ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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:**	**HOGAR CASA SANTA MARÍA**	
COMPONENTE:	**AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS**	**FECHA DE REVISIÓN:**	**31/03/2026**	CONVENIO / CONTRATO **NO. 9667 AÑO 2024**

	ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
1	Equipo mixto de refrigeración - congelación en material higienico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1000 litros por cada 50 personas mayores	
2	Equipo de refrigeración en material higienico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	300 litros por cada 50 personas mayores	
3	Equipo de congelación en material higienico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	250 litros por cada 50 personas mayores	
4	Estufa industrial en acero inoxidable de minimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimenciones aproximadas: alto :90 cm ancho: 130 cm, profundidad: 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales	1 UNIDAD	
5	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	1 por cada 150 personas mayores	N.A	
6	Estufa enana industrial en acero inoxidable , de 1 puesto, con conexión a gas. Alto 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 UND	
7	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura	1 desde 100 personas mayores	NA	
8	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 por Unidad operativa	2 UND	
9	Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	1 UND	
10	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 unidad por Unidad operativa	1 UND	
11	Horno Microondas Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	1 UND	
12	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	1 unidad por Unidad operativa	1 UND	

13	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 UND	
14	Termómetro digital de punzón para Productos frío	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
15	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
16	Cinta Métrica metálica para antropometría Cinta metrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm	1 unidad por Unidad operativa NO	1 UND	
17	Basculaelectrónica 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)70cm x 70 cm. x 15cm (+/- 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, capacidadmáxima, capacidadmínima, 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 UND	
18	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.	1 por cada 20 personas mayores	1 por cada 20 personas mayores	
19	Canastillas Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15 unidades por Unidad operativa	15 unidades por Unidad operativa	
20	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 UND	
21	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	5 unidades por Unidad operativa	
22	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 unidades por Unidad operativa	1 UND	
23	Mesas Beneficiarios. Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	1 por cada 4 personas mayores	6 Mesas de 6 puestos Y 5 mesas de 4 puestos	
24	Sillas Beneficiarios. Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	50 und	
25	Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	50 und	

26	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.	1 unidad por cada persona mayor.	50 und de cada uno	
27	pocillo con agarradera, para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario polipropileno	1 unidad por cada persona mayor.	50 und	
28	vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiariosque garantice la porción servida por grupo etario. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	50 und	
29	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 por cada 100 personas mayores	1 UND	
30	Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1 UND	
31	Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales	1 UND	
32	Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 por cada 100 personas mayores	
33	Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 por cada 100 personas mayores	
34	Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	2 por cada 100 personas mayores	
35	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	2 por cada 100 personas mayores	2 por cada 100 personas mayores	
36	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	5 por cada 50 personas mayores	
37	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
38	Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad: 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	2 UND	
39	Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	2 UND	
40	Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	1 UND	

41	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 por cada 50 personas mayores	1 UND	
42	Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	1 UND	
43	Recipiente plástico para ensaladas con tapa, de 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
44	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 UND	
45	vaso medidor escala de 20 en 20	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
46	Colador en acero inoxidable Tipo industrial diámetro de 25 cms. Material acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
47	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
48	Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
49	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
50	Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
51	Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
52	Juego de tablas para picar por 6 unidades, en acrílico. 30 x 28cm a)Amarillo: Pescado y pollo. b)Roja: Carne de res y cerdo. c)Verde: Frutas, verduras y hortalizas d)Blanca: Queso e)Azul: Tubérculos y plátanos. f)Café/anaranjado: Carnes preparadas.	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
53	Pinza en acero inoxidable de mínimo 14 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
54	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 UND	
55	Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	2 UND	
56	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
57	Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	3 UND	
58	Tijeras para cocina, largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	
59	Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2 UND	

FECHA	NOMBRE	CARGO / ROL	FIRMA
ELABORÓ	NANCY MARYBEL PINZON SEGURA	TECNOLOGA EN ALIMENTOS	Nancy Pinzon
REVISÓ	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	MARY LUZ FERNANDEZ MORENO	CORDINADORA	Mary luz Fernández M