	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:	LAS BRISAS	
COMPONENTE:	AMBIENTES. ADECUADOS Y. SEGUROS	FECHA DE REVISIÓN:	31/03/2026	CONVENIO /CONTRATO NO. 9666	AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDAD ESENLA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración-congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	1	
Estufa industrial en aceroinoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales.	1	
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	1 por cada 150 personas mayores	1	
Estufa Enana industrial, en aceroinoxidable, de 1 puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadora industrial en aceroinoxidable mínimo 5 litros de capacidad	2 por Unidad operativa	1	
Licuadora semi-industrial ofamiliar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	1	
Campana stipopared, central olisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros.60x103x 50cm	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno microondas	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno industrial en aceroinoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30cm x 40cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Gramera digital capacidad de 10Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Termómetro digital de punzón para Productos frio.	2 unidades por Unidad operativa	2	
Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2	
Cinta Métrica	1 unidad por Unidad operativa	1	
Báscula electrónica industrial	1 unidad por Unidad operativa	1	
Anaquel o Estanterías	1 por cada 20 personas mayores	3	
Canastillas	15 unidades por Unidad operativa	15	
Escurridor por cada cocineta	1 por capacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	3	
Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84cm, largo mínimo: 150cm, ancho mínimo: 50cm	1 unidades por Unidad operativa	1	

MesasPlástica(Enmaterialhigiénicosanitario)desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x80,5x72,5cm	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 exprésa presión. 5litros con2sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayoresyunamássitiene personas mayores adicionales	1	
Ollasenaluminionúmero36con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Ollasenaluminionúmero30con tapa	2porcada100personas mayores	1	
Olletacontapa de dos 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	
RecipienteenplásticoparadesinfeccióndelFruver,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	
Vasomeddor 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	

	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:	LAS. BRISAS	
COMPONENTE:	AMBIENTES. ADECUADOS Y SEGUROS	FECHA DE REVISIÓN:	31/03/2026	CONVENIO /CONTRATO NO. 9666	AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDAD ESENLA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración-congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	1	
Estufa industrial en aceroinoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayores y unamás por cada 100 personas mayores adicionales.	1	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos.6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillas en hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Hornopara2parillas, conválvulatermostatoasiladoenfibrade vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente	1 por cada 150 personas mayores	1	
Estufa En a naindustrial, en aceroinoxidable, de 1 puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayores y unaadicional siel centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadoraindustrialenaceroinoxidablemínimo 5 litros de capacidad	2 por Unidad operativa	1	
Licuadora semi-industrial ofamiliarmínimo2litrosdecapacidad.	2 por cada 100 personas mayores	1	
Campanastipopared, centralolisamanufacturadaenacero inoxidablecalibre 18/20tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros.60x103x 50cm	1 unidad por Unidad operativa	1	
Hornomicroondas	1 unidad por Unidad operativa	1	
Hornoindustrialenaceroinoxidablecomomínimo 2niveles de altura.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Básculaparaalimentos, Capacidadhastade150 Kg.Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínimade30cmx40cmCertificadode calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Grameradigitalcapacidadde10Kgconsensibilidadde1 gramo, con función Tara. Incluyendopilasocargador parasu funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1	
TermómetrodigitaldepunzónparaProductos frío.	2 unidades por Unidad operativa	2	
Termómetro digital de punzónparaproductoscalientes.	2 unidades por Unidad operativa	2	
CintaMétrica	1 unidad por Unidad operativa	1	
Básculaelectrónica industrial	1 unidad por Unidad operativa	1	
AnaqueloEstanterías	1 por cada 20 personas mayores	3	
Canastillas	15 unidades por Unidad operativa	15	
Escurridorpor cadacocineta	1 porcapacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, comomínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	3	
Mesadetrabajolisaenmaterialhigiénicosanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84cm, largomínimo:150cm, anchomínimo:50cm	1 unidades por Unidad operativa	1	

MesasPlástica(Enmaterialhigiénicosanitario)desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x80, 5x72,5 cm	1porcada4personas mayores	6	dostiemposde alimentacion
Sillasenmaterial plásticas conespaldar y brazos.	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	
VasomelaminaMedidasAltura 12cm -Ancho 8cm -Largo8cm	1unidadporcadapersona mayor.	50	
Calderohondodealuminiofundidoconcapacidadde75lt, extrafuerte, en aluminio y contapa.	1porcada100personas mayores	1	
Ollaapresión 10 litros	1 hasta 100 personas mayoresyunamássitiene personas mayores adicionales.	1	
Olla exprés a presión. 5 litros 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	
Olletacontapa de dos 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	
RecipienteenplásticoparadesinfeccióndelFruver, 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	
Vasomeddor 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