	PROCESOPRESTACIÓNDESERVICIOSSOCIALESPARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTADECHEQUEOELEMENTOSTABLA· XXXDELCOMPONENTEDE AMBIENTESADECUADOSYSEGUROS	Código: Versión: Fecha: FORMATONO CONTROLADO Página:

SERVICIO:	COMUNIDADDECUIDADO		NOMBRE:	LAS BRISAS	
COMPONENTE:	AMBIENTES. ADECUADOS Y. SEGUROS	FECHADE REVISIÓN:	31/01/2026	CONVENIO/CONTRATONO. 9666	AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDADSOLICITADA PORANEXO TECNICO	CANTIDADESENLA UNIDADOPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipomixto de refrigeración-congelaciónenmaterial higiénicosanitario	1000litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipoderefrigeración enmaterialhigiénico sanitario	300litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipodecongelación enmaterial higiénico sanitario	250litrosporcada50 personas mayores	1	
Estufaindustrialenaceroinoxidabledemínimo4quemadores (fogones), conplanchaagasyhornointeriordelassiguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayoresyunamás por cada 100personas mayores adicionales.	1	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos.6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillasen hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Hornopara2parillas, conválvulatermostatoasiladoenfibrade vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente	1porcada150personas mayores	1	
EstufaEnainaindustrial, enaceroinoxidable, de1puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayoresyunaadicionalsiel centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadoraindustrialenaceroinoxidablemínimo 5 litros de capacidad	2porUnidadoperativa	1	
Licuadora semi-industrial ofamiliarmínimo2litrosdecapacidad.	2porcada100personas mayores	1	
Campanastipopared,centralolisamanufacturadaenacero inoxidablecalibre 18/20tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros.60x103x 50cm	1unidadporUnidad operativa	1	
Hornomicroondas	1unidadporUnidad operativa	1	
Hornoindustrialenaceroinoxidablecomomínimo 2niveles de altura.	1unidadporUnidad operativa	1	
Básculaparaalimentos,Capacidadhastade150 Kg.Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensiónplataforma:mínimade30cmx40cmCertificadode calibraciónporlaboratorioacreditadoporlaONAC,cadaaño, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1unidadporUnidad operativa	1	
Grameradigitalcapacidadde10Kgconsensibilidadde1 gramo, con función Tara. Incluyendopilasocargador parasufuncionamiento.	1unidadporUnidad operativa	1	
TermómetrodigitaldepunzónparaProductos frío.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Termómetro digital de punzónparaproductoscalientes.	2unidadesporUnidad operativa	2	
CintaMétrica	1unidadporUnidad operativa	1	
Básculaelectrónicaindustrial	1unidadporUnidad operativa	1	
AnaqueloEstanterías	1porcada20personas mayores	3	
Canastillas	15unidadesporUnidad operativa	15	
Escurridorpor cadacocineta	1porcapacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, comomínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5unidadesporUnidad operativa	3	
Mesadetrabajolisaenmaterialhigiénicosanitario,bordessin aristasde las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84cm, largomínimo:150cm, anchomínimo:50cm	1unidadesporUnidad operativa	1	

