de Congelación y Refrigeración Equipo mixto refrigeración congelación en material higiénico sanitario mínimo de 1000 litros	4	X	4	CUMPLE
2	Equipo de refrigeración	Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario 300 litros	4	X	4	CUMPLE
3	Congelador	Equipo de congelación en material higiénico sanitario de 250 litros.	4	X	4	CUMPLE
4	Estufa	Estufa industrial con horno Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto:90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm.	0			CUMPLE
5	Estufa Industrial con Horno	Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos. 6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillas en hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Horno para 2 parillas, con válvula termostato asilado en fibra de vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente x0,80 de fondo x 0,90 de alto	1	X	1	CUMPLE
6	Estufa enana a gas un puesto	En acero inoxidable, un quemador	2	X	2	CUMPLE
7	Horno Industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1	X	1	CUMPLE
8	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	0			CUMPLE
9	Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	2		X	FALTA UNA UNIDAD
10	Licuadora familiar	Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	4		X	CUMPLE
11	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	X	1	CUMPLE
12	Procesador de alimentos	Procesador de alimentos de 9 tazas, 1 tazón libre de BPA con tubo de alimentación 2 en 1,4 cuchillas multiusos,1 disco rebanador/triturador reversible,1 accesorio para batidor,1 tapa refrigeradora,1 Cuchilla para masa, con 2 velocidades para poder triturar, picar, mezclar y hacer puré con variados alimentos	2		X	HACEN FALTA 2 UNIDADES
13	Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros	1	X		CUMPLE
14	Instrumentos de medición para alimentos - Báscula electrónica	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	X		CUMPLE
15	Báscula para alimentos	Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	X		CUMPLE
16	Termómetros de Alimentos	Termómetro de alimentos frio Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2		X	SE ENCUENTRAN 2 UNIDADES NO CALIBRADAS, RECOMIENDAN CAMBIAR
17	Termómetro de alimentos calor	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2		X	SE ENCUENTRA 1 UNIDAD NO CALIBRADA, SE RECOMIENDA COMPRAR 2 UNIDADES
18	Equipos de medición antropometrí a - Cinta Métrica metálica para antropometría	Cinta métrica Cinta Métrica Metálica Inextensible de 200 cm de longitud, con hoja de acero plana y flexible, sistema retráctil automático Ancho de la cinta: 6mm	2		X	FALTAN 2 UNIDADES

19	Báscula electrónica industrial	Báscula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD. Capacidad mínima: 150 kg División/ precisión mínima: 50 g. Precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: lxaxh 70 cm x 70 cm.x15cm / 30% Peso de bascula: máximo de 40kg Batería: recargable con autonomía mínima de 24 horas de uso Accesorios: adaptador / cargador de batería. La báscula debe ser entregada con certificado de aprobación de modelo acorde con OIML R 76 1 o la norma correspondiente según el país o región de origen, informe de verificación inicial acorde con OIML R 76 1 o la NTC 2031:2002. Debe tener identificación metrológica de origen etiqueta o placa con información relacionada con clase, capacidad máxima, capacidad mínima, escalón de verificación e y división de escala d. Cada equipo deberá tener un empaque que facilite su almacenamiento y transporte y que garanticen las condiciones necesarias para mantener la calibración. Los equipos antropométricos deben comprarse con certificado de calibración, acreditado ante la ONAC Organismo Nacional de Acreditación de Colombia en Masa. Garantía mínima de 3 años de conformidad con lo estipulado en el capítulo 1 del título 3 de la ley 1480 de 2011 estatuto de protección al consumidor. Deberá ser entregado con los manuales de calibración y manejo del equipo.	1	X		CUMPLE
20	Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos - Anaquel o Estanterías	Anaquel o Estanterías: Material acero inoxidable, de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	10		X	FALTAN 5 UNIDADES
21	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras De 60x40x25	18	X		CUMPLE
22	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	X		CUMPLE
23	Estibas	Material Plástico de Alta resistencia Alto 15 cm (+/-), largo 120 cm, ancho 100 cm, capacidad estática mínima de carga (kg): 5000 kg capacidad dinámica mínima de carga (kg): 1300 kg, entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos. Especiales para el aislamiento de mercancía. Opciones superficie cerrada y abierta, antideslizante y borde. Paletas para sistema de estantería. Entrada por dos lados. Pueden ser utilizadas en piso. Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que estén recubiertas con aditivo. Capacidad estática mínima de carga (kg): 5000 kg capacidad dinámica mínima de carga (kg): 1300 kg entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos. Especiales para el aislamiento de mercancía. Opciones superficie cerrada y abierta, antideslizante y borde. Paletas para sistema de estantería. Entrada por dos lados. Pueden ser utilizadas en piso. Paletas extrafuertes. Pueden ser utilizadas a la intemperie, es necesario que estén recubiertas con aditivo.	5	X		CUMPLE
24	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	X		CUMPLE
25	Mesa plástica	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm.	50		X	FALTA 34 UNIDADES
26	Silla plástica con brazos	Material Plástico Resina Sintética, (Polipropileno), material de alta resistencia Blanco, Resistencia mínima de peso 100 kl, Dimensiones 77.8 x 54.7 x 52.3 cm (+/-). con brazos, apilable, para adulto, lavable, no tóxico.	200		X	FALTAN 72 UNIDADES
27	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	200	X		CUMPLE
28	Platos Vasos Pocillos	Plato para seco Plato pando en acero inoxidable para seco. Medida mínima 24 cm.	200	X		CUMPLE
29	con agarradera	Plato para sopa Plato hondo en acero inoxidable para sopa. Medida mínima 18 cm.	200	X		CUMPLE
30	Plato para postre	Plato en acero inoxidable para postre. Medida mínima 10 cm.	200		X	CUMPLE
31	Vaso en acero inoxidable para bebidas	frías con capacidad 240 ml	220	X		CUMPLE
32	Pocillo con agarradera para bebidas	calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, 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.	200		X	CUMPLE
33	Ollas, Calderas, Pailas	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2	X		CUMPLE

