



INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LAS COCINAS DEL PNAEQW



INTRODUCCION.

- El presente documento tiene por finalidad dar las pautas y criterios generales a usar tanto para el enfoque y determinación de los espacios como del sustento de las unidades formuladoras para la viabilización de los mismos para su ejecución e implementación dentro de la META 47.
- La infraestructura alimentaria dentro del PNAEQW es un eje importante, al ser el ambiente donde se realiza la preparación de los alimentos, tan importante como los insumos usados; un ambiente adecuado, equipado con los utensilios, equipos y mobiliario adecuado, dan un gran aporte en la búsqueda de la mejora de la calidad del servicio alimentario.
- Dentro de la presente exposición, se brinda toda la información posible y necesaria para que puedan a través de los lineamientos que damos aportar de manera pertinente y precisa en la mejora de la calidad de la atención den las IIEE que beneficiará directamente a los alumnos de sus jurisdicciones respectivas.

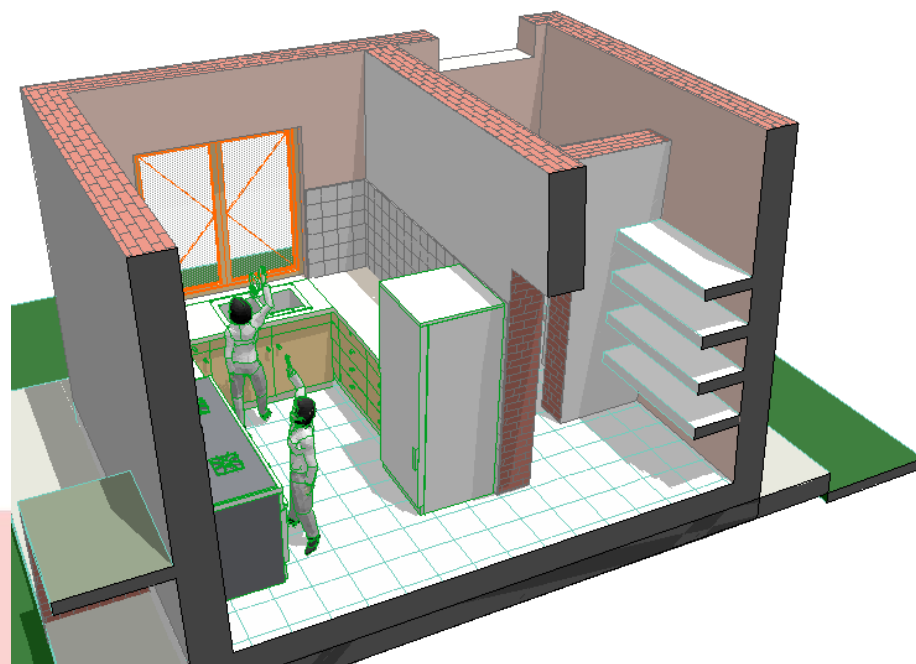


BASE LEGAL.

- DOCUMENTOS DE CONSULTA USADOS PARA LA ELABORACION DEL PRESENTE DOCUMENTO, RESPETANDO LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE PARA EL TRABAJO EN SERVICIOS DE ALIMENTACION MASIVA
- MAYOR DETALLE DE BASE LEGAL USADA EN LA GUIA DE MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA DE COCINAS ESCOLARES Y EQUIPAMIENTO.
- RVM_002-2013 MINEDU “Guía para la implementación de las cocinas escolares y sus almacenes en las instituciones educativas publicas de los niveles de educación inicial y primaria en el marco del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma
- D.S. N° 011-2006 – VIVIENDA, Reglamento Nacional de Edificaciones.
- D.S. N°007-1998-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, MIMSA
- R.S. N°0019–1981–SA/DVM, Norma sanitaria para el Establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva.
- R.M. N° 365-2005-MINSA, Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- D.L. 1062-2008 MIMSA y su reglamento D.S. N°034-2008 AG, Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación – PROMPYME.



CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE UN AMBIENTE PARA COCINA ESCOLAR.



- CONCORDADO CON LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y CON LOS LINEAMIENTOS DE CALIDAD DE ATENCION EN LOS SERVICIOSALIMENTARIOS DEL PNAEQW.



CONSIDERACIONES BASICAS PARA LA SELECCIÓN DE UN AMBIENTE PARA EL USO COMO COCINA ESCOLAR

- PREVIO AL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION, SE DEBERA TENER EN CUENTACIERTOS ASPECTOS FORMALES DE INGRESO A LA IIEE. A EVALUAR.

(*) Según la RVM_002-2013 MINEDU, se establecen 3 modelos de cocinas en con las áreas indicadas, para la atención de los alumnos dentro de la institución educativa; el cual ha sido ampliado por el Área Técnica del PNAEQW, para ser más precisos respecto a los espacios a usar como Cocinas Escolares.

TENER EN CUENTA QUE...

La evaluación para la selección de un ambiente por parte de la Institución Educativa, se debe realizar en forma conjunta, tanto por parte de las autoridades de la IE y de un Arquitecto o Ingeniero que evalúe las condiciones y que pueda emitir al mismo tiempo un informe técnico de la inspección realizada.

Independientemente del material del que este conformado el ambiente, este deberá cumplir la normativa expresada por el RNE (Reglamento Nacional de Edificaciones) en sus normas E0.10 – Madera; E0.60 Concreto Armado; E0.70 Albañilería; E0.80 Adobe o E0.90 Estructuras Metálicas.

El ambiente a ser destinado por parte de la institución Educativa para funcionamiento de la Cocina Escolar (cocina + almacén de alimentos) debe cumplir una serie de requisitos de emplazamiento, inocuidad, calidad de estructura y conservación, previos al trabajo de adecuación para ser considerado como un servicio alimentario.

Antes de ver sus condicionantes, debemos considerar las áreas mínimas de acuerdo al número de alumnado que posee.

RANGO DE ATENCION	AREA RECOMENDADA M2	AREA MINIMA M2
1 – 25 ALUMNOS.	24.00	20.00(*)
25 – 50 ALUMNOS.	28.00	24.00
50 – 75 ALUMNOS.	30.00	28.00
75 – 100 ALUMNOS	35.00	30.00 (*)
100 – 500 ALUMNOS.	40.00	35.00
500 – 1000 ALUMNOS.	45.00	40.00 (*)



CONSIDERACIONES BASICAS PARA LA SELECCIÓN DE UN EMPLAZAMIENTO PARA AMBIENTE DE COCINA ESCOLAR

- CRITERIOS DEFINIDOS PARA LA VALIDACION DEL EMPLAZAMIENTO; ANTERIOR AL PROCESO DE MEJORAMIENTO Y/O CONTRUCCION DE LA COCINA Y ALMACEN DE ALIMENTOS.

PARA DETERMINAR EL EMPLAZAMIENTO....

Debe ubicarse al interior de la Institución Educativa.

Debe estar ubicado en un punto de fácil acceso para el aprovisionamiento sin entorpecer las labores al interior de la institución Educativa.