MesasPlástica(Enmaterialhigiénicosanitario)desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x80, 5x72,5 cm	1porcada4personas mayores	6	dostiemposde alimentacion
Sillasenmaterial plásticas conespaldar ybrazos.	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Cucharasdesopa,enaceroinoxidable. Cucharaparapostre, en acero inoxidable	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Platopandomaterialhigiénicosanitarioparasecodemínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre enmaterial higiénico	1unidadporcadapersona mayor.	50	
1pocilloconagarraderaparabebidascalientesde capacidadmínimode 240ccenmaterialhigiénicosanitario,vasoparabebidasfrías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiariosquegaranticelaporciónservidaporgrupoetario. Nosepermitenmaterialescomo acero	1unidadporcadapersona mayor.	50	
VasomelaminaMedidasAltura12cm -Ancho8cm -Largo8cm	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Calderohondodealuminiofundidoconcapacidadde75lt, extrafuerte, en aluminio y contapa.	1porcada100personas mayores	1	
Ollaapresión10 litros	1 hasta 100 personas mayoresyunamássitiene personas mayores adicionales.	1	
Olla exprés a presión. 5litros con 2sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayoresyunamássitiene personas mayores adicionales	1	
Ollasenaluminionúmero36con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Ollasenaluminionúmero30con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Olletacontapadedos litros	2porcada100personas mayores	1	
Pailas enaluminiofundidomínimode46cm	2porcada100personas mayores	1	
Bandejasplásticasparaservir(enmaterialhigiénicosanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5porcada50personas mayores	5	
Canecasplásticas con tapa 37 litrosparaalmacenamiento de granos	2unidadesporUnidad operativa	2	
Jarraplásticacontapade 2 litros	2porcada50personas mayores	2	
Jarraplásticacontapade 5 litros	2porcada50personas mayores	2	
RecipienteenplásticoparadesinfecciónelFruver,con capacidad de 10litros.	1porcada50personas mayores	1	
Recipienteplásticoparaalmacenamientodealimentoscon tapa. Capacidad mínima 5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipienteenplásticoparaalmacenarconcapacidadmínima de 2.5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipienteplásticoparaensaladascontapade8 libras	2unidadesporUnidad operativa	2	
Setdecucharasmedidorasenplásticoresistentealadistorsión 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- 250ml.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Vasomedidor consensibilidad 10cc	2unidadesporUnidad operativa	1	
Coladorenaceroinoxidable. Medidade20cm dediámetro	3unidadesporUnidad operativa	2	
Cucharadeservir pastas enaceroinoxidable	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	

	PROCESOPRESTACIÓNDESERVICIOSSOCIALESPARA LAINCLUSIÓN SOCIAL LISTADECHEQUEOELEMENTOSTABLA· XXXDELCOMPONENTEDE AMBIENTESADECUADOSYSEGUROS	Código: Versión: Fecha: FORMATONO CONTROLADO Página:

SERVICIO:	COMUNIDAD. DE. CUIDADO		NOMBRE: LAS. BRISAS		
COMPONENTE:	AMBIENTESADECUADOS Y SEGUROS	FECHA DE REVISIÓN:	31/01/2026	CONVENIO /CONTRATONO. 9666	AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDADSOLICITADA PORANEXO TECNICO	CANTIDADESENLA UNIDADOPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipomixto de refrigeración-congelaciónenmaterial higiénicosanitario	1000litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipoderefrigeración enmaterialhigiénico sanitario	300litrosporcada50 personas mayores	1	
Equipodecongelación enmaterial higiénico sanitario	250litrosporcada50 personas mayores	1	
Estufaindustrialenaceroinoxidabledemínimo4quemadores (fogones), conplanchaagasyhornointeriordelassiguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayoresyunamás por cada 100personas mayores adicionales.	1	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos.6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillasen hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Hornopara2parillas, conválvulatermostatoasiladoenfibrade vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente	1porcada150personas mayores	1	
EstufaEnainaindustrial, enaceroinoxidable, de1puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayoresyunaadicionalsiel centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadoraindustrialenaceroinoxidablemínimo 5 litros de capacidad	2porUnidadoperativa	1	
Licuadora semi-industrial ofamiliarmínimo2litrosdecapacidad.	2porcada100personas mayores	1	
Campanastipopared,centralolisamanufacturadaenacero inoxidablecalibre 18/20tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros.60x103x 50cm	1unidadporUnidad operativa	1	
Hornomicroondas	1unidadporUnidad operativa	1	
Hornoindustrialenaceroinoxidablecomomínimo 2niveles de altura.	1unidadporUnidad operativa	1	
Básculaparaalimentos,Capacidadhastade150 Kg.Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensiónplataforma:mínimade30cmx40cmCertificadode calibraciónporlaboratorioacreditadoporlaONAC,cadaaño, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1unidadporUnidad operativa	1	
Grameradigitalcapacidadde10Kgconsensibilidadde1 gramo, con función Tara. Incluyendopilasocargador parasufuncionamiento.	1unidadporUnidad operativa	1	
TermómetrodigitaldepunzónparaProductos frío.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Termómetro digital de punzónparaproductoscalientes.	2unidadesporUnidad operativa	2	
CintaMétrica	1unidadporUnidad operativa	1	
Básculaelectrónicaindustrial	1unidadporUnidad operativa	1	
AnaqueloEstanterías	1porcada20personas mayores	3	
Canastillas	15unidadesporUnidad operativa	15	
Escurridorpor cadacocineta	1porcapacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, comomínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5unidadesporUnidad operativa	3	
Mesadetrabajolisaenmaterialhigiénicosanitario,bordessin aristasde las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84cm, largomínimo:150cm, anchomínimo:50cm	1unidadesporUnidad operativa	1	

