	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS TABLA 20 DEL COMPONNETE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGURO	Código: Versión: Fecha: FORMATO NO CONTROLADO Página:

SERVICIO:	**COMUNIDAD DE CUIDADO**	**NOMBRE: COMUNIDAD DE CUIDADO LA MACARENA**		
COMPONENTE:	**AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS**	**FECHA DE REVISIÓN:**	**01/10/2025**	**CONVENIO / CONTRATO NO.9583 AÑO: 2024**

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 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 mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales.	1	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos. 6 quemadores de estrella en hierro indeformable. 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 por cada 150 personas 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 mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Horno Industrial	Horno industrial en acero inoxidable Como mínimo 2 niveles de altura.	1 desde 100 personas mayores	SE CUENTA CON 1 HORNO
Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2	
	Licuadora semi- industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2	
Extractor de Olores	Campana 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	
Procesador de alimentos de 9 tazas	Nota: para centros que atiendan a más de 100 personas mayores	1 unidad por Unidad operativa	NO APLICA
Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros	1 unidad capacidad 20 litros	
Báscula electrónica	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	
Gramera digital para alimentos	Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	
Termómetros de Alimentos	Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2	
	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2	
Cinta Métrica metálica para antropometría	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1	
Báscula electrónica industrial	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	1	

	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.		
Anaquel o Estanterías	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	5	
Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15	
Escurridor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidad: 24 cm	2	No cumple características en proceso de compra
Estibas	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	4	No cumple con características en proceso de compra
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, ancho mínimo :50cm	1 mesón en acero inoxidable	
Mesas Beneficiarios	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	7	

Sillas Beneficiarios	Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	50	
Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	50	
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 18cm	50	
	Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable.	50	
	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.	50	
	Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario polipropileno	50	
	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	3	
	Olla a presión 10 litros	1	
Ollas, Calderas, Pailas	Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular	3	
	Ollas en aluminio número 36 con tapa	2	
	Ollas en aluminio número 30 con tapa	2	
	Olleta con tapa de 2 litros	2	
	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	16	
	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	16	
	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2	

Recipientes y bandejas	Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con Vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 2 litros.	2	
	Jarra plástica con tapa de 5 litros	2	
	Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1	
	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	2	
	Recipiente en plástico para Almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	2	
	Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	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.	2	
	vaso medidor escala de 20 en 20	2	
Utensilios Cocina	Colador en acero inoxidable Tipo industrial diámetro de 25 cms. Material acero inoxidable	3	
	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	3	
	Cuchara para servir 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 6 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2	
	Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada	3	
	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	
	Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3	
	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2	
	Set de cuchillos x 6 unidades	16	Unidades
	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades	
	Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades	

FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	
ELABORÓ	30/10/2025	YENNY GUTIERREZ	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	30/10/2025	PAULINA FORERO	COORDINADORA	