ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS DE DOTACIÓN DEL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	Código: FORMATO NO CONTROLADO Versión: Fecha: Página:

SERVICIO:	CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE	UNIDAD OPERATIVA:	VILLA KENNEDY
COMPONENTE:	AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	NO. CONVENIO O CONTRATO: 8225	AÑO: 2024
FECHA DE REVISIÓN:	31/07/2024	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	1	
	Congelador inoxidable mínimo 250 litros.	1 unidad	1	
	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes	1 unidad	1	
	Licuadora industrial en aceroinoxidable mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad	1	
	Licuadora Industrial grande Capacidad mínima 15 litros.	1 unidad	1	
	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros 60 x 103 x 50 cm	1 unidad	1	
	Casero mínimo de 17 litros.	1 unidad	1	
	Dispensador de botellón con soporte de pared.	1 unidad	1	
	Báscula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónico con función de	1 unidad	1	
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas	1 unidad	2	
	Cinta métrica	1 unidad	1	
	Báscula electrónica industrial	1 unidad	1	
	Tallímetro	1 unidad	1	
	Anaquel o Estanterías	2 unidades por unidad	2	
	Canastillas	15 unidades por unidad	15	
	Escurridor por cada cocineta	1 por capacidad de cada cocineta	1	
	Estibas	5 unidades por unidad operativa	5	
	Mesa de trabajo	1 unidad por unidad operativa	1	
	Mesas beneficiarios	De acuerdo con cobertura contratada.	12	
	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	50	
	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm.	1 unidad por cada persona mayor.	50	
	Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm.	1 unidad por cada persona mayor.	50	
	1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 CC	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	20	
	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,	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	4 unidades por unidad operativa	4	
	Cuchara perforada para servir ensalada en acero	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	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	3	
	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno.	2 unidades por unidad	2	
	Trinche de cocina acero inoxidable.	2 unidades por unidad	2	

DATOS COORDINADOR/A DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO

Nombres y apellidos:	CINDY MARCELA ACOSTA PULIDO
Cargo:	Coordinador/a
Firma:	