	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:	Comunidad de Cuidado	NOMBRE: Hogar Clarita Santos			
COMPONENTE:	Nutrición y Salubridad	FECHA DE REVISIÓN:	5/11/2025	CONVENIO / CONTRATO NO.9582	AÑO: 2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo de refirgeración	300 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo Mixto de refrigeración	1000 litros por cada 50 personas mayores	1	
Congelador en material higiénico sanitario.	250 litros por cada 50 personas mayores	2	
Estufa industrial en acero inoxidable 4 quemadores	De 50 hasta 100 personas mayores	1	
Estufa industrial en acero inoxidable 6 quemadores	1 por cada 150 personas mayores	1	
Estufa Enana industrial, en acero inoxidable, de 1 puesto	1 hasta 100 personas mayores	1	
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros	2 por Unidad operativa	2	
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros	2 por cada 100 personas mayores	2	
Campanas tipo pared en acero inoxidable	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno microondas	1 unidad por Unidad operativa	1	
Báscula electrónica	1 unidad por Unidad operativa	1	
Gramera digital para alimentos	1 unidad por Unidad operativa	1	
Termómetros de Alimentos frio	2 unidades por Unidad operativa	2	
Termómetros de Alimentos caliente	2 unidades por Unidad operativa	2	
Cinta Métrica	2 unidades por Unidad operativa	2	
Báscula electrónica Industrial	1 unidad por Unidad operativa	1	
Estanterias o anaqueles	1 unidad por Unidad operativa	1	
Canastillas	1 por cada 20 personas mayores	1	
Escurridor por cocineta	15 unidades por Unidad operativa	15	
Estibas	1 por capacidad de cada cocineta	1	
Mesas de trabajo	5 unidades por Unidad operativa	5	
Mesas beneficiarios	1 unidades por Unidad operativa	9	
Sillas beneficiarios	1 por cada 4 personas mayores	70	
Cubiertos	1 unidad por cada persona mayor.	60	
Platos	1 unidad por cada persona mayor.	60	
Pocillos	1 por cada persona mayor	60	
Vasos	1 por cada persona mayor	60	
Caldero Hondo	1 por cada 100 personas mayores	1	
Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores	1	
Olla expres a presión 5 litros doble sistema de seguridad	1 hasta 100 personas mayores	1	
Olla aluminio #36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	3	
Olla aluminio #30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	3	
Olleta con tapa de 2 litros	2 por cada 100 personas mayores	3	
Paila aluminio fundido 46cm	2 por cada 100 personas mayores	2	
Bandejas plásticas para servir	5 por cada 50 personas mayores	10	
Canecas plásticas	2 unidades por Unidad operativa	2	
Jarras plásticas 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	4	
Jarras plásticas 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	3	
Recipiente desinfección 10 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente almacenamiento 5 litros	1 x cada 50 personas mayores	2	
Recipiente almacenamiento 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente para esalada 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2	

Set de cucharas medidoras	2 unidades por Unidad operativa	2
Vaso medidor	2 unidades por Unidad operativa	3
Colador en acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3
Cuchara de servir 30cm	3 unidades por Unidad operativa	3
Cuchara de servir 34cm	3 unidades por Unidad operativa	3
Cuchara preparación 36,5cm	3 unidades por Unidad operativa	3
Cuchara perforada	3 unidades por Unidad operativa	3
Cucharon aluminio fundido	3 unidades por Unidad operativa	3
Juego de tablas para picar	2 unidades por Unidad operativa	2
Pinzas en acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3
Pela papas industrial	1 unidades por Unidad operativa	1
Termo Térmico 1,9litros	3 por cada 50 personas mayores	3
Rayador en acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2
Set de cuchillos x6	3 unidades por Unidad operativa	3
Tijeras para cocina	2 unidades por Unidad operativa	2
Trinche o tenedor	2 unidades por Unidad operativa	2

Firma, tencico de alimentos:		Firma nutricionista:	
Nombres y apellidos:	Mónica Marcela Caballero ruíz	Nombres y apellidos:	Yamile Andrea Viana Osorio
Cargo:	Gastrónomo	Cargo:	Nutricionista Dietista

Firma, :	
Nombres y apellidos:	Sor María Gilma Castro Castro
Cargo:	Coordinadora Hogar Clarita Santos

	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:	Comunidad de Cuidado	NOMBRE: Hogar Clarita Santos			
COMPONENTE:	Nutrición y Salubridad	FECHA DE REVISIÓN:	28/11/2025	CONVENIO / CONTRATO NO.9582	AÑO: 2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo de refirgeración	300 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo Mixto de refrigeración	1000 litros por cada 50 personas mayores	1	
Congelador en material higiénico sanitario.	250 litros por cada 50 personas mayores	2	
Estufa industrial en acero inoxidable 4 quemadores	De 50 hasta 100 personas mayores	1	
Estufa industrial en acero inoxidable 6 quemadores	1 por cada 150 personas mayores	1	
Estufa Enana industrial, en acero inoxidable, de 1 puesto	1 hasta 100 personas mayores	1	
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros	2 por Unidad operativa	2	
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros	2 por cada 100 personas mayores	2	
Campanas tipo pared en acero inoxidable	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno microondas	1 unidad por Unidad operativa	1	
Báscula electrónica	1 unidad por Unidad operativa	1	
Gramera digital para alimentos	1 unidad por Unidad operativa	1	
Termómetros de Alimentos frio	2 unidades por Unidad operativa	2	
Termómetros de Alimentos caliente	2 unidades por Unidad operativa	2	
Cinta Métrica	2 unidades por Unidad operativa	2	
Báscula electrónica Industrial	1 unidad por Unidad operativa	1	
Estanterias o anaqueles	1 unidad por Unidad operativa	1	
Canastillas	1 por cada 20 personas mayores	1	
Escurridor por cocineta	15 unidades por Unidad operativa	15	
Estibas	1 por capacidad de cada cocineta	1	
Mesas de trabajo	5 unidades por Unidad operativa	5	
Mesas beneficiarios	1 unidades por Unidad operativa	9	
Sillas beneficiarios	1 por cada 4 personas mayores	70	
Cubiertos	1 unidad por cada persona mayor.	60	
Platos	1 unidad por cada persona mayor.	60	
Pocillos	1 por cada persona mayor	60	
Vasos	1 por cada persona mayor	60	
Caldero Hondo	1 por cada 100 personas mayores	1	
Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores	1	
Olla expres a presión 5 litros doble sistema de seguridad	1 hasta 100 personas mayores	1	
Olla aluminio #36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	3	
Olla aluminio #30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	3	
Olleta con tapa de 2 litros	2 por cada 100 personas mayores	3	
Paila aluminio fundido 46cm	2 por cada 100 personas mayores	2	
Bandejas plásticas para servir	5 por cada 50 personas mayores	10	
Canecas plásticas	2 unidades por Unidad operativa	2	
Jarras plásticas 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	4	
Jarras plásticas 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	3	
Recipiente desinfección 10 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente almacenamiento 5 litros	1 x cada 50 personas mayores	2	
Recipiente almacenamiento 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente para esalada 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2	

Set de cucharas medidoras	2 unidades por Unidad operativa	2	
Vaso medidor	2 unidades por Unidad operativa	3	
Colador en acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara de servir 30cm	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara de servir 34cm	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara preparación 36,5cm	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara perforada	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cucharon aluminio fundido	3 unidades por Unidad operativa	3	
Juego de tablas para picar	2 unidades por Unidad operativa	2	
Pinzas en acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3	
Pela papas industrial	1 unidades por Unidad operativa	1	
Termo Térmico 1,9litros	3 por cada 50 personas mayores	3	
Rayador en acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2	
Set de cuchillos x6	3 unidades por Unidad operativa	3	
Tijeras para cocina	2 unidades por Unidad operativa	2	
Trinche o tenedor	2 unidades por Unidad operativa	2	

Firma, tencico de alimentos:		Firma nutricionista:	
Nombres y apellidos:	Mónica Marcela Caballero ruíz	Nombres y apellidos:	Yamile Andrea Viana Osorio
Cargo:	Gastrónomo	Cargo:	Nutricionista Dietista

Firma, :	
Nombres y apellidos:	Sor María Gilma Castro Castro
Cargo:	Coordinadora Hogar Clarita Santos