	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS DE DOTACIÓN DEL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	Código: FORMATO Versión: NO CONTROLADO Fecha: Página:

SERVICIO:	COMUNIDAD DE CUIDADO			UNIDAD OPERATIVA:	Samper Mendoza		
COMPONENTE:	AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS			NO. CONVENIO/CONTRATO:	8228	AÑO	2024
FECHA DE REVISIÓN:	25	11	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 funcionamiento.	Alimentos con sensibilidad de 0.1 gramo, incluyendo pilas o cargador	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 caracteristicas 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 -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, 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. 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. 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 beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, 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	