**Lugar:** Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
**Convenio:** 9579 de 2024
**Componente:** Nutrición y salubridad
**Profesional:** David Esteban Perdomo Sossa

## FORMATO NO CONTROLADO - LISTA DE CHEQUEO TABLA 20

FECHA DE REVISIÓN: 11/02/2024

| ELEMENTO | CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TÉCNICO | CANTIDAD EN LA UNIDAD OPERATIVA | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| Equipo mixto de refrigeración-congelación en material higiénico sanitario | 1000 litros por cada 50 personas mayores | 2000 litros por 100 personas mayores | Ninguna |
| Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario | 300 litros por cada 50 personas mayores | 600 litros por 100 personas mayores | Ninguna |
| Equipo de congelación en material higiénico sanitario | 250 litros por cada 50 personas mayores | 500 litros por 100 personas mayores | Ninguna |
| 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 de: 70 cm | De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales. | 1 unidades | No contiene horno interior |
| Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos. 6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillas en hierro fundido de 30x30.<br>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 por cada 150 personas mayores | 1 unidades | No aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | 1 hasta 100 personas mayores | 1 unidades | Ninguna |
| Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura. | 1 desde 100 personas mayores | 1 unidades | Ninguna |
| Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad. | 2 por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Licuadora semiindustrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad. | 2 por cada 100 personas mayores | 1 unidades | Ninguna |
| 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 unidad por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |
| Procesador de alimentos de 9 tazas. Para más de 100 personas mayores. | 1 unidad por Unidad operativa | 0 unidades | No aplica por el número de personas mayores atendidas. |
| Horno microondas de alimentos casero mínimo de 17 litros | 1 unidad por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento. | 1 unidad por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |
| Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento. | 1 unidad por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |
| Termómetro digital de punzón para Productos frío. | 2 unidades por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |
| Termómetro digital de punzón para productos calientes. | 2 unidades por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cinta métrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm. | 1 por unidad por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |
| Bascula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD. Capacidad mínima: 150 kg División/ precisión mínima: 50 g. Precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: (lxaxh) 70 cm x 70 cm.x15cm (+/- 30%) Peso de bascula: máximo de 40kg Batería: recargable con autonomía mínima de 24 horas de uso Accesorios: adaptador / cargador de batería. La báscula debe ser entregada con certificado de aprobación de modelo acorde con OIML R 76-1 o la norma correspondiente según el país o región de origen, informe de verificación inicial acorde con OIML R 76-1 o la NTC 2031:2002. Debe tener identificación metrológica de origen (etiqueta o placa) con información relacionada con clase, capacidad máxima, capacidad mínima, escalón de verificación (e) y división de escala (d)). Cada equipo deberá tener un empaque que facilite su almacenamiento y transporte y que garanticen las condiciones necesarias para mantener la calibración. Los equipos antropométricos deben comprarse con certificado de calibración, acreditado ante la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia) en Masa. Garantía mínima de 3 años de conformidad con lo estipulado en el capítulo 1 del título 3 de la ley 1480 de 2011 (estatuto de protección al consumidor). Deberá ser entregado con los manuales de calibración y manejo del equipo. | 1 por unidad por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Anaquel para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad de: 70 cm de ancho y 105cm de alto. | 1 por cada 20 personas mayores | 5 unidades | Ninguna |
| Canastillas planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. | 15 unidades por Unidad operativa | 25 unidades | Ninguna |
| De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm Profundidad de: 24 cm | 1 por capacidad de cada cocineta | 1 unidades | Ninguna |
| Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia. | 5 unidades por Unidad operativa | 5 unidades | Ninguna |
| 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 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm | 1 por cada 4 personas mayores | 25 unidades | Ninguna |
| Sillas en material plásticas con espaldar y brazos. | 1 unidad por cada persona mayor. | 100 unidades | Ninguna |
| Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable | 1 unidad por cada persona mayor. | 100 unidades | Ninguna |
| Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable. | 1 unidad por cada persona mayor. | 0 unidades | Se reporta falta de elemento, actualmente en fabricación |
| Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable. | 1 unidad por cada persona mayor. | 0 unidades | Se reporta falta de elemento, actualmente en fabricación |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario polipropileno | 1 unidad por cada persona mayor. | 100 unidades | Ninguna |
| Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa. | 1 por cada 100 personas mayores | 2 unidades | Ninguna |
| Olla a presión 10 litros | 1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales. | 2 unidades | Ninguna |
| Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular | 1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales | 2 unidades | Ninguna |
| Ollas en aluminio número 36 con tapa | 2 por cada 100 personas mayores | 2 Unidades | Ninguna |
| Ollas en aluminio número 30 con tapa | 2 por cada 100 personas mayores | 2 unidades | Ninguna |
| Olleta con tapa de 2 litros | 2 por cada 100 personas mayores | 2 unidades | Ninguna |
| Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros | 2 por cada 100personas mayores | 2 unidades | Ninguna |
| Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm. | 5 por cada 50 personas mayores | 10 unidades | Ninguna |
| Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos | 2 unidades por Unidad operativa | 2 Unidades | Ninguna |
| Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 2 litros. | 2 por cada 50 personas mayores | 4 unidades | Ninguna |
| Jarra plástica con tapa de 5 litros | 2 por cada 50 personas mayores | 4 unidades | Ninguna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros. | 1 por cada 50 personas mayores | 2 Unidades | Ninguna |
| Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros | 1 por cada 50 personas mayores | 4 unidades | Ninguna |
| Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros | 1 por cada 50 personas mayores | 4 unidades | Ninguna |
| Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras | 2 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, 1/8 copa - 30 ml, ¼ copa, 60 ml, 1/3 copa - 80 ml, ½ taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml. | 2 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Vaso medidor escala de 20 en 20 | 2 unidades por Unidad operativa | 0 unidades | Se reporta falta de elemento |
| Colador en acero inoxidable Tipo industrial diámetro de 25 cm. Material acero inoxidable | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30cm. | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio largo 36.5 cm | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable. | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Cucharon en aluminio funidadesido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Juego de tablas para picar por 6 unidades, en acrílico. 30 x 28cm | 2 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pela papas industrial. Fabricación en acero 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 unidad por Unidad operativa | 1 unidades | Ninguna |
| Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas. | 3 por cada 50 personas mayores | 8 unidades | Ninguna |
| Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante | 2 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Set de cuchillos x 6 unidades | 3 unidades por Unidad operativa | 3 unidades | Ninguna |
| Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno | 2 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |
| Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable | 2 unidades por Unidad operativa | 2 unidades | Ninguna |

| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| **RESPONSABILIDAD** | **NOMBRE** | **CARGO** | **FIRMA** |
| Elaboró | Sara Camila Barreto | Técnico en gastronomía | Sara. C Barreto |
| Revisó | David Esteban Perdomo | Nutricionista | |
| Aprobó | Hna. Anabelly Cadena | Coordinadora | Hna Anabelly Cadena |