Debe estar a una distancia mínima de 5.00 mts de SSHH (con arrastre hidráulico) o 15.00 de letrinas composteras, de hoyo seco o similares.

Ubicar el Servicio Alimentario lejos de focos infecciosos (internos y externos) y evitar estar cerca puntos de acumulación de bienes en desuso.

Ubicar el servicio alimentario lejos de puntos de corrientes fuerte de aire.
No estar ubicado cerca a corrales de animales.

No estar ubicado cerca a vías que generen polvo que pudiera contaminar el proceso de elaboración de las raciones de los alumnos.

El ambiente debe contar con un ingreso independiente y con puntos de energía eléctrica (tomacorrientes y luminarias) y sanitaria (agua, desagüe



CONSIDERACIONES BASICAS PARA LA SELECCIÓN DE UN AMBIENTE PARA EL USO COMO COCINA ESCOLAR

PARA DETERMINAR EL USO DE UN ESPACIO PRE EXISTENTE...

El ambiente a destinar para servicio alimentario, no debe de haber sido usado anteriormente para el almacenaje de químicos, pesticidas, combustibles ni sustancias orgánicas.

Debe contar con una iluminación y ventilación natural, debe evitarse en lo posible la selección de ambientes oscuros y poco ventilados que puedan acumular olores o humedad a su interior.

El techo del Servicio Alimentario debe ser uniforme y no tener fisuras, grietas ni filtraciones que permitan el ingreso de agua (lluvias) ni de insectos o animales.

De tener un techo a dos aguas, deberá tener un falso cielo raso en la parte inferior, que aisle el ambiente del techo por condiciones de higiene e inocuidad.

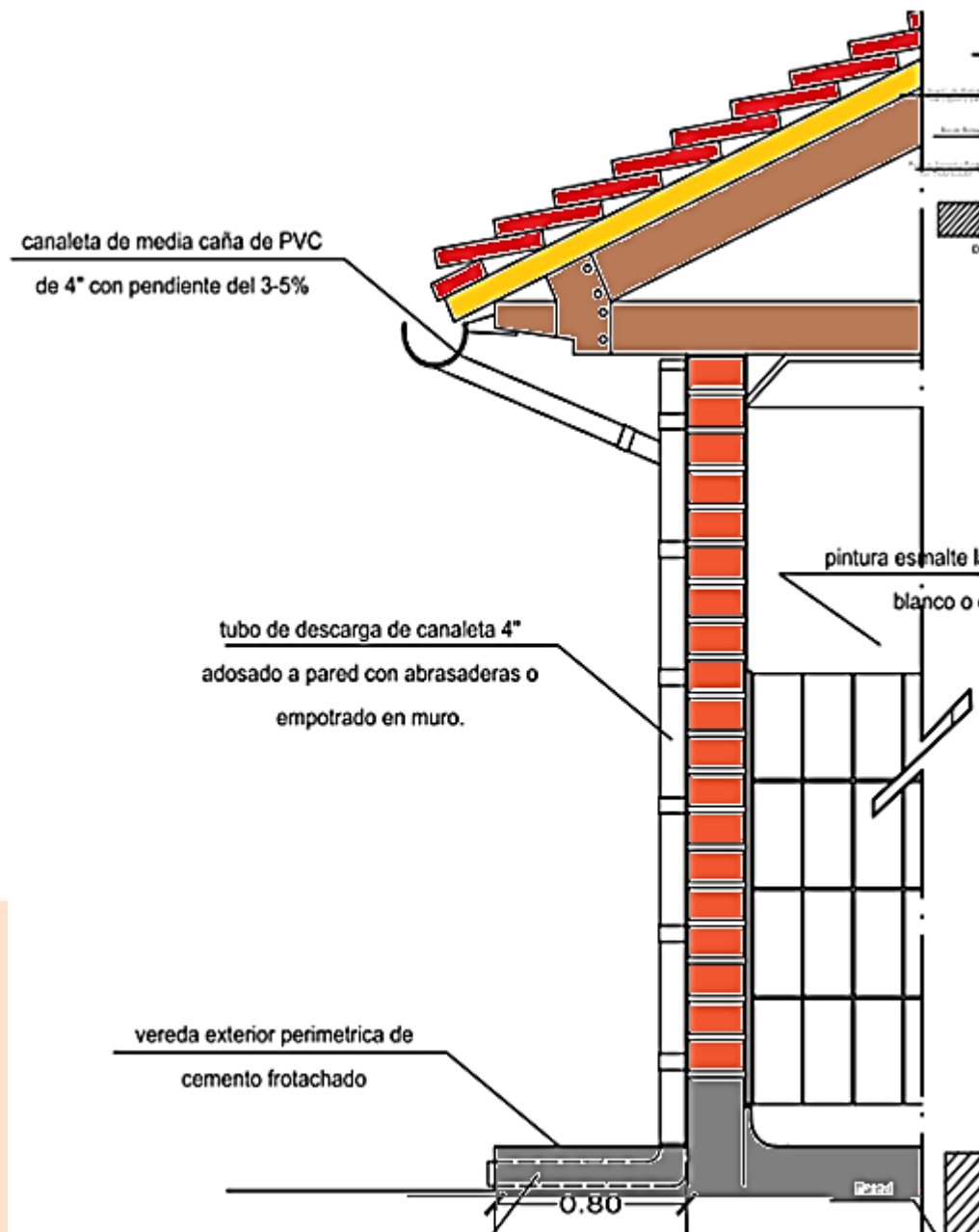
El ambiente a seleccionar debe tener una altura mínima de 3.00 m al falso cielo raso (FCR).

- CRITERIOS DEFINIDOS PARA LA VALIDACION DE UN LUGAR PRE EXISTENTE Y CEDIDO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA COCINA Y ALMACEN DE ALIMENTOS.



CONSIDERACIONES BASICAS DE LOS AMBIENTES.

- Determina las especificaciones técnicas por elementos de intervención que guardan cierto tipo de características que guardan normas de inocuidad y cumplen condiciones mínimas de seguridad

