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

SERVICIO:	**COMUNIDAD DE CUIDADO**	NOMBRE: **CAMINOS DE VIDA**		
COMPONENTE:	**Ambientes Adecuados y Seguros**	FECHA DE REVISIÓN:	**28/02/2026**	CONVNEIO / CONTRATO NO. **9575** **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	4	4	
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	4	4	
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	3	3	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos. 6 quemadores de estrella en hierro indeformables. 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	2	2	
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	2	3	
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2	2	
Licuadora semi industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	4	5	
Campanas 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	1	
Nota: para centros que atiendan a más de 100 personas mayores	1	1	
Horno microondas Casero mínimo de 17 litros	1	1	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1	1	
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	1	

Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	1	
Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2	3	
Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2	3	
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	2	
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	1	
Anaquel o estanteria 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.	10	11	
Canastillas Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15	50	
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	1	
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5	5	

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	5	
Mesa Beneficiarios Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	50	50	
Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	200	200	
Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	200	200	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable.	200	200	

pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario polipropileno	200	200	
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.	200	200	
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2	3	
Olla a presión 10 litros	2	3	
Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular	2	5	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	4	4	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	4	5	
Olleta con tapa de dos litros	4	4	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	4	4	
Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	20	20	
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2	7	
Jarra plástica con tapa de 2 litros	8	10	
Jarra plástica con tapa de 5 litros	8	6	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	4	4	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	4	4	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	4	6	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2	3	
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	3	
Vaso medidor con sensibilidad 10cc	2	3	
Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3	4	
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	5	
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	3	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3	5	
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	1	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	12	15	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2	3	
Set de cuchillos x 6 unidades	3	3	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2	2	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2	2	

Firma, tencico de alimentos:		**Firma nutricionista:**	
Nombres y apellidos:	**ANDRES GERARDO CANGREJO HERNANDEZ**	**Nombres y apellidos:**	**AYDA ALVAREZ MUÑOZ**
Cargo:	**TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**	**Cargo:**	**NUTRICIONISTA**

Firma, :	
Nombres y apellidos:	**RAUL ARMANDO MARTINEZ MORENO**
Cargo:	**CORDINADOR**