

**ANEXO NO. 1.2 ESPACIOS Y EQUIPO BÁSICO DEL SERVICIO DE
ALIMENTOS DE LA SEDE REGIONAL BOGOTÁ**

DESCRIPCION	CANTIDAD	ESTADO ACTUAL
Mesón de apoyo en L zona de descomide y lavado 195*250*60 y 87 cm de alto con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores	1	BUENO
Mueble tren de lavado en L 190*204*75 cm y alto 87 cm con tres pocetas de 50*50*30 cm con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores. Entrepaña en acero inoxidable tipo 304 calibre 20	1	BUENO
Trampa de grasas en acero inoxidable 304 calibre 18. Frente 70 cm fondo 40 cm y alto 30 cm	1	BUENO
Estantería en plástico de cuatro (4) entrepaños	4	BUENO
Mesa de trabajo auxiliar acero inoxidable 304 calibre 18 y 20. 90X47 cm con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores	1	BUENO
Mesa de trabajo auxiliar acero inoxidable 304 calibre 18 y 20. Frente 45 fondo 70 y alto 87 cm con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores	1	BUENO
Mesa de trabajo auxiliar acero inoxidable 304 calibre 18 y 20 con patas en tubo en acero inoxidable de Frente 45 fondo 70 y alto 87 cm con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores frente 260, fondo 60 y alto 87 cm	1	BUENO
Repisa auxiliar en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 refuerzos y pi de amigo en acero inoxidable. Frente 157 fondo 40 cm	1	BUENO
Mesón con una poceta cocina fría en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20 con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores. Frente 240 fondo 70 y alto 87 cm	1	BUENO
Autoservicio caliente para 6 azafates en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20 con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores. Desagüe, sistema de calentamiento a gas, capacidad para 5 azafates de (53x32,5x15) incluye vitrina anti estornudo, azafates y pasa bandejas frente 374 fondo 105 y alto 130 cm	1	BUENO
Freidor alto rendimiento 3 túneles 2 canastillas en acero inoxidable tipo 304 calibre 18. Forros y entrepaños en acero inoxidable tipo 430 calibre 20. Válvula Robertshaw con termostato. Quemadores de alto rendimiento con sistema tipo túnel. Sistema de desagüe para filtrado de aceite potencia 120000 btu. Capacidad 30 litros de aceite. Frente 45 fondo 75 y alto 90 cm	1	BUENO
Plancha asadora + gratinados acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20 con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores. Calentamiento por niveladores tipo flauta. Plancha en platina de acero inoxidable de 1/2", con cajón gratinador. Incluye canal y bandeja recolectora de grasa. Válvulas de seguridad para el encendido. Frente 90 fondo 90 y alto 87 cm	1	BUENO
Estufa industrial 4 puestos. Cubierta fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 18. Forros cerramientos y entrepaños en lámina de acero inoxidable tipo 430 calibre 20. Quemadores industriales tipo hongo en aluminio indeformable. 4 puestos con parrillas de 30x30 cm. Parrillas macizas en hierro fundido.	1	BUENO
Estufa industrial enana en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20. 3	1	BUENO

DESCRIPCION	CANTIDAD	ESTADO ACTUAL
quemadores industriales concéntricos, parrilla en hierro fundido, bandeja recoge grasas extraíble, válvulas de seguridad para el encendido, sistema patas niveladoras. Frente 70 fondo 70 y alto 55 cm.		
Estufa industrial enana 2 puestos en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20, cada puesto con quemador industrial doble con perrillas en hierro fundido de 22*55 cm, bandeja recoge grasas extraíble, válvulas de seguridad para el encendido, sistema patas niveladoras. Frente 125 fondo 70 y alto 55 cm.	1	BUENO
Campana extractora de pared en acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Extracción profesional de humos, vapores y olores incluye filtros recoge grasas extraíbles. Frente 482 cm, fondo 120 cm y alto 70 cm.	1	BUENO
Lavamanos con sistema de pedal en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20 incluye válvula de bola de bronce de ½". Llave tipo cuello de ganso en tubo de acero inoxidable. Frente 45 fondo 50 y alto 87 cm	1	BUENO
Portabanderas y cubiertos, sistema modular en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20 sistema patas niveladoras Frente 90 fondo 75 y alto 87 cm	1	BUENO
Poceta lava ollas complemento en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 20 con patas en tubo en acero inoxidable de 1 ½ pulg con niveladores. Frente 70, fondo 60 y alto 60	1	BUENO
Nevera congelación 30 de pies en acero inoxidable tipo 430 calibre 22. Puertas en acero inoxidable o vidrio templado. Aislamientos en poliuretano de 35 kg x m3. Unidad Tecumseh o copelan hermética. Con ruedas giratorias en nylon 6 entrepaños en Acero inoxidable alta resistencias, 110v, 60 ciclos, refrigerante 134 A, Frente 130 fondo 78 y alto 210 cm	1	NUNCA HA FUNCIONADO
Marmita para 40 galones (150 litros) fija, cuba interna fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 12 forro externo fabricado en lámina de acero inoxidable tipo 304 calibre 18. Quemador tipo soplete con boquillas de aireación. Doble camisa interna para desfogue de calor, válvula y manómetro de seguridad. Calentamiento entre camisas con agua sistema baño maría. Válvula de seguridad para el paso del gas. Diámetro cuba interna 60 cm, alto cuba interna 65 cm	1	BUENO
Campana extractora de pared en acero inoxidable para la marmita en acero inoxidable tipo 304 calibre 20. Extracción profesional de humos, vapores y olores incluye filtros recoge grasas extraíbles. Frente 100, fondo 120 y alto 70 cm.	1	BUENO
4 lámparas tipo marino para campana extractora	1	BUENO
Cuarto frio	1	BUENO
Un ayudante de cocina o procesador de alimentos con seis cuchillas	1	BUENO
Mesas de comedor de cuatro puestos	30	BUENO
Sillas	120	BUENO

ESPACIO Y EQUIPO BÁSICO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

La conservación y el mantenimiento de los elementos y maquinaria entregados por el ICBF será responsabilidad del contratista. Estos elementos deberán ser entregados en las mismas condiciones, salvo su deterioro normal.

ESPACIOS

El espacio físico donde se ubica el Servicio de Alimentos comprende dos secciones básicas: la cocina y el comedor.

La cocina comprende a su vez las áreas de trabajo, las áreas de almacenamiento y el área de oficinas. En las áreas de trabajo, las personas que laboren en ella contarán con un sitio específico donde pueden cumplir sus actividades. Estas áreas están determinadas de la siguiente forma:

- Área de cocina
- Área de alistamiento
- Área de lavado de batería.

Los corredores internos de tránsito y la construcción y acabados están en buen estado. La ventilación al interior de la cocina es suficiente.

Para el almacenamiento de alimentos se observan los siguientes espacios:

- Cuarto frío para almacenamiento de perecederos
- (1) Cuarto de almacenamiento de alimentos no perecederos

El comedor comprende tres áreas:

- Área de servicio
- Una (1) oficina pequeña