	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS TABLA · 20 DEL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	FORMATO NO CONTROLADO

SERVICIO:	COMUNIDAD DE CUIDADO		
COMPONENTE:	SERVICIO DE ALIMENTOS	FECHA DE REVISIÓN:	CONVENIO / CONTRATO NO. 9662 AÑO: 2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	
Congelador en material higiénico sanitario.	250 litros por cada 50 personas mayores	
Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	2	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos. 6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillas en hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Horno para 2 parillas, con válvula termostato asilado en fibra de vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente x0,80 de fondo x 0,90 de alto	1	
Estufa Enana industrial, en acero inoxidable, de 1 puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	2	

Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2	
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 x cada 100 personas mayores	

Procesador de alimentos de 9 tazas	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 50cm	1	
Horno microondas casero de minimo 17 litros	1	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1	
Báscula electrónica	1	
Gramera digital para alimentos	1	
Termómetro digital de punzon para productos frío.	2	
Termómetro o digital para productos calientes.	2	
Cinta metrica	1	
Bascula electronica industrial antropometria	1	
Anaquel o Estanterías	8	
Canastillas	15	
Escurridor por cada cocineta	1	
Estibas	5	
Mesa de Trabajo	1	
Mesas Beneficiarios	38	
Sillas Beneficiarios	150	
Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	150	
Cuchara para postre, en acero inoxidable	150	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm (acero inoxidable)	150	
Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm. (acero inoxidable)	150	
Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. (acero inoxidable)	150	
pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc	150	
Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc (acero inoxidable)	150	
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt con tapa	1 por cada 100 personas mayores	

Olla a presión 10 litros	1	
Olla exprés a presión. 5, con dos sisitema de seguridad y forma circular	1	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	3	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	3	
Olleta con tapa de dos litros	3	
Pailas en acero inoxidable con 2 asas mínimo de 45 cm	3	
Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	15	

Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2	
Jarras plásticas con tapa de 2 litros	6	
Jarra plástica con tapa de 5 litros	6	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	3	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	3	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	3	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 Libras	3	
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, 1/2 taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	2	
Vaso medidor con sensibilidad de 20 en 20	2	
Colador en acero inoxidable. Medida de 25 cm de diámetro en acero inoxidable	3	
Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm..	3	
Cuchara en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3	
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3	
Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3	
Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3	
Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3	
Pela papas industrial. Fabricación en acera inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua. Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa. Motor de 1 hp.	1	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	9	

Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2	
Set de cuchillos x 6 unidades	3	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2	

Firma, tencico de alimentos:		
Nombres y apellidos:	Andres Cangrejo	Deisy Mielna Fonseca
Cargo:	EL/ LA TECNICO DE ALIMENTOS	EL/ LA NUTRICIONISTA

Firma, :	
Nombres y apellidos:	Rubiela Giraldo
Cargo:	EL/LA CORDINADOR