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

SERVICIO:		COMUNIDAD DE CUIDADO		NOMBRE: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL	
COMPONENTE:	Tabla 20 Relación de elementos	FECHA DE REVISIÓN:	28/02/2026	CONVENIO / CONTRATO NO. 9578	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	2000 lt	2000 lt.	
Congelador en material higiénico sanitario	500 lt	500 lt	
Estufa industrial 4 quemadores con plancha a gas y horno interior	1	1	
Estufa industrial enana en acero inoxidable 1 puesto	1	1	
Licuadora industrial acero inoxidable 5 lt	1	1	
Licuadora semi industrial 2 lt.	1	1	Adquisición del equipo
Campana en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada	1	1	
Horno microondas 17 Lt.	1	1	
Horno industrial en acero inoxidable 2 niveles	1	1	
Báscula electrónica para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad	1	1	
Gramera digital para alimentos, capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara	1	1	
Cinta Métrica	1	1	
Báscula electrónica industrial	1	1	
Canastillas	15	15	
Escurridor por cada cocineta	1	2	
Estibas	5	5	
Mesa de Trabajo	1	1	
Mesas Beneficiarios	25	25	
Cuchara para sopa en acero inoxidable	100	100	
Cuchara para postre en acero inoxidable	100	100	
Plato pando para seco	100	100	
Plato hondo material higiénico sanitario para sopa	100	100	
Plato para postre en material higiénico sanitario	100	100	
Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc	100	100	
Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc.	100	100	
Olla a presión 10 litros	1	1	
Olla exprés a presión. 5, con dos sistemas de seguridad y forma circular	1	1	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2	2	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2	2	
Olleta con tapa de dos litros	2	2	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2	2	
Bandejas plásticas para servir	10	10	
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2	2	
Jarras plásticas con tapa de 2 litros	4	4	
Jarra plástica con tapa de 5 litros	4	4	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	2	2	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad	2	2	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	2	2	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 Libras	2	2	
Set de cucharas medidoras en plástico: 1/8 copa - 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa - 80 ml, 1/2 taza - 125 ml, 1 taza	2	2	
Vaso medidor con sensibilidad 10cc	2	2	
Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3	3	
Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm..	3	3	
Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3	3	
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3	3	
Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3	3	
Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3	3	
Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2	2	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero	3	3	
Pela papas industrial.	1	1	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	6	6	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2	2	
Set de cuchillos x 6 unidades	3	3	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2	2	
Firma, Técnico de alimentos:		Firma Nutricionista:	
Nombres y apellidos:	MARIO POVEDA	Nombres y apellidos:	CLAUDIA MEZA
Cargo:	EL/ LA TECNICO DE ALIMENTOS	Cargo:	EL/ LA NUTRICIONISTA

Firma:	
Nombres y apellidos:	RAQUEL PINTO
Cargo:	EL/LA CORDINADOR