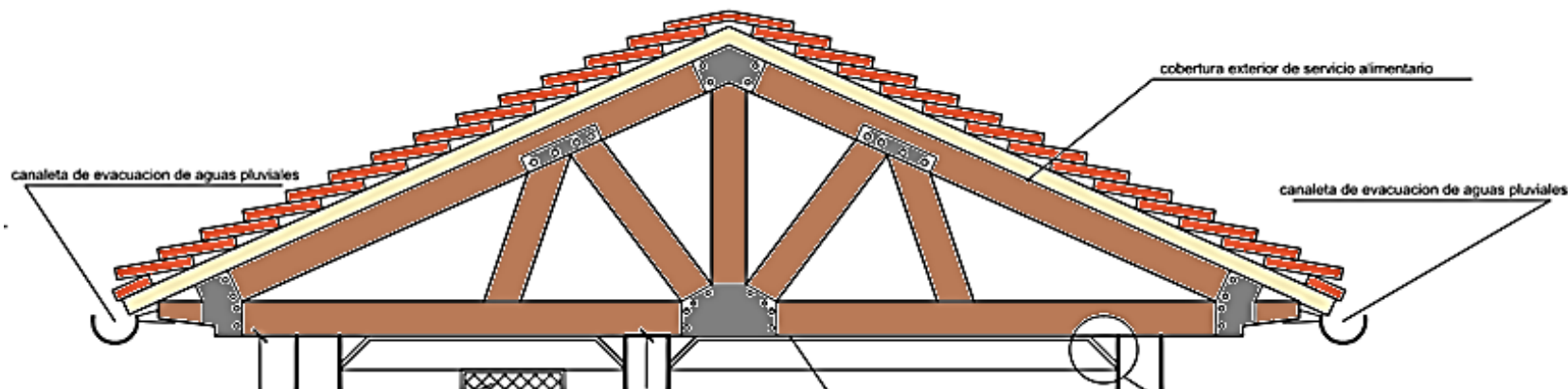


Las consideraciones a tener en cuenta esta dado en relación a cada elemento a considerar y sus posibles variaciones de acuerdo a las disipaciones presupuestales

Las características las dividimos en exteriores e interiores respecto al ambiente de trabajo.



CONSIDERACIONES BASICAS DE LOS AMBIENTES.



TECHO EXTERIOR

Estructura del techo exterior del local del servicio alimentario de acuerdo a la zona geografica/ realidad, de cada uno pudiendo ser techo de madera, carrizo, palma, de madera con teja tipo andina, o estructurado con planchas de fibrablock recuberto con tejas.

Pendiente recomendada en caso de estar en zona de lluvias, para evitar estancamiento de aguas y hermeticidad del techo.

El techo como tal debe garantizar 2 aspectos de local:

- 1.- **SEGURIDAD:** Debe garantizar la integridad de los bienes que en ella se van a depositar, tanto los equipos como los insumos, necesarios para la atención de los alumnos de la institucion educativa.
- 2.- **HERMETICIDAD:** Seguro contra las filtraciones de agua y el ingreso de animales e insectos que pudieran dañar los equipos o contaminar los insumos usados en la preparacion de las raciones.

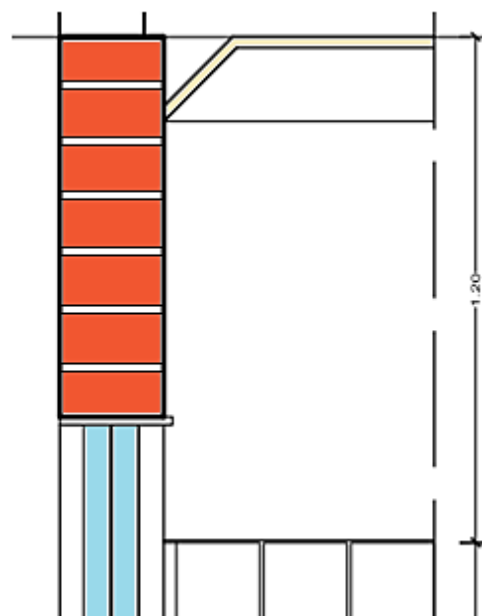
La salida de la chimenea de la cocina debe ser tratada con una capucha de sello que garantice la hermeticidad del techo en el punto de union con la chimenea.

- Determina las especificaciones técnicas por elementos de intervención que guardan cierto tipo de características que guardan normas de inocuidad y cumplen condiciones mínimas de seguridad

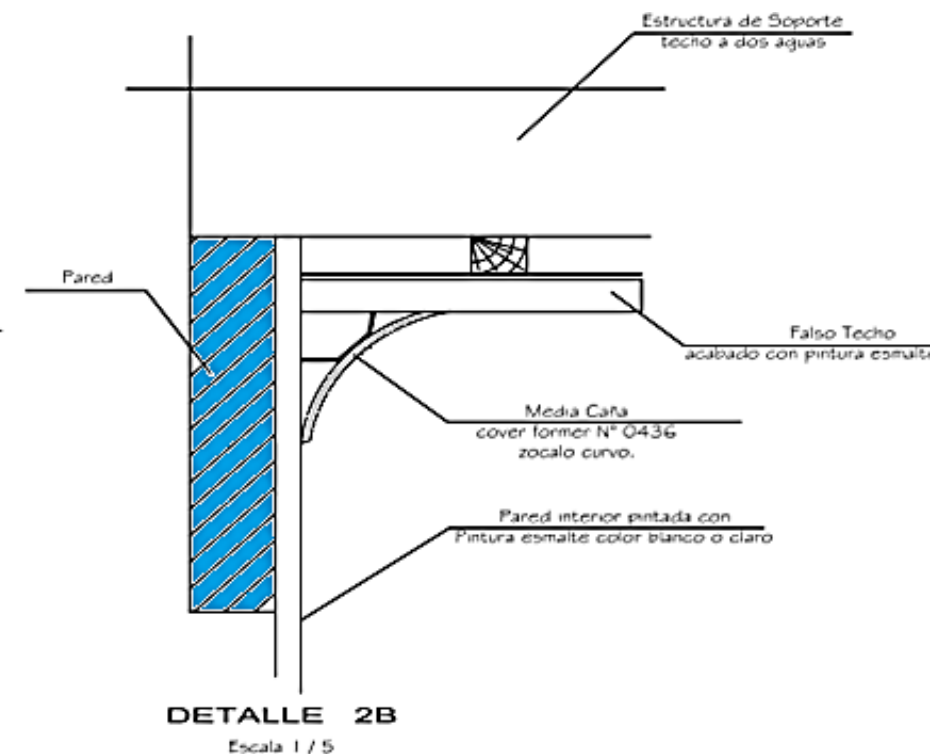
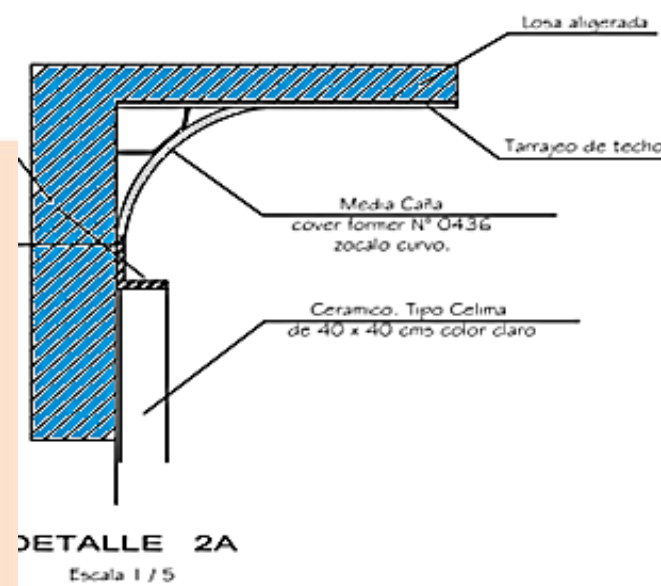


CONSIDERACIONES BASICAS DE LOS AMBIENTES.

