

CONCEPTO DE GASTO: COMEDORES COMUNITARIOS

Anexo 1.2. Especificaciones y cantidad mínima de equipos, muebles, utensilios y menaje.

A continuación, se relaciona el requerimiento de equipos, muebles, utensilios y menaje mínimos para la operación del Comedor Comunitario, los cuales deben permanecer en condiciones de buen estado y funcionamiento durante la ejecución del convenio:

Equipos, Muebles, Utensilios y Menaje Mínimos Comedor Comunitario			Cantidad según cobertura (Por beneficiario)
Categoría	Características		
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) capacidad mínima de 27 pies	1 de 100 a 400 participantes
		Congelador capacidad mínima de 508 litros	1 de 100 a 400 participantes
		Refrigerador capacidad mínima de 355 litros	1 de 300 a 400 participantes
	Estufa	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) y una (1) estufa enana de un puesto o estufa de cinco quemadores (Debe garantizar 5 fogones)	1 de 100 a 400 participantes
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 100 a 400 participantes
		Licuadora casera de 1.25 litros.	1 de 100 a 400 participantes
	Campana extractora	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430 calibre 20, diseño invertido para extracción profesional de humos, vapores y olores. Incluye filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza. Incluye ducto de 30 cm con gorro chino.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario
Extractor de aire	Motor axial industrial 14 pulgadas totalmente cerrado con aspas robustas, alta capacidad de extracción. Base con pintura electrostática.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario	
Equipos - Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 kg, sensibilidad máxima de 100 gramos	1 de 100 a 400 participantes
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo.	1 de 100 a 400 participantes
	Balanza para el pesaje residuos sólidos	Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos.	1 de 100 a 400 participantes

Equipos, Muebles, Utensilios y Menaje Mínimos Comedor Comunitario			Cantidad según cobertura (Por beneficiario)
Categoría	Características		
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 100 a 400 participantes
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 100 a 400 participantes
	Báscula pesa personas	Capacidad máxima 150kg y sensibilidad	1 de 100 a 400 participantes
Muebles	Mesa de trabajo	Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	Material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario	1 de 100 a 400 participantes
	Anaqueles	Mínimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario.	De acuerdo con espacio de almacenamiento y cantidad de alimentos
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos.	Mínimo 10 de 100 a 250 participantes Mínimo 20 de 251 a 400 participantes
	Mesas para el salón comedor.	Mesas en material higiénico sanitario.	8 mesas de 100 a 250 participantes 10 mesas de 251 a 400 participantes
		La forma de las mesas podrá ser variada.	
Sillas para el salón comedor	La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.		
	Sillas de acuerdo con la cantidad de personas beneficiarias con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados. Las sillas para las personas beneficiarias serán en material higiénico sanitario.	32 sillas de 100 a 250 participantes 40 sillas de 251 a 400 participantes	
Utensilios	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes
		Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes

Equipos, Muebles, Utensilios y Menaje Mínimos Comedor Comunitario		Cantidad según cobertura (Por beneficiario)
Categoría	Características	
	Olla a presión 13-16 litros.	1 para 100 participantes 2 para 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes
	Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes
	Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox. 24 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes
	Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox. 75 litros	1 de 100 a 400 participantes
	Plancha para asar mínimo de 80 cm	1 para 100 participantes 2 de 200 a 400 participantes
Recipientes y Bandejas	<p>Recipientes plásticos con tapa en buen estado para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios.</p> <p>Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos. Recipiente plástico para muestras.</p> <p>Tina plástica</p> <p>Jarras plásticas con tapa</p> <p>Juego Cucharas o recipientes medidores</p> <p>Vaso medidor</p> <p>Bandejas para la distribución de los alimentos</p>	<p>Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)</p> <p>Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)</p> <p>Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)</p> <p>Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 participantes)</p> <p>Taza medidora (1 por cada 100 participantes)</p> <p>Bandejas plásticas (10 por cada 100 participantes)</p> <p>Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 participantes)</p> <p>Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)</p>

Equipos, Muebles, Utensilios y Menaje Mínimos Comedor Comunitario			Cantidad según cobertura (Por beneficiario)
Categoría	Características		
			Vaso medidor mínimo de 350ml Juego de cucharas medidoras
Utensilios	Utensilios Cocina	Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharón semihundido.	Colador metálico (1 de 100 a 400 participantes) Tijeras de cocina (1 de 100 a 400 participantes) Tenedor de cocina (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400) Espumadera (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400) Rallador (1 por cada 200) Pinzas para alimentos (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes) Cuchara para servir pastas (1 por cada 200) Cuchara para servir (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes) Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde) Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400) Cucharón (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400)
Menaje en Sitio	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postera; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión.	1 por cada participante
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo en acero inoxidable.	1 por cada participante

Equipos, Muebles, Utensilios y Menaje Mínimos Comedor Comunitario		Cantidad según cobertura (Por beneficiario)
Categoría	Características	
Menaje Portable	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos en material higiénico sanitario.
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.
		Ocho (8) en total por cada participante autorizado para consumo de alimentos en casa

Fuente: Subdirección de Nutrición. SDIS 2024.