	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOSSOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTADE CHEQUEO ELEMENTOS DE DOTACIÓN DELCOMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD						Código: FORMATO Versión: NO CONTROLADO Fecha: Página:
SERVICIO:	CENTRODE CUIDADOTRANSITORIO DÍA-NOCHE				UNIDADOPERATIVA:	QUIROGA	
COMPONENTE:	NUTRICIÓN				NO. CONVENIO/CONTRATO:	8071 AÑO 2025	
FECHADEREVISIÓN:	02	05	2026		CUPOS:	62	
No. Tabla	ELEMENTO				CANTIDAD	CANTIDADES	OBSERVACIONES
	Equipos	Equipos de frío	Nevera vertical mixta (refrigeración- congelación mínimo de 1000 litros.		1 unidad por unidad operativa	2	
			Congelador inoxidable mínimo 250litros.		1 unidad por unidad operativa	2	
		Estufa industrial con horno	Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto: 90 cm, ancho: 130 cm, profundidad: 70 cm.		1 unidad por unidad operativa	1	
		Licuadoras	Licuadoraindustrial en acero inoxidable mínimo 2 litros de capacidad.		1unidad por unidad operativa	1	
			Licuadoraindustrial de 5litros con sistema de vaso abatible para facilitar la descarga de los jugos.		1 unidad por unidad operativa	1	
		Extractor de olores	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros 60 x 103 x 50 cm		1 unidad por unidad operativa	1	
		Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros.		1 unidad por unidad operativa	1	

	Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula electrónica industrial	Báscula 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: 50g. Precisión máxima:100g. Dimensión plataforma: (lxaxh) 70 cm x 70 cm.x15cm (+/- 30%) Peso de báscula: 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 R76-1 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	
	Gramera digital para alimentos	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	
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas	Termómetro digital de punzón para productos frío.		2 unidades por unidad operativa	2	
		Termómetro digital de punzón para productos calientes		2 unidades por unidad operativa	2	
		Cinta Métrica	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1 mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por unidad operativa	1	

	Equipos de medición antropometría	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable. Capacidad máxima entre 150 kg o más. División/ precisión mínima: 50 g., Precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma de mínimo 80cm x 60 cm o más. Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD.	1 unidad por unidad operativa	1	
		Tallímetro	Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.	1 unidad por unidad operativa	1	
	Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	Anaquel o Estanterías	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40 cm de profundidad, 85 c	2 unidades por unidad operativa	3	
		Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas: Largo 60cm x ancho 40cm x alto 25cm	15 unidades por unidad operativa	35	
		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	
		Estibas	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm x 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por unidad operativa	5	

Tabla 18. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad.		Mesa de trabajo	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 unidad por unidad operativa	1	
		Mesas Beneficiarios	Mesas Plástica (en material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm.	De acuerdo con cobertura contratada.	16	
		Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por Cupo contratado.	62	
	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.		2 unidades por Cupo contratado. .	62	
	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm. Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18 cm. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable		2 unidades por Cupo contratado.	62	
		Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. En material de acero inoxidable. No se permite el uso de materiales desechable		2 unidades por Cupo contratado.	62	
		1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 CC en material higiénico sanitario.		2 unidades por Cupo contratado.	62	
		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.		2 unidades por Cupo contratado	62	
	Ollas, Calderas, Pailas	Olla a presión 10 litros.		1 unidad por unidad operativa	1	
		Olla a presión de 5 litros.		1 unidad por unidad operativa	1	

	Ollas en aluminio número 36 con tapa.		3 unidades por unidad operativa	3	
	Ollas en aluminio número 30 con tapa.		2 unidades por unidad operativa	2	
	Olleta con tapa de dos litros.		2 unidades por unidad operativa	2	
	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros.		2 unidades por unidad operativa	2	
	Recipientes y bandejas	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	1 unidad por Cupo contratado	20	
		Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 2 litros.	3 unidades por unidad operativa	3	
		Jarra plástica con tapa de 5 litros.	5 unidades por unidad operativa	5	
		Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	5 unidades por unidad operativa	5	
		Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos.	3 unidades por unidad	3	
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras.	5 unidades por unidad operativa	4	
		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	
		Vaso medidor con sensibilidad 20 CC.	3 unidades por unidad operativa	3	
		Colador tipo industrial diámetro de 25 cm. Material acero inoxidable..	3 unidades por unidad operativa	3	

	Menaje y elementos Cocina		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	2 unidades por unidad operativa	2	
			Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo.	2 unidades por unidad operativa	2	
		Utensilios Cocina	Cuchara espumadera Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	2 unidades por unidad operativa	4	
			Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	2 unidades por unidad operativa	3	
			Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm.	3 unidades por unidad operativa	4	
			Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color verde (frutas y verduras)	2 unidades por unidad operativa	1	
			Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color amarillo (aves y pescados)	2 unidades por unidad operativa	1	
			Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color blanco (productos cocidos)	2 unidades por unidad operativa	1	
			Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color azul (pescado)	2 unidades por unidad operativa	1	
			Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color rojo (carnes)	2 unidades por unidad operativa	1	
			Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color café o naranja (carnes preparadas)	2 unidades por unidad operativa	1	
			Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por unidad operativa	3	
			Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante.	2 unidades por unidad operativa	2	
			Set de cuchillos x 6 unidades.	2 unidades por unidad operativa	3	
			Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno.	2 unidades por unidad operativa	2	
			Trinche de cocina acero inoxidable.	2 unidades por unidad operativa	2	

DATOS COORDINACIÓN DEL CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DÍA-NOCHE	
NOMBRES Y APELLIDOS	LUISA CAMILA GARCIA ROJAS
CARGO	COORDINADORA
FIRMA	