- Determina las especificaciones técnicas por elementos de intervención que guardan cierto tipo de características que guardan normas de inocuidad y cumplen condiciones mínimas de seguridad



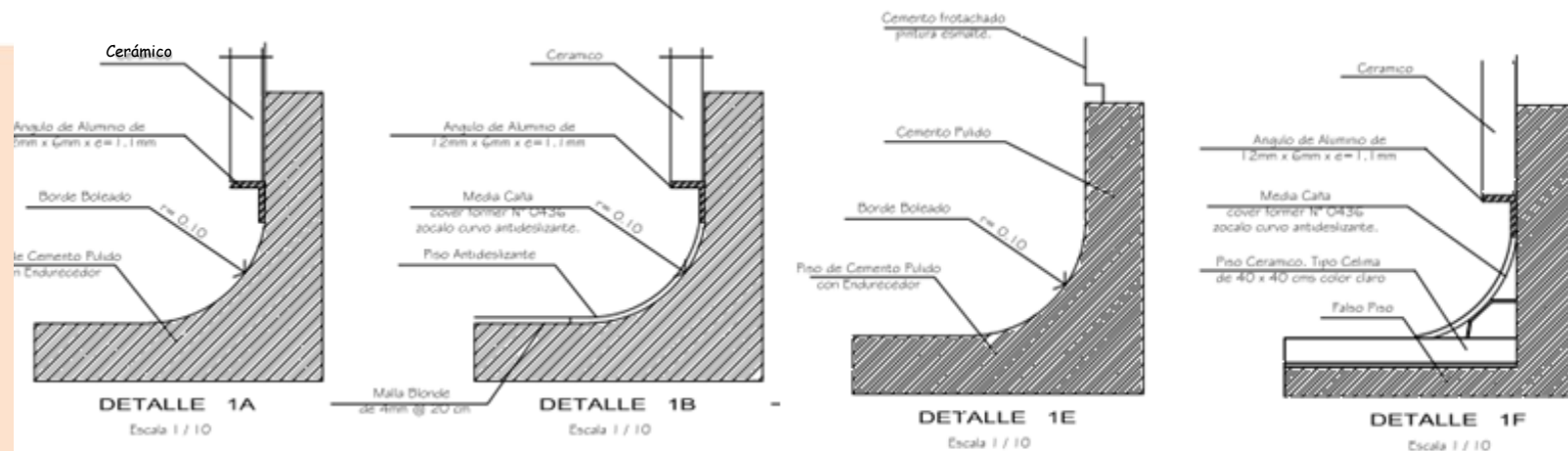
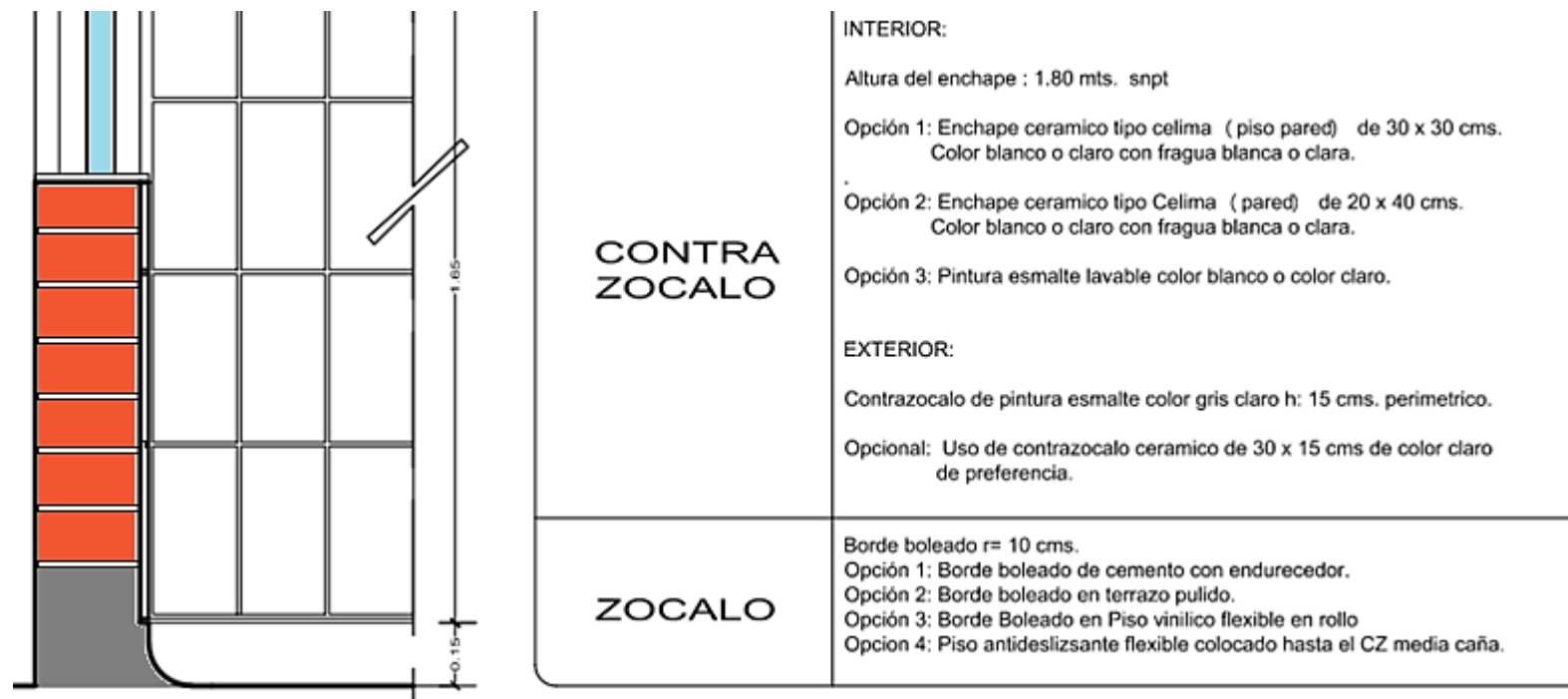
<p>TECHO INTERIOR</p>	<p>Pintura en techo de preferencia esmalte (si el techo es plano) .</p> <p>Si el techo es a dos aguas, debe contar con un falso cielo de madera horizontal el cual deberá de estar con pintura esmalte y en color blanco o claro.</p> <p>Las luminarias debes estar protegidas con un protector acrílico que permita una facil limpieza y conserven el equipo al interior.</p>
<p>MURO</p>	<p>INTERIOR.</p> <p>Piintura latex lavable color blanco o claro.</p> <p>Opción 1: Enchape ceramico tipo celima (piso pared) de 30 x 30 cms. Color blanco o claro con fragua blanca o clara.hasta el nivel del techo o falso cielo.</p> <p>Opción 2: Pintura esmalte lavable color blanco o color claro.</p> <p>EXTERIOR:</p> <p>Pintura exterior latex lavable color claro o segun la Institucion Educativa.</p>





CONSIDERACIONES BASICAS DE LOS AMBIENTES.

