ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código: FORMATO NO CONTROLADO Versión: Fecha: Página:

SERVICIO:	Cuidado Transitorio Dia - Noche	UNIDAD OPERATIVA:	Centro Transitorio Memoria y saber
COMPONENTE:	AMBIENTES ADECOMPONENTE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS – GESTIÓN	NO. CONVENIO O CONTRATO:	AÑO: 2024
FECHA DE REVISIÓN:	31/05/24	CUPOS:	50

No. Tabla	ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO / STOCK	OBSERVACIONES
Tabla 18. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad	Nevera vertical mixta (refrigeración-congelación mínimo de 1000 litros.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Congelador inoxidable mínimo 250 litros	1 unidad por unidad operativa	1	
	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad	1 unidad por unidad operativa	1	
	Licuadora Industrial grande Capacidad mínima 15 litros.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Extractor de olores: Campanas tipo pared, central o lisamanufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros 60 x 103 x 50 cm	1 unidad por unidad operativa	1	
	Horno microondas Casero mínimo de 17 litros.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Dispensador de agua : Dispensador de botellón con soporte de pared.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Báscula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Gramera digital para Alimentos con sensibilidad de 0.1 gramo, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Termómetro digital de punzón para productos frío.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Termómetro digital de punzón para productos calientes	1 unidad por unidad operativa	1	
	Cinta Métrica : Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1 mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Báscula electrónica industria :Material: acero inoxidable. Capacidad máxima entre 150 kg o más. División/ precisión mínima: 50 g., Precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma de mínimo 80cm x 60 cm o más. Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD.	1 unidad por unidad operativa	1	
	tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared	1 unidad por unidad operativa	1	
	Anaquel o Estanterías :Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40 cm de profundidad, 85 cm de ancho y 198cm de alto.	2 unidades por unidad operativa	3	
	Canastillas:Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm x Ancho 40 cm x Alto 25 cm	15 unidades por unidad operativa	15	
	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 por capacidad de cada cocineta	1	
	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm x 120 cm, o su equivalencia	5 unidades por unidad operativa	5	
	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 unidad por unidad operativa	1	
	Mesas Plástica (en material higiénico sanitario) sarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	Mesas Plástica (en material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	12	
	Sillas Beneficiarios En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor	50	
	Cucharas de sopa, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	60	
	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm. Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18 cm.	1 unidad por cada persona mayor.	50	

Tabla 18. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad	Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor	50	
	Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 CC en material higiénico sanitario, vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 CC para el 100% de los beneficiarios que garantice la	1 unidad por cada persona mayor	50	
	Vaso melamina Medidas Altura 12 cm - Ancho 8 cm - Largo 8 cm.	1 unidad por cada persona mayor	50	
	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Olla a presión 10 litros	1 unidad por unidad operativa	1	
	Olla a presión de 5 litros.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Ollas en aluminio número 36 con tapa.	3 unidades por unidad operativa	3	
	Ollas en aluminio número 30 con tapa.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Olleta con tapa de dos litros.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm	20 unidades por unidad operativa	25	
	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	3 unidades por unidad operativa	3	
	Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por unidad operativa	7	
	Jarra plástica con tapa de 5 litros.	7 unidades por unidad operativa	7	
	Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros	5 unidades por unidad operativa	5	
	Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidades por unidad operativa	3	
	Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	4 unidades por unidad operativa	4	
	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 m	2 unidades por unidad operativa	2	
	Vaso medidor con sensibilidad 10 CC.	3 unidades por unidad operativa	3	
	Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por unidad operativa	3	
	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 a 35 cm.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Espumadera tipo industrial, en acero inoxidable de mínimo 14 cm de diámetro, largo 50 cm.	4 unidades por unidad operativa	4	
	Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por unidad operativa	3	
	Cucharon de aluminio	4 unidades por unidad operativa	4	
	Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores.	6 unidades por unidad operativa	6	
	Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada	3 unidades por unidad operativa	3	
	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Set de cuchillos x 3 unidades.	5 unidades por unidad operativa	5	
	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno.	2 unidades por unidad operativa	2	
	Trinche de cocina acero inoxidable.	2 unidades por unidad operativa	2	

DATOS COORDINADOR/A DEL CENTRO TRANCITORIO	
Nombres y apellidos:	WILLIAM FERNANDEZ
Cargo:	Coordinador/a
Firma:	