

**VEASE ANEXO No 1 DISTRIBUCIÓN DE EQUIPO, UTENSILIOS Y MENAJE.**

ITEM	MODALIDAD RACION PARA PREPARAR EN SITIO /ALMUERZO	Hasta 50 Raciones		Hasta 100 Raciones		Hasta 200 Raciones		Hasta 300 Raciones		Hasta 400 Raciones		Hasta 500 Raciones		Hasta 600 Raciones		
		COMPLEMENTO	ALMUERZO	COMPLEMENTO	ALMUERZO	COMPLEMENTO	ALMUERZO	COMPLEMENTO	ALMUERZO	COMPLEMENTO	ALMUERZO	COMPLEMENTO	ALMUERZO	COMPLEMENTO	ALMUERZO	
		Cantidad		Cantidad		Cantidad		Cantidad		Cantidad		Cantidad		Cantidad		
1.	<b>Equipos</b>															
1.1	Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.2	Estufa enana - Un quemador grande	0	1	0	1	0	1	1	1	2	2	2	2	3	3	
1.3	Pipeta de gas con capacidad acorde al servicio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.4	Regulador de gas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.5	Manguera de gas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.6	Nevera de 366 litros y 12 pies	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1.7	Nevera de 512 litros ó 19 pies	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.8	Congelador 1 puerta 5 pies – Capacidad 30 kilos	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1.9	Congelador 1 puerta 7 pies – Capacidad 45 kilos	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	
1.10	Congelador 1 puerta 15 pies – Capacidad 70 kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	
1.11	Licuadora no industrial	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	
1.12	Licuadora industrial	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	
1.13	Licuadora industrial 4 litros	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	
1.14	Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	
1.15	Balanza Romana 20@	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	
1.16	Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.17	Molino con motor 1HP	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	
1.18	Termómetro de punzón análogo o digital, con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
2.	<b>MENAJE PARA COMEDORE ESCOLAR</b>															
2.1	Balde plástico	12 litros	1	1	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
2.2	Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6
2.3	Caldero	50x30	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3
2.4	Canastilla plástica	60x40x13	2	2	3	3	4	4	4	4	6	6	6	6	8	6
2.5	Caneca con tapa multiuso (basura)	Grande	2	0	2	0	2	0	3	0	4	0	5	0	7	0
2.6	Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
2.7	Colador plástico	Grande	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2
2.8	Olleta	3 Lts	2	0	2	0	2	0	2	0	3	0	4	0	5	0
2.9	Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	2	1	2	1	2	1	4	2	4	2	4	2
2.10	Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	1	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4
2.11	Cuchillo para Cortar	Normal	1	0	1	0	1	0	2	0	4	0	4	0	4	0
2.12	Cuchillo para cortar carne		0	1	0	2	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3
2.13	Cuchillo para cortar verduras		0	1	0	2	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3
2.14	Cuchillo para pelar papa		0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2
2.15	Espumadera de aluminio fundido	pequeña	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2
2.16	Jarra plástica	2 Lts	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6
2.17	Legumbreira		0	1	0	2	0	3	0	3	0	4	0	4	0	4
2.18		#32 ó 24 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
2.19	Olla (aluminio recortado)	#36 ó 36 litros	1	1	2	2	0	2	2	2	2	2	3	3	3	3
2.20		#40 ó 50 litros	0	0	0	0	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5
2.21	Olla a presión	10 litros	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
2.22	Paila 46 centímetros	46 cms	1	2	2	2	4	4	4	4	5	5	6	6	6	6
2.23	Pinzas	Grande	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
2.24	Rallador de acero inoxidable	Corriente	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	2
2.25	Tabla acrílica para picar	Grande	0	2	0	2	0	2	0	3	0	3	0	3	0	3
2.26	Tabla acrílica para picar	Mediana	2	1	0	1	0	1	0	1	0	1	2	2	2	2
2.27	Tabla acrílica para picar	pequeña	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.28	Taja papa	Grande	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	2
2.29	Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	
2.30	Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos	Plástico	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	
3.	<b>DOTACIÓN MENAJE DE COMEDOR</b>															
3.1	Tenedor mesa		50	50	100	100	120	120	180	180	240	240	300	300	350	350
3.2	Cuchillo mesa		50	50	100	100	120	120	180	180	240	240	300	300	350	350
3.3	Cuchara sopera		50	50	100	100	120	120	180	180	240	240	300	300	350	350
3.4	Plato		50	50	100	100	120	120	180	180	240	240	240	240	240	240
3.5	Pocillo		50	50	100	100	120	120	180	180	240	240	240	240	240	240
3.6	Vaso		50	50	100	100	120	120	180	180	240	240	300	300	350	350
3.7	Tina plástica o mediana		2	2	4	4	4	4	1	1	0	0	0	0	0	0
3.8	Tina plástica grande		0	0	0	0	0	0	2	2	3	3	3	3	4	4
3.9	Mesas de comedor - puesto para comer		Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo													
3.10	Sillas de comedor – puesto para sentarse		Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo													