	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:	SAN JOSÉ

COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	FECHA DE REVISIÓN:	31 DE MAYO DE 2026	CONVENIO / CONTRATO NO. 9576 AÑO 2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	2	
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	2	
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	2	
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	
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.	2	
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	mínimo 5 litros de capacidad 2 por Unidad operativa.	2	
Licuadora semi- industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	2	
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	
procesador de alimentos de 9 tazas Nota: para centros que atiendan a más de 100 personas mayores	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno microondas casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 desde 100 personas mayores	1	
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	
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	
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	
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 metálica inextensible de 200 cm de longitud, con hoja de acero plana y flexible, sistema retráctil automático ancho de la cinta 6mm	1 unidad por Unidad operativa	1	
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	
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	5	
Canastillas Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	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	
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	5	
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	
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	25	
Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	100	

Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	100	
Cuchara para postre, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	100	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm.	1 unidad por cada persona mayor.	100	
Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm	1 unidad por cada persona mayor.	100	
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.	100	
pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario polipropileno	1 unidad por cada persona mayor.	100	
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	
Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1	
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	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2	
Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	2	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 por cada 100 personas mayores	2	
Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	10	
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2	
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	4	
Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	4	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2	
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 escala de 20 en 20	2 unidades por Unidad operativa	2	
Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	3	
Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	3	
Juego de tablas para picar por 6 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	2	
Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada	3 unidades por Unidad operativa	3	
Pela papas industrial. Fabricación en acero 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	6	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	2	
Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	3	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3	

Firma, tencico de alimentos:	Yeison Castellanos.	Firma nutricionista:	
Nombres y apellidos:	YEISON FELIPE CASTELLANOS	Nombres y apellidos:	LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ
Cargo:	TECNICO DE ALIMENTOS	Cargo:	NUTRICIONISTA DIETISTA

Firma, :	
Nombres y apellidos:	JOHANNA MESA
Cargo:	CORDINADORA