MesasPlástica(Enmaterialhigiénicosanitario)desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x80, 5x72,5 cm	1porcada4personas mayores	6	dostiemposde alimentacion
Sillasenmaterial plásticas conespaldar ybrazos.	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Cucharasdesopa,enaceroinoxidable. Cucharaparapostre, en acero inoxidable	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Platopandomaterialhigiénicosanitarioparasecodemínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre enmaterial higiénico	1unidadporcadapersona mayor.	50	
1pocilloconagarraderaparabebidascalientesde capacidadmínimode 240ccenmaterialhigiénicosanitario,vasoparabebidasfrías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiariosquegaranticelaporciónservidaporgrupoetario. Nosepermitenmaterialescomo acero	1unidadporcadapersona mayor.	50	
VasomelaminaMedidasAltura12cm -Ancho8cm -Largo8cm	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Calderohondodealuminiofundidoconcapacidadde75lt, extrafuerte, en aluminio y contapa.	1porcada100personas mayores	1	
Ollaapresión10 litros	1 hasta 100 personas mayoresyunamássitiene personas mayores adicionales.	1	
Olla exprés a presión. 5litros con 2sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayoresyunamássitiene personas mayores adicionales	1	
Ollasenaluminionúmero36con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Ollasenaluminionúmero30con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Olletacontapadedos litros	2porcada100personas mayores	1	
Pailas enaluminiofundidomínimode46cm	2porcada100personas mayores	1	
Bandejasplásticasparaservir(enmaterialhigiénicosanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5porcada50personas mayores	5	
Canecasplásticas con tapa 37 litrosparaalmacenamiento de granos	2unidadesporUnidad operativa	2	
Jarraplásticacontapade 2 litros	2porcada50personas mayores	2	
Jarraplásticacontapade 5 litros	2porcada50personas mayores	2	
RecipienteenplásticoparadesinfecciónelFruver,con capacidad de 10litros.	1porcada50personas mayores	1	
Recipienteplásticoparaalmacenamientodealimentoscon tapa. Capacidad mínima 5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipienteenplásticoparaalmacenarconcapacidadmínima de 2.5 litros	1porcada50personas mayores	1	
Recipienteplásticoparaensaladascontapade8 libras	2unidadesporUnidad operativa	2	
Setdecucharasmedidorasenplásticoresistentealadistorsión 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- 250ml.	2unidadesporUnidad operativa	2	
Vasomedidor consensibilidad 10cc	2unidadesporUnidad operativa	1	
Coladorenaceroinoxidable. Medidade20cm dediámetro	3unidadesporUnidad operativa	2	
Cucharadeservir pastas enaceroinoxidable	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	

Laura Juliana Cabrera R.

LAURA CABRERA
NUTRICIONISTA

Alejandra Venegas

ALEJANDRA CARO V
COORDINADORA

JHON ALFREDO FINO
TECNICO DE COCINA