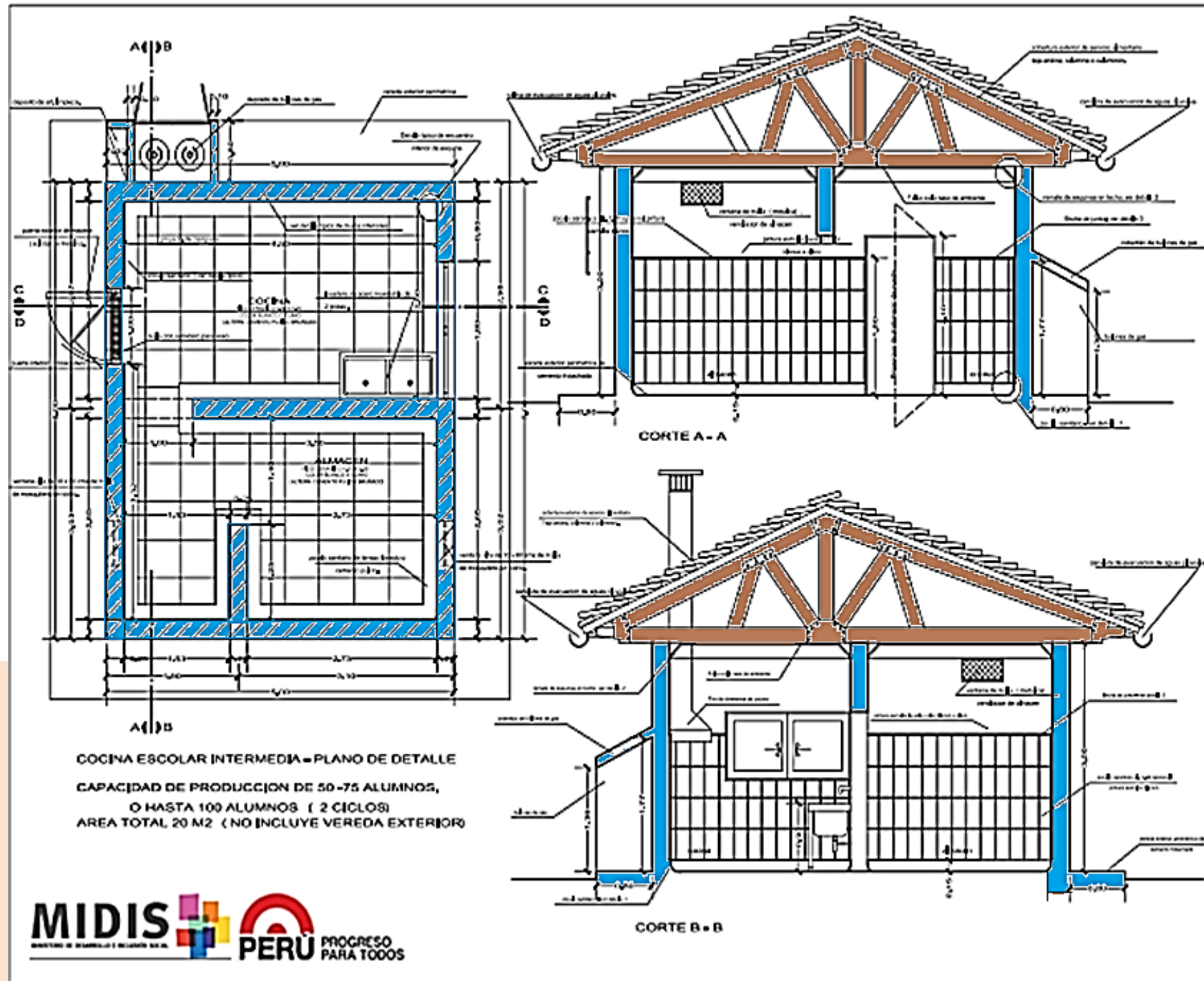
- Determina las especificaciones técnicas por elementos de intervención que guardan cierto tipo de características que guardan normas de inocuidad y cumplen condiciones mínimas de seguridad





DISEÑO ARQUITECTÓNICO MODULO DE SERVICIO ALIMENTARIO

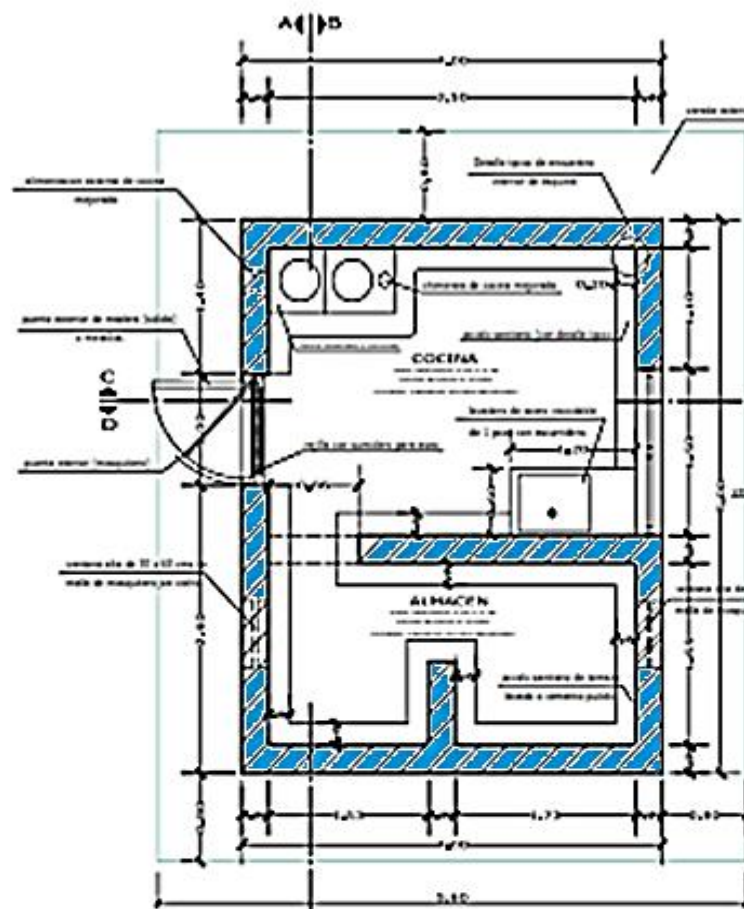
- Plano de Arquitectura
- Cortes y elevaciones.
- Tipo: Cocina GLP



