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

SERVICIO:	COMUNIDADDE CUIDADO LAS BRISAS		NOMBRE:	LAURA CABRERA	
COMPONENTE:	AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	FECHADE REVISIÓN:	12/09/2025	CONVENIO / CONTRATO NO. 9666	AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDADSOLICITADA PORANEXO TECNICO	CANTIDADESEN LA UNIDADOPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipomixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipo de refrigeración enmaterialhigiénico sanitario	300litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipode congelación enmaterial higiénico sanitario	250litrosporcada50 personas mayores	1	
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	De 50 hasta 100 personas mayoresy una más por cada 100 personas mayores adicionales.	1	
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 válvulatermostato asilado en fibra de vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente	1porcada150personas mayores	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	1 hasta 100 personas mayoresyunaadicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadoraindustrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad	2por Unidad operativa	1	
Licuadora semi-industrial ofamiliar mínimo 2 litros de capacidad.	2porcada100personas mayores	1	
Campanas tipo pared, centralolisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	1unidadporUnidad operativa	1	
Horno microondas	1unidadporUnidad operativa	1	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1unidadporUnidad operativa	1	
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.	1unidadporUnidad operativa	1	
Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendopilas o cargador para su funcionamiento.	1unidadporUnidad operativa	1	
Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Termómetro digital de punzónparaproductos calientes.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Cinta Métrica	1unidadporUnidad operativa	1	
Báscula electrónica industrial	1unidadporUnidad operativa	1	
Anaquelo Estanterías	1porcada20personas mayores	3	
Canastillas	15unidadesporUnidad operativa	15	
Escurridorpor cada cocineta	1porcapacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5unidadesporUnidad operativa	3	
Mesa de trabajo lisa en materialhigiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84cm, largo mínimo :150 cm, ancho mínimo :50cm	1unidadesporUnidad operativa	1	

Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x80, 5x72,5 cm	1porcada4 personas mayores	6	dostiempos de alimentacion
Sillasen material plásticas con espaldar y brazos.	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cucharaparapostre, en acero inoxidable	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre enmaterial higiénico	1unidad por cadapersona mayor.	50	
1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidadmínimode 240 cc en material higiénico sanitario, vas o para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. Nose permiten materiales como acero	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Vasomelamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1porcada100personas mayores	1	
Ollaa presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayoresyunamás sitiene personas mayores adicionales.	1	
Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayoresyunamás sitiene personas mayores adicionales	1	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Olletacon tapa de dos litros	2porcada100personas mayores	1	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2porcada100personas mayores	1	
Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5porcada50personas mayores	5	
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2unidadesporUnidad operativa	2	
Jarraplástica con tapa de 2 litros	2porcada50personas mayores	2	
Jarraplástica con tapa de 5 litros	2porcada50personas mayores	2	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1porcada50personas mayores	1	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2unidadesporUnidad operativa	2	
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, ½ taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Vasomedidor con sensibilidad 10cc	2unidadesporUnidad operativa	1	
Coladoren aceroinoxidable. Medidade 20 cm de diámetro	3unidadesporUnidad operativa	2	
Cucharadeservir pastas en acero inoxidable	3unidadesporUnidad operativa	2	

Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	2	
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	1	
Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	1	
Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	2	
Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	2	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	2	
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 unidades por Unidad operativa	1	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable,base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	1	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	1	
Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	10	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	1	

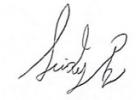
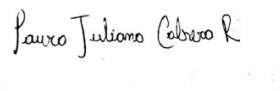
	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS TABLA · XXX DEL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	Código: Versión: Fecha: FORMATO NO CONTROLADO Página:

SERVICIO:	COMUNIDADDE CUIDADO LAS BRISAS		NOMBRE:	DAYANA PEREZ	
COMPONENTE:	AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	FECHADE REVISIÓN:	12/09/2025	CONVENIO / CONTRATO NO. 9666	AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDADSOLICITADA PORANEXO TECNICO	CANTIDADESEN LA UNIDADOPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipomixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipo de refrigeración enmaterialhigiénico sanitario	300litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipode congelación enmaterial higiénico sanitario	250litrosporcada50 personas mayores	1	
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	De 50 hasta 100 personas mayoresy una más por cada 100 personas mayores adicionales.	1	
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 válvulatermostato asilado en fibra de vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente	1porcada150personas mayores	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	1 hasta 100 personas mayoresyunaadicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadoraindustrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad	2por Unidad operativa	1	
Licuadora semi-industrial ofamiliar mínimo 2 litros de capacidad.	2porcada100personas mayores	1	
Campanas tipo pared, centralolisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	1unidadporUnidad operativa	1	
Horno microondas	1unidadporUnidad operativa	1	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1unidadporUnidad operativa	1	
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.	1unidadporUnidad operativa	1	
Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendopilas o cargador para su funcionamiento.	1unidadporUnidad operativa	1	
Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Termómetro digital de punzónparaproductos calientes.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Cinta Métrica	1unidadporUnidad operativa	1	
Báscula electrónica industrial	1unidadporUnidad operativa	1	
Anaquelo Estanterías	1porcada20personas mayores	3	
Canastillas	15unidadesporUnidad operativa	15	
Escurridorpor cada cocineta	1porcapacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5unidadesporUnidad operativa	3	
Mesa de trabajo lisa en materialhigiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84cm, largo mínimo :150 cm, ancho mínimo :50cm	1unidadesporUnidad operativa	1	

Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x80, 5x72,5 cm	1porcada4 personas mayores	6	dostiempos de alimentacion
Sillasen material plásticas con espaldar y brazos.	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cucharaparapostre, en acero inoxidable	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre enmaterial higiénico	1unidad por cadapersona mayor.	50	
1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidadmínimode 240 cc en material higiénico sanitario, vas o para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. Nose permiten materiales como acero	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Vasomelamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1unidad por cadapersona mayor.	50	
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1porcada100personas mayores	1	
Ollaa presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayoresyunamás sitiene personas mayores adicionales.	1	
Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayoresyunamás sitiene personas mayores adicionales	1	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Olletacon tapa de dos litros	2porcada100personas mayores	1	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2porcada100personas mayores	1	
Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5porcada50personas mayores	5	
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2unidadesporUnidad operativa	2	
Jarraplástica con tapa de 2 litros	2porcada50personas mayores	2	
Jarraplástica con tapa de 5 litros	2porcada50personas mayores	2	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1porcada50personas mayores	1	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2unidadesporUnidad operativa	2	
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, ½ taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Vasomedidor con sensibilidad 10cc	2unidadesporUnidad operativa	1	
Coladoren aceroinoxidable. Medidade 20 cm de diámetro	3unidadesporUnidad operativa	2	
Cucharadeservir pastas en acero inoxidable	3unidadesporUnidad operativa	2	

Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	2	
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	1	
Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	1	
Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	2	
Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	2	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	2	
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 unidades por Unidad operativa	1	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable,base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	1	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	1	
Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	10	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	1	

REVISIÓN Y APROBACIÓN			
FECHA 31/09/2025	NOMBRE	CARGO	FIRMA
ELABORO	DAYANA PEREZ	TECNICO GASTRONOMIA	
REVISO	LAURA JULIANA CABRERA RAMIREZ	NUTRICIONISTA	
APROBO	ALEJANDRA CARO VENEGAS	COORDINADORA	