Fundacion Construyendo Futuro ONG
Centro de Cuidado Transitorio Los Caminantes

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO LOS CAMINANTES
CONVENIO O CONTRATO: 8073 DE 2025
FECHA: **30/01/2016**

TABLA RELACIÓN EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS DEL COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD.

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TÉCNICO	CANTIDAD EN LA UNIDAD OERATIVA
Equipos	Equipos de frío	Nevera vertical mixta (refrigeración- congelación mínimo de 1000 litros.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
		Congelador inoxidable mínimo 250 litros.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
	Estufa industrial con horno	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto: 90 cm, ancho: 130 cm, profundidad: 70 cm.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad con plancha sin horno
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
		Licuadora industrial de 5 litros con sistema de vaso abatible para facilitar la descarga de los jugos. / acero inoxidable 304 antiácido. / cuchilla de doble acción en acero reforzado e indeformable para trabajo continuo. / base: tubo cuadrado en acero inox de 4 cms. / voltaje: 110 voltios. / vaso: volcable (basculante) con pin de seguridad para evitar el volcamiento accidental del vaso o de vaso desmontable. / motor potencia mínima de 1/2 hp / con sello mecánico para evitar filtraciones de líquidos / eje de motor en acero. / interruptor pulsador termo magnético automático para corte por sobrecarga en el caso que se frene el motor y evitar que se queme. / / Incluido Envió e Instalación en punto (si aplica) / Programa de capacitación técnica acerca del funcionamiento y mantenimiento del equipo / Manual de Operación en español / Tiempo de garantía del equipo de Mínimo de un (1) años contados a partir del recibo a satisfacción por parte de la Entidad Compradora - Debe incluir mano de obra y todos los repuestos que deban ser cambiados por defectos de fabricante.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
	Extractor de olores	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros 60 x 103 x 50 cm	1 unidad por unidad operativa	1 unidad

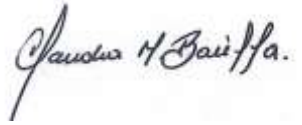
	Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula electrónica industrial	"Bascula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónico con 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 unidad por unidad operativa	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 unidad por unidad operativa	1 unidad
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas	Termómetro digital de punzón para productos frío.	2 unidades por unidad	2 unidades
		Termómetro digital de punzón para productos calientes	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
	Cinta Métrica	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1 mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad

Equipos de medición antropometría	Báscula electrónica industrial	Báscula 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 báscula: 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).	1 unidad por unidad operativa	Pendiente
	Tallímetro	Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	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.	2 unidades por unidad operativa	4 unidades
	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
	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	1 por capacidad de cada cocineta	1 unidad
	Estibas	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm x 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por unidad operativa	7 unidades

	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 unidad por unidad operativa	3 unidades
	Mesas Beneficiarios	Mesas Plástica (en material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm.	15 por unidad operativa.	Mesas dobles que cumplen la capacidad
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cupo contratado	1 por persona mayor
Menaje y elementos Cocina	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	2 unidades por cupo contratado	2 unidades por cupo contratado (1 en uso y 1 en bodega)
	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm.	2 unidades por cupo contratado	2 unidades por cupo contratado (1 en uso y 1 en bodega)
		Plato hondo material higiénico sanitario para sopa minino 18 cm.		
		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 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 CC en material higiénico sanitario.	2 unidades por cupo contratado	2 unidades por cupo contratado (1 en uso y 1 en bodega)
		Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 CC para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	2 unidades por cupo contratado.	2 unidades por cupo contratado (1 en uso y 1 en bodega)
	Ollas, Calderas, Pailas	Olla a presión 10 litros.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
		Olla a presión de 5 litros.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad
		Ollas en aluminio número 36 con tapa.	3 unidades por unidad operativa	3 unidades
		Ollas en aluminio número 30 con tapa.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Olleta con tapa de dos litros.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades

		Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
	Recipientes y bandejas	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	1 unidad por cupo contratado	1 unidad por cupo contratado
		Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 2 litros.	3 unidades por unidad operativa	3 unidades
		Jarra plástica con tapa de 5 litros.	5 unidades por unidad	5 unidades
		Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	5 unidades por unidad operativa	5 unidades
		Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos.	3 unidades por unidad operativa	3 unidades
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras.	5 unidades por unidad operativa	3 unidades
	Utensilios Cocina	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 unidades por unidad operativa	2 unidad en uso
		Vaso medidor escala de 20 en 20 CC.	3 unidades por unidad operativa	Pendiente
		Colador tipo industrial diámetro de 25 cm. Material acero inoxidable.	3 unidades por unidad	3 unidades
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Cuchara espumadera Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm.	3 unidades por unidad operativa	3 unidades
		Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color verde (frutas y verduras)	2 unidades por unidad operativa	2 unidades

		Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color amarillo (aves y pescados)	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color blanco (productos cocidos)	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color azul (pescado)	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color rojo (carnes)	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color café o naranja (carnes preparadas)	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de COCINA A largo. Mango en acero, punta dentada.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Set de cuchillos x 6 unidades.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades
		Trinche de cocina acero inoxidable.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
30/01/2026	Elaboró	Claudia Marcela Bonilla	Nutricionista	
30/01/2026	Revisó	Diana Xi mena Pineda	Coordinadora	
	Aprobó			