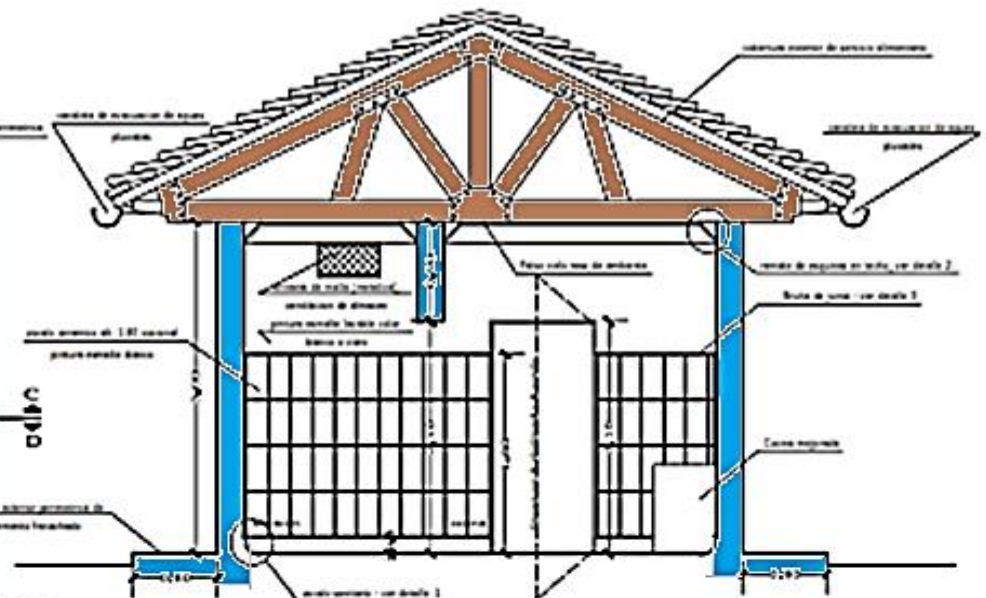


DISEÑO ARQUITECTÓNICO MODULO DE SERVICIO ALIMENTARIO

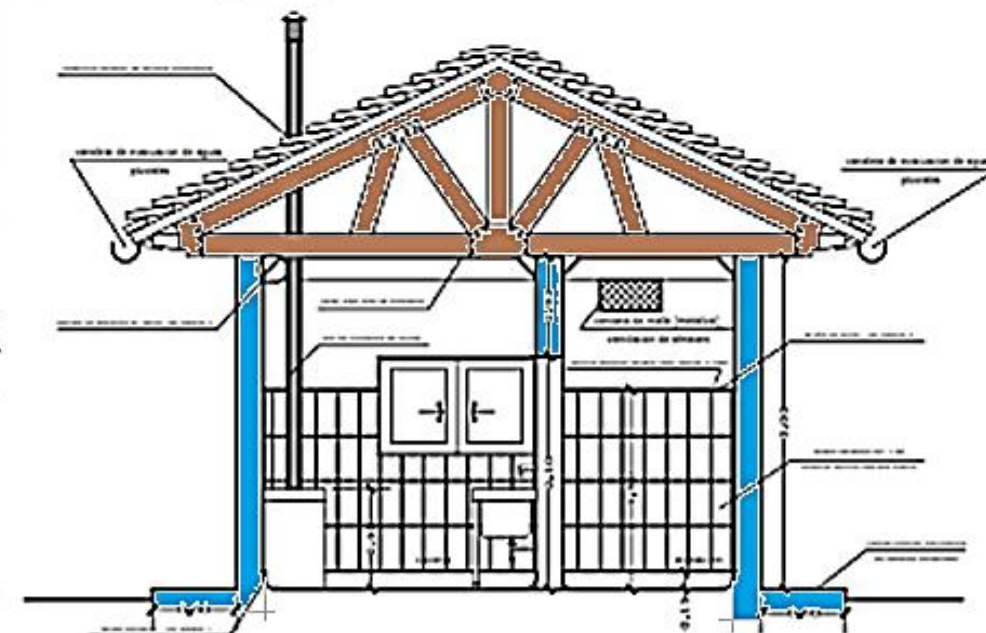
- Plano de Arquitectura
- Cortes y elevaciones.
- Tipo: Cocina Mejorada



COCINA MEJORADA ESCOLAR - MODELO INKAWASI
CAPACIDAD DE PRODUCCION DE HASTA 25 ALUMNOS,
O HASTA 50 ALUMNOS (2 CICLOS)
AREA TOTAL 20 M2 (NO INCLUYE VEREDA EXTERIOR)



CORTE A - A



CORTE B - B

EQUIPAMIENTO DE SERVICIO ALIMENTARIO

- LINEAMIENTOS BASICOS DE LA FUNCION Y FINALIDAD DEL PNAEQW.
- CONCEPTOS BASICOS DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DENTRO DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LAS IIEE PUBLICAS A NIVEL NACIONAL BENEFICIARIO DEL PNAEQW.
- APLICABLE A IIEE DE LA MODALIDAD DE PRODUCTOS .

• CRITERIOS TECNICOS PARA LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO BASICO DE LAS COCINAS ESCOLARES

Implementar las cocinas escolares con los materiales, equipos, enseres y/o menaje específicos que constituyen el equipamiento básico sirve para desarrollar las diversas actividades de los componentes de atención integral a las niñas y niños usuarias del servicio.

Va a estar dividido según su uso o tipo genérico, a fin de poder separar los elementos de producción, de aquellos usados para facilitar la atención.

Este listado nos permitirá determinar posteriormente, al tipo de servicio alimentario al que corresponden de acuerdo a los niveles establecidos en base a la asignación de las cantidades de niñas y niños quienes serán los usuarios directos.



EQUIPAMIENTO DE SERVICIO ALIMENTARIO

- Los sub grupos están diseñados con la finalidad de agrupar por medio de una función específica, los bienes usados dentro del servicio alimentario, están detallados a continuación de acuerdo a sus características generales.

- SUB GRUPOS EXISTENTES DENTRO DEL EQUIPAMIENTO BASICO DEL SERVICIO ALIMENTARIO

EQUIPAMIENTO DE COCINA

MOBILIARIO DE COCINA

UTENSILIOS DE COCINA

MENAJE DE USO DE ALUMNOS

SEGURIDAD EN EL SERVICIO

EQUIPAMIENTO DE COCINA.

COCINA INDUSTRIAL DE TRES y CUATRO HORNILLAS A GAS PROPANO

DESCRIPCIÓN

- Estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Calidad AISI 304 2B de uso Gastronómico.
- Quemadores de fierro fundido de 7" diámetro.
- Parrilla de acero inoxidable en la parte inferior para colocar utensilios.
- Perillas de aluminio o acero inoxidable.
- Bandeja inferior deslizante para limpieza de desperdicios.
- Baranda perimétrica de acero inoxidable de tubo redondo de 1" diámetro.

DEBE INCLUIR:

- Regulador de alta presión para balón de 10 kg.
- 5.00 mts. De manguera de alta presión y dos abrazaderas.

Nota: Otra alternativa son las cocinas mejoradas, estas son Aplicable en zonas rurales de poco acceso, sin suministro de GLP.

Importante:

Cocina Industrial de acero inoxidable de 03 hornillas (aplicables para escuelas con menos de 100 alumnos)

Cocina Industrial de acero inoxidable de 06 hornillas. (aplicable para escuelas de más de 100 alumnos)



BALON DE GAS 10 KG.

