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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SERVICIO: | COMUNIDAD DE CUIDADO | | | UNIDAD OPERATIVA: | | Samper Mendoza | |
| COMPONENTE: | AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS | | | NO. CONVENIO/CONTRATO: | AÑO: 8228 | AÑO | 2024 |
| FECHA DE REVISIÓN: | 22 | 9 | 2024 | CUPOS: | 50 | | |

| No. Tabla | ELEMENTO | | | CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TÉCNICO | CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO / STOCK | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tabla 18. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad. | Equipos | Equipos de frío | Nevera vertical mixta (refrigeración- congelación mínimo de 1000 litros. | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | | Congelador inoxidable mínimo 250 litros. | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Estufa industrial con horno | Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto: 90 cm, ancho: 130 cm, | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Licuadoras | Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad. | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | | Licuadora Industrial grande Capacidad mínima 15 litros. | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | 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 | | |
| | | Horno microondas | Casero mínimo de 17 litros. | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Dispensador de agua | Dispensador de botellón con soporte de pared. | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | Instrumentos de Medición para alimentos | Báscula electrónica industrial | Báscula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD. Capacidad mínima: 150 kg | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | Gramera digital para alimentos | Gramera digital para Alimentos con sensibilidad de 0.1 gramo, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento. | | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas | Termómetro digital de punzón para productos frío. | | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | Termómetro digital de punzón para productos calientes | | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | Equipos de medición antropometría | 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 | | |
| | | Báscula electrónica industrial | 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 | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Tallímetro | Un 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 | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos | Anaquel o Estanterías | Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40 cm de | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | Canastillas | Planas en material higiénico sanitario. Medidas: Largo 60cm x ancho 40cm x alto 25cm | 15 unidades por unidad operativa | | |
| | | Escurridor por cada cocineta | De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones<br>-Alto: 55 cm | 1 por capacidad de cada cocineta | | |
| | | Estibas | Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm x 120 cm, o su equivalencia. | 5 unidades por unidad operativa | | |
| | | Mesa de trabajo | Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima: 84 cm, largo mínimo: 150 cm, | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Mesas Beneficiarios | Mesas Plástica (en material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos,<br>de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm. | De acuerdo con cobertura contratada. | | |
| | | Sillas Beneficiarios | En material plástico con espaldar y brazos. | 1 unidad por cada persona mayor. | | |
| | Cubiertos | Cucharas de sopa, en acero inoxidable. | | 1 unidad por cada persona mayor. | | |
| | Platos – Vasos – Pocillos con agarradera | Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm.<br>Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18 cm. | | 1 unidad por cada persona mayor. | | |
| | | Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm.<br>No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable. | | 1 unidad por cada persona mayor. | | |
| | | 1 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<br>beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario.<br>No se permiten materiales como acero inoxidable, metal,<br>aluminio o desechable. | | 1 unidad por cada persona mayor. | | |
| | | Vaso melamina Medidas Altura 12 cm - Ancho 8 cm - Largo 8 cm. | | 1 unidad por cada persona mayor. | | |
| | Ollas, Calderas, Pailas | Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa. | | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Olla a presión 10 litros. | | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Olla a presión de 5 litros. | | 1 unidad por unidad operativa | | |
| | | Ollas en aluminio número 36 con tapa. | | 3 unidades por unidad operativa | | |
| | | Ollas en aluminio número 30 con tapa. | | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | Olleta con tapa de dos litros. | | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm. | | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | Menaje y elementos Cocina | Recipientes y bandejas | Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm. | 20 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos. | 3 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Jarra plástica con tapa de 2 litros. | 7 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Jarra plástica con tapa de 5 litros. | 7 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros. | 5 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos. | 3 unidades por unidad | | |
| | | | Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras. | 4 unidades por unidad operativa | | |
| | | Utensilios Cocina | 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, | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Vaso medidor con sensibilidad 10 CC. | 3 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro. | 3 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 a 35 cm. | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo. | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Espumadera tipo industrial, en acero inoxidable de mínimo 14 cm de diámetro, largo 50 cm. | 4 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable. | 3 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Cucharon de aluminio. | 4 unidades por unidad operativa | | |
| | | | 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 | | |
| | | | Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada. | 3 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante. | 2 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Set de cuchillos x 3 unidades. | 5 unidades por unidad operativa | | |
| | | | Tijeras para cocina largo | 2 unidades por mínimo 20 cm, con mango en polipropileno | | |
| | | | Trinche de cocina acero inoxidable. | 2 unidades por unidad operativa | | |

| DATOS COORDINACIÓN DEL CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DÍA-NOCHE | |
|---|---|
| NOMBRES Y APELLIDOS | Ivon Andrea Campos Rey |
| CARGO | Coordinadora |
| FIRMA |  |