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:	9/09/2024	CONVENIO / CONTRATO NO. 8134 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 con profundidad 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales	
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	NA	
6	Estufa enana industrial en acero inoxidable , de 1 puesto, con conexión a gas. Alto 60 cm de frente x 60 ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	
7	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 por Unidad operativa	2 por Unidad operativa	
8	Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	2 por cada 100 personas mayores	
9	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 unidad por Unidad operativa	
10	Horno Microondas Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	1 unidad por Unidad operativa	
11	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura	1 unidad por Unidad operativa	1 unidad por Unidad operativa	
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 pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1 unidad por Unidad operativa	
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 unidad por Unidad operativa	
14	Termómetro digital de punzón para Productos frío	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades por Unidad operativa	
15	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades por Unidad operativa	
16	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	1 unidad por Unidad operativa	

17	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 unidad por Unidad operativa.	1 unidad por Unidad operativa.	
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 por capacidad de cada cocineta	
21	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, 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	unidades por Unidad operativa	unidades por Unidad operativa	
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	Se tienen 6 mesas de 6 puestos y 4 mesas de 4 puestos	
24	Sillas Beneficiarios. Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	50 sillas	
25	Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	50 cucharas para sopa y 50 cucharas ppara postre	
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. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	50 platos para seco 50 platos para sopa 50 platos para postre	
27	1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	50 pocillos para bebida caliente y 50 vasos para bebida fria	
28	Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	50 vasos	
29	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 por cada 100 personas mayores	1 caldero	
30	Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1 olla a presión	
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 olla a presión	
32	Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 ollas	
33	Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 ollas	
34	Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	2 olletas	
35	Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 por cada 100 personas mayores	2 pailas	

36	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	15 bandejas	
37	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades	
38	Jarra plástica con tapa de 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	2 jarras	
39	Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	2 jarras	
40	Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	5 recipientes	
41	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2 recipientes	
42	Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	3 recipientes	
43	Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2 recipientes	
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 set de cucharas medidoras	
45	Vaso medidor con sensibilidad 10cc	2 unidades por Unidad operativa	2 vasos medidores	
46	Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por Unidad operativa	3 coladores en acero inoxidable	
47	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de cucharas para servir pasta	
48	Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de cucharas para servir	
49	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de cucharas para preparación	
50	Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades cucharas perforadas	
51	Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades cucharas en aluminio	
52	Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	5 unidades de tablas para picar	
53	Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	5 unidades de pinzas en acero inoxidable	
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 unidad de pela papas	
55	Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	3 unidades de termos termicos	
56	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades de rallador en acero inoxidable	
57	Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de set de cuchillos X 6	
58	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades de tijeras	
59	Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades de tenedores	

Firma:		Firma:	
Nombres y apellidos:	JHON EDINSON VELASCO GUTIERREZ	Nombres y apellidos:	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA
Cargo:	TÉCNOLOGO DE ALIMENTOS	Cargo:	NUTRICIONISTA

Firma:	
Nombres y apellidos:	JUAN CARLOS RODRIGUEZ BAUTISTA
Cargo:	CORDINADOR

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:	23/09/2024	CONVENIO / CONTRATO NO. 8134 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 con profundidad 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales	
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	NA	
6	Estufa enana industrial en acero inoxidable , de 1 puesto, con conexión a gas. Alto 60 cm de frente x 60 ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	
7	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 por Unidad operativa	2 por Unidad operativa	
8	Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	2 por cada 100 personas mayores	
9	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 unidad por Unidad operativa	
10	Horno Microondas Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	1 unidad por Unidad operativa	
11	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura	1 unidad por Unidad operativa	1 unidad por Unidad operativa	
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 pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1 unidad por Unidad operativa	
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 unidad por Unidad operativa	
14	Termómetro digital de punzón para Productos frío	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades por Unidad operativa	
15	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades por Unidad operativa	
16	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	1 unidad por Unidad operativa	

17	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 unidad por Unidad operativa.	1 unidad por Unidad operativa.	
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 por capacidad de cada cocineta	
21	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, 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	unidades por Unidad operativa	unidades por Unidad operativa	
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	Se tienen 6 mesas de 6 puestos y 4 mesas de 4 puestos	
24	Sillas Beneficiarios. Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	50 sillas	
25	Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	50 cucharas para sopa y 50 cucharas ppara postre	
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. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	50 platos para seco 50 platos para sopa 50 platos para postre	
27	1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	50 pocillos para bebida caliente y 50 vasos para bebida fria	
28	Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	50 vasos	
29	Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 por cada 100 personas mayores	1 caldero	
30	Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1 olla a presión	
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 olla a presión	
32	Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 ollas	
33	Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 ollas	
34	Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	2 olletas	
35	Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 por cada 100 personas mayores	2 pailas	

36	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	15 bandejas	
37	Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades	
38	Jarra plástica con tapa de 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	2 jarras	
39	Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	2 jarras	
40	Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	5 recipientes	
41	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2 recipientes	
42	Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	3 recipientes	
43	Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2 recipientes	
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 set de cucharas medidoras	
45	Vaso medidor con sensibilidad 10cc	2 unidades por Unidad operativa	2 vasos medidores	
46	Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por Unidad operativa	3 coladores en acero inoxidable	
47	Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de cucharas para servir pasta	
48	Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de cucharas para servir	
49	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de cucharas para preparación	
50	Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades cucharas perforadas	
51	Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades cucharas en aluminio	
52	Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	5 unidades de tablas para picar	
53	Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	5 unidades de pinzas en acero inoxidable	
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 unidad de pela papas	
55	Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	3 unidades de termos termicos	
56	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades de rallador en acero inoxidable	
57	Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades de set de cuchillos X 6	
58	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades de tijeras	
59	Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades de tenedores	

Firma:		Firma:	
Nombres y apellidos:	JHON EDINSON VELASCO GUTIERREZ	Nombres y apellidos:	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA
Cargo:	TÉCNOLOGO DE ALIMENTOS	Cargo:	NUTRICIONISTA

Firma:	
Nombres y apellidos:	JUAN CARLOS RODRIGUEZ BAUTISTA
Cargo:	CORDINADOR