DESCRIPCIÓN

MATERIAL: Cumple con la Norma Técnica peruana para fabricación de cilindros que almacenan gas licuado de petróleo NTP 350.011-1 2004


CAPACIDAD: 10 KG



EQUIPAMIENTO DE COCINA.


REFRIGERADORA



<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• Con capacidad de 400 -600 lts.• Las dimensiones se ajustarán a la capacidad de cada refrigerador.• Doble puerta, separando congeladora de conservadora.• Con sistema No Frost.• Con garantía de 1 año.• Con llave.• Cobertura de mantenimiento y repuestos a nivel nacional. <p>Nota: Para el caso de la alternativa de Refrigeradora solar el equipo es el mismo con la adición del panel solar y el acumulador de energía o glp de ser el caso. *(Aplicable en zonas rurales de poco acceso sin energía eléctrica).</p>	
--	--


CONGELADORA



<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• Con capacidad mínima de 240 Litros. (neto)• Las dimensiones se ajustarán a la capacidad de cada CONGELADORA• Con sistema No Frost.• Con garantía de 1 año.• Con llave.• Cobertura de mantenimiento y repuestos a nivel nacional <p>Nota: Para el caso de la alternativa de solar el equipo es el mismo con la adición del panel solar y el acumulador de energía o glp de ser el caso</p> <p>*(Aplicable en zonas rurales de poco acceso sin energía eléctrica).</p>	
--	---

LICUADORA



<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• 600W de potencia.• Baso de vidrio refractario de 1.25 lts cap. 5 tazas.• Sistema de acople metal / metal.• Mínimo 3 velocidades.• Tapa de medida – 2 onzas.• Cuchilla de acero inoxidable.• Cobertura de repuestos y mantenimiento a nivel nacional que garantice la vida útil del equipo. <p>Nota: La licuadora manual es un Sistema alternativo de uso para zonas donde no exista acceso a energía eléctrica. Con manivela de acople metal y anclaje tipo prensa para sujeción a la mesa.</p>	
--	--

MOBILIARIO DE COCINA.



CaliWarma

DESCRIPCIÓN

- Estructura de Plástico de Alta resistencia.
- Medidas aproximadas 1200 x 1100 mm
- Parihuela de Clase B – (ISO 6870-1988)
- Capacidad de Carga 2TM Estático – 1.5 TM
- Dinámico, apilable y de resistencia hasta -30°C.
- Hecho en una sola pieza sin uniones, impermeable a los alcalinos y tóxicos. De preferencia con revestimiento antimicrobiano y anti hongos.

Base para almacenamiento de alimentos, fácil de limpiar y desinfectar, adaptable a diferentes condiciones térmicas.



DESCRIPCIÓN

- Sistema modular armable y desarmable de fácil transporte.
- Estructura de acero revestido con Polipropileno de 1 uso no reciclado (virgen).
- Repisas caladas desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Posibilidad de ampliar o anexar módulos al cuerpo existente.
- Sistema de armado sin pernos ni tuercas.
- Material apto para contacto con alimentos.
- Producto debe cumplir el sistema HACCP
- Capacidad de carga 150 kg x repisa, (600 kg por estante)

Característica: Inhibe en crecimiento del moho y tiene un componente anti bacterial, cuenta con certificación NSF, para contacto con alimentos.

No contiene cadmio.



DESCRIPCIÓN

- Tacho de plástico de Polietileno o polipropileno de primera calidad (100% virgen) con tapa plástica del mismo material cuenta además con asas laterales para poder mover el contenedor de lugar.

Medidas referenciales.

Altura: 70.40 cm

Diam.sup: 46.20 cm

Diam.inf: 35.20 cm



- **ESTANTE MODULAR DE POLIPROPILENO DE 1.50 X 0.45 MTS X 1.80 ALTURA**

TACHO DE PLASTICO DE 75 LTS



MOBILIARIO DE COCINA.

BALANZA DE PLATO DE 50 KG DE CAPACIDAD



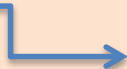
DESCRIPCIÓN

- Balanza automática de 50 kg, con un plato de 31.5 x 31.5 cms.
- Precisión a 200 grs.
- Calibración manual y externa.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Estructura Metálica con acabado de pintura tipo gloss liso al tacto y de color claro.

Nota: El producto debe venir con una ficha de calidad y garantía que asegure la vida útil del bien.



MESA DE TRABAJO DE 1.20 X 0.80 X 90 CMS




DESCRIPCIÓN

- Estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Calidad AISI 304 2B uso Gastronómico
- Patas de estructura tubular de acero inoxidable de 1 ½".
- Mesa de acero inoxidable de 1.20 x 0.80 mts.
- Todos sus elementos cuentan con soldadura de costura con todos sus encuentros lisos y pulidos.
- Cuenta con una base inferior para colocar materiales de trabajo a 15 cms. del piso.
- Estabilizadores regulables en las 4 patas.



UTENCILIOS DE COCINA


TINA DE PLASTICO

DESCRIPCIÓN	
<ul style="list-style-type: none">• Material de Polietileno o polipropileno de primera calidad (100% virgen) de color uniforme y con asas de sujeción laterales.• Capacidad: 86 - 100 litros al rebose• Color: azul, rojo, verde, naranja, amarillo	


BALDE CON CAÑO DE 20 LITROS

DESCRIPCIÓN	
<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• Material: Cuerpo: Polipropileno con polímero randómico Tapa :Polietileno de baja densidad• Capacidad de 20 litros• Color transparente y traslúcido con tapa de color• Caño dispensador de plástico.• Asa de alambre galvanizado.	

BIDÓN CON CAÑO DE 40 LITROS

DESCRIPCIÓN	
<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• Material: Cuerpo: Polietileno de Alta Densidad de Inyección, con aditivo Ultravioleta 100% virgen• Capacidad de 40 litros• color azul Italia• Con tapa y caño dispensador de plástico.	

OLLA DE ALUMINO DE 30 Y 40 LTS.

DESCRIPCIÓN	
<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• Medidas referenciales: N° 30: Diámetro 36 cms. altura 30 cms. N° 40: Diámetro 40 cms. altura 32 cms.• Material de Aluminio de alta pureza.• Capacidad: 30 litros y 55 litros• Espesor: 3mm de base y para las paredes un rango de 2.5 – 3mm. Las tapas con un rango de 1 – 1.5 mm de espesor.• Asas : 01 asa por lado, de aluminio sólido extruido,• Suave al tacto, sin estrías. Las asas deben ser reforzadas y remachadas para asegurar un buen agarre y duración. Diámetro de asas ½”.• Tapa : Del mismo material de la olla con 01 agarradera de aluminio remachada en la parte Central de forma rectangular.	

UTENCILIOS DE COCINA

PEROL N° 32 DE 3MM ESPESOR

DESCRIPCIÓN

Material: acero o aluminio.

Espesor: $\geq 3 - 3.5$ mm.

Color: Natural.

Dimensiones de 24 cms diámetro

Asas: 01 asa por lado, del mismo material del cuerpo, soldado al cuerpo general del recipiente sin remaches. (preferentemente).



