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:	DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	FECHA DE REVISIÓN: 31/05/2026	CONVENIO / CONTRATO NO. 9580	AÑO: 2024

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipos	EQUIPOS DE FRIO	Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	600 lts (2 equipos)	NINGUNA
		Equipo mixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1000 Lts (1 equipo)	NINGUNA
		Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	500 lts (1 equipo)	NINGUNA
	Estufa	Estufa industrial en acero inoxidable 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	NINGUNA
		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	NINGUNA
		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	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1	NINGUNA
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 por Unidad operativa	2	NINGUNA
		Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	2	NINGUNA
	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 50cm	1 unidad por Unidad operativa	1	NINGUNA
	Horno industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por Unidad operativa	1	NINGUNA
	Horno microondas	Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	1	NINGUNA
Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula electrónica	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	NINGUNA
	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	NINGUNA
	Termómetros de Alimentos	Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA

Equipos de medición antropometría	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 unidad por Unidad operativa	1	NINGUNA
	Báscula electrónica industrial	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	NINGUNA
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 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	1 por cada 20 personas mayores	10	NINGUNA
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. cm..	15 unidades por Unidad operativa	15	NINGUNA
	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	NINGUNA
	Estibas	Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad Operativa	5	NINGUNA
	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 unidades por Unidad operativa	1	NINGUNA
	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	18 de 6 puestos 1 de 2 puestos	NINGUNA
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA

Elemetos y utensilios del servicio de alimentos	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
		Cucharas de postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
	PLATOS	Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
		Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm.	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
		Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm.	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
	Pocillos	pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario polipropileno	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
	Vasos	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.	1 unidad por cada persona mayor.	100	NINGUNA
	Ollas, Calderas, Pailas	Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 por cada 100 personas mayores	1	NINGUNA
		Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1	NINGUNA
		Olla exprés a presión. 5 litros, con dos sisitema de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales	1	NINGUNA
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	4	NINGUNA
		Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	4	NINGUNA
		Olleta con tapa de 2 litros	2 por cada 100 personas mayores	2	NINGUNA
		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	NINGUNA

Menaje y elementos de cocina	Recipientes y Bandejas	Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	10	NINGUNA
		Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del liquido. Capacidad 2 litros.	2 por cada 50 personas mayores	4	NINGUNA
		Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	4	NINGUNA
		Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	2	NINGUNA
		Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 x cada 50 personas mayores	2	NINGUNA
		Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	NINGUNA
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 Libras	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		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, 1/2 taza - 125 ml, 1 taza -250 ml.	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		vaso medidor escala de 20 en 20	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
	Utensilios Cocina	Colador en acero inoxidable Tipo industrial diámetro de 25 cms. Material acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm..	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		Pinza en acero inoxidable de mínimo 14 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		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	NINGUNA
		Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	3	NINGUNA
		Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	3	NINGUNA
		Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA
		Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2	NINGUNA

Firma, tecnico de alimentos:	Lucia Silva	Firma nutricionista:	Luisa Vargas
Nombres y apellidos:	ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS	Nombres y apellidos:	LUISA SAMILA VARGAS SANCHEZ
Cargo:	TECNICO DE ALIMENTOS	Cargo:	NUTRICIONISTA

Firma, :	Hna. Anabelly Cadena
Nombres y apellidos:	HNA. ANABELLY CADENA
Cargo:	COORDINADORA