34	Olla a presión 10 litros		2	X		CUMPLE
35	Olla No. 36	Ollas en aluminio número 36 con tapa	4	X		CUMPLE
36	Olla No. 30	Ollas en aluminio número 30 con tapa	5		X	CUMPLE
37	Olleta con tapa, capacidad de 2 litros		4		X	CUMPLE
38	Paila fabricada en acero inoxidable,	con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	4		X	CUMPLE
39	Bandeja	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	20		X	CUMPLE
40	Canecas plásticas con tapa	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2	X		CUMPLE
41	Jarra plástica	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	8		X	CUMPLE
42	Jarra plástica	Jarra plástica con tapa de 5 litros.	8		X	CUMPLE
43	Recipiente en plástico para	desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	4		X	FALTAN 3 UNIDADES
44	Recipientes para almacenamiento de	alimentos: Recipiente plástico con tapa Capacidad entre 2 a 10 litros	4		X	FALTAN 3 UNIDADES
45	Recipiente en plástico para almacenar	con capacidad mínima de 2.5 litros.	4	X		CUMPLE
46	Recipiente plástico para ensaladas	con tapa de 8 libras.	2	X		CUMPLE
47	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		X	FALTA 1 SET
48	Vaso medidor escala de 20 en 20.		2		X	FALTA 1 UNIDAD
49	Utensilios Cocina	Colador metálico 1 Tipo industrial diámetro de 25 cms. Material acero inoxidable.	3		X	CUMPLE
50	Cuchara de servir pastas en acero	inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	3		X	CUMPLE
51	Cuchara para servir en acero	inoxidable de mínimo 34 cm de largo.	3		X	FALTAN 2 UNIDADES
52	Cuchara para preparación en acero	inoxidable y/o aluminio Largo 36.5 cm.	3		X	CUMPLE
53	Cuchara perforada para servir	ensalada Cuchara en acero inoxidable, perforada para servir ensalada	3		X	CUMPLE
54	Cucharón en aluminio fundido mínimo	de 13 cm de diámetro largo 50cm.	3	X		CUMPLE
55	Tablas para picar	Juego de tablas para picar por 6 unidades, en acrílico. 30 x 28cm. Nota: Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, el Asociado deberá emplear tablas de picar de colores y de material sanitario, de la siguiente manera: Amarillo: Pescado y pollo. Roja: Carne de res y cerdo. Verde: Frutas, verduras y hortalizas Blanca: Queso Azul: Tubérculos y plátanos. Café/anaranjado: Carnes preparadas.	3		X	CUMPLE
56	Pinza en Acero B	Pinza en acero inoxidable, 28 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada.	3		X	CUMPLE
57	Pela papas industrial. Fabricación en	acera 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	X		CUMPLE
58	Termo de 1.9 litros, exterior en acero	inoxidable, funcionalidad de base giratoria, tiene empaque de silicona para mayor higiene, con manija para facilitar el transporte. aislamiento térmico que mantiene la temperatura hasta por 8 horas.	12		X	CUMPLE
59	Rallador en acero inoxidable de 4 caras	con base antideslizante.	2		X	CUMPLE
60	Set de cuchillos x 6 unidades.		3		X	CUMPLE

	61	Tijeras para cocina Tijeras necesarias	para cortar todo tipo de alimentos. Largo mínimo 20 cm. material Acero inoxidable 8" + Polipropileno (PP)	2	X		CUMPLE
	62	Trinche de cocina Trinche de cocina	acero inoxidable.	2	X		CUMPLE
	63	Coje ollas de silicona	Coje ollas de silicona, antiadherente, resistente al calor	2		X	FALTAN LAS 2 UNIDADES
	64	Batidora de mano	Batidora manual en acero inoxidable Alto 40 centímetros Ancho 9 centímetros Largo 6 centímetros	2		X	FALTAN LAS 2 UNIDADES

NOMBRES COMPLETOS	CARGO/ROL	FIRMA
RAÚL MARTINEZ MORENO	COORDINADOR	
AYDA ALVAREZ MUÑOZ	NUTRICIONISTA	
ESTEBAN PEDRAZA	TECNOLOGO EN GASTRONOMÍA	