DESCRIPCIÓN

- Material de Acero Inoxidable en una pieza.
- espesor ≥ 2 mm.
- Acabado natural (lijado y/o anodizado.)
- Color natural.
- Peso aproximado (referencial): 62 gr (mínimo)
- Tamaño referencial: 23 cm



DESCRIPCIÓN

- Material: acero o aluminio.
- Espesor: $\geq 3 - 3.5$ mm.
- Dimensiones de 24 cms diámetro
- Asas: 01 asa por lado, del mismo material del cuerpo, soldado al cuerpo general del recipiente sin remaches. (preferentemente).
- Tamaño referencial: 33 cms



DESCRIPCIÓN

- 5 piezas Set de Utensilios (espumadera redonda, cucharón, espátula calada, trincbe, cuchara de cocina).
- Material de Acero de una pieza (preferentemente), pudiendo tener mango de bakelita.



CUCHARA BOCONA O CUCHARON CHINO

CUCHARON ALUMINIO MEDIANO

SET DE UTENSILIOS (ESPUMADERA REDONDA, CUCHARON, ESPÁTULA CALADA, TRINCHE, CUCHARA DE COCINA).

UTENCILIOS DE COCINA

CUCHILLO CARNICERO 10"

DESCRIPCIÓN

- Material: Hoja de acero inoxidable 10" con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja.
- Mango de color Rojo, blanco y/o Verde.
- Correspondiente a los tres colores de tabla, un cuchillo por cada tabla de picar del mismo color.
- Espesor: 2.5 mm.



COLADOR DE ACERO INOXIDABLE N° 38

DESCRIPCIÓN

- Material: Acero inoxidable perforado para lavar alimentos. Cuenta con un reborde superior canteado rombo sin filos.
- Posee dos asas laterales remachadas al cuerpo principal.
- Espesor: 2.5 mm.



TABLA DE PICAR

DESCRIPCIÓN

- Tabla para picar alimentos mediana o grande. Presenta una superficie lisa y otra rugosa. Cuenta con alojamiento para colgar y canales anti derrame
- Material: Acrílico
- Tamaño: 30X45cm.
- Colores: Blanco, verde, rojo
- Con asa, bordes redondeados y Superficie antibacterial.



JUEGO DE BOL DE ACERO INOXIDABLE N° 16, 20 Y 30

DESCRIPCIÓN

- material: acero inoxidable
- tamaño n° 16, 20 y 30.
- colore: natural
- suave al tacto sin estrías.
- espesor: 3 – 3.5 mm



UTENCILIOS DE COCINA

- JARRA MEDIDORA PLASTICO 1 LITRO



<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">Material: Polipropileno Randómico de Inyección 100% VirgenTapa: Polietileno de Baja Densidad de Inyección 100% VirgenCapacidad: 800 ml. al reboseColor: Cuerpo transparente / tapa de color	
---	--

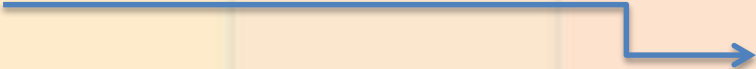
- JARRA DE PLASTICO 3 LITROS



<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">Material: Polipropileno Randómico de Inyección 100% VirgenTapa: Polietileno de Baja Densidad de Inyección 100% VirgenCapacidad: 600 ml. al reboseColor: Cuerpo transparente / tapa de color	
---	--

MENAJE DE USO DE ALUMNOS


- TAPERS INDIVIDUALES NIVEL INICIAL



<p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none">Material: Cuerpo: Polipropileno Clarificado de Inyección 100% virgen.Tapa: Polietileno de Alta Densidad de Inyección100% virgenCapacidad: 3.15 litrosColor: Cuerpo transparente / Tapa de colorDe apariencia sólida.	
---	--

MENAJE DE USO DE ALUMNOS


TAPERS OVALADO 800 NIVEL PRIMARIO

DESCRIPCIÓN	
<ul style="list-style-type: none">Jarra graduada transparente de un (1) litro sin tapa con medición en cc y ml.Material: Cuerpo: Polipropileno Copolímero Randómico de Inyección 100% Virgen.Capacidad: ≥ 1 litroColores: transparenteApariencia sólida, lleva impresas las medidas de capacidad en mililitros.	

TAZA PLÁSTICA NIVEL INICIAL Y PRIMARIA

DESCRIPCIÓN	
<ul style="list-style-type: none">Material: Polipropileno de Inyección 100% virgenCapacidad: 300 ml. al reboseColor: Blanco o almendra.	

CUCHARA DE MESA INICIAL Y PRIMARIA

DESCRIPCIÓN	
<ul style="list-style-type: none">Cuchara tipo sopera de una sola pieza.Material: Acero Inoxidable AISI - 430.Acabado 2B (pulido y brillante)Largo: 18 cms (considerando curvatura)Peso: 22.90 gr (mínimo)Espesor: 1.25 mm (mínimo)Pitting (picado) aceptable, bajo tensión bueno, bajo temperatura Bueno,Valores relativos, dependiendo del tipo, concentración y temperatura de la solución a la cual ha sido expuesta.	

SEGURIDAD DEL SERVICIO


BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS

DESCRIPCIÓN

Material:

- Gabinete de madera con pestañas metálicas para anclaje y fijación del mismo a la pared.
- Puerta de madera batiente con llave.
- Pintura de color blanco por dentro y fuera con una cruz en el centro de la puerta por la parte exterior.
- Posee chapa de cierre y llave
- Medidas: 30 cms alto x 30 cms ancho y x 10 cms de profundidad.

El botiquín deberá contar mínimamente con el siguiente contenido.




MEDICINAS	EQUIPO Y OTROS	VENDAS
Alcohol	Pinza	Vendas elásticas
Algodón	Tijera para uso exclusivo	Venda de gasa
Agua oxigenada	Jeringa descartable	Esparadrapo
Tintura de yodo	Agujas descartables	Gasa estéril
Jabón desinfectante	Mascarillas descartables	Curitas
Sal de andrews	Guantes descartables	Toallitas húmedas
Sal oral rehidratante	Termómetro	
Analgésicos	Baja lenguas	
Antisépticos (Betadine)	Manual de Primeros Auxilios	
Antiinflamatorios	Lista de teléfonos de emergencia	
Antiácidos	Aguja e hilo	
Antidiarreicos		
Tranquilizantes		
Crema para quemaduras		
Crema para picaduras		
Crema para lesiones		
Colino monodosis		

EXTINTOR CONTRA INCENDIOS DE 6KG. PQS -ABC

DESCRIPCIÓN

Extintor de PQS ABC de 6 Kgs.

- Válvula de seguridad
- Soporte mural
- Manguera flexible con pistola para regular el chorro
- Recubrimiento en resina de poliéster resistente y base aislante anticorrosiva.
- Rating : 34A, 233B:C
- Altura : 50 cms.
- Peso cargado: 9.10 kgs.
- Tiempo de descarga: 17 segundos
- Alcance mínimo : 6 mts.





MUCHAS GRACIAS

