1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO			
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7358 de 2025		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE		
OBJETO CONTRACTUAL	AUNAR RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN A PERSONAS QUE SE ENCUENTREN EN EDADES ENTRE LOS DIECIOCHO (18) AÑOS Y HASTA LOS CINCUENTA Y NUEVE (59) AÑOS Y ONCE (11) MESES DE EDAD CON DISCAPACIDAD, IMPLEMENTANDO ACCIONES QUE FAVOREZCAN EL DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE SUS HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA ALCANZAR MAYORES NIVELES DE AUTONOMÍA Y TOMA DE DECISIONES, PROMOVIENDO SU INCLUSIÓN EN LOS DIFERENTES ENTORNOS, EN EL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA, TENIENDO COMO REFERENTES LOS ENFOQUES DIFERENCIAL Y DE GÉNERO.		
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 2		
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 23 H BIS No. 104B - 67 La Cabaña, Fontibón		
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaigrupo2@gmail.com		
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA			
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS		
CARGO	COORDINADORA		
No DE CELULAR	314 4262010		
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA			
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BÁRBARA ESTHER SÁNCHEZ GRASS		
No DE CELULAR	3208646692		
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	16/10/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:35 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	68

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la auxiliar administrativa, dado que se encuentran en salida extramural, por lo cual este perfil es quien suministra información y presenta soportes correspondientes.

1. Asistencia: personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 0

4. Hospitalización: Natalia Orjuela hospitalizada en hospital de Kennedy desde el 14/10/2025 y el día de ayer la trasladaron a la unidad de salud mental de Floralia.

5. Citas médicas: Sandro López se encontraba en cambio de sonda vesical en hospital Simón Bolívar

6. Medio Familiar: Jonathan Pinto 08/10/2025 regresa el 19/10/2205

7. Medio Laboral
   Ninfa Barinas
   Luis Carlos Cárdenas
   Erika Mejía
   Juan David Barbosa
   Sonia del Pilar Galindo
   Julián Pedreros
   Rosa Elena Trujillo
   Olga Yamile Casas
   Victor Adolfo Sanchez

Ingreso al centro el participante Harol Yenaro Castaño Roa el 01/10/2025

Se realizó traslado el 14 de octubre los siguientes participantes:
Ingresa Juan Sebastián Torre Galván del CIAI grupo 8 y se trasladó a Ismael Giovanny Garzón al CIAI G8

8. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos.

PERFIL	NOMBRE	ACTIVIDAD
COORDINADORA	María Esperanza Hernández Contreras	Atiende visita de supervisión
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Validación de condiciones
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Llamadas a referentes familiares
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Validación de condiciones
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Regulación emocional
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Asesoría individual
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Regulación emocional
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Regulación emocional
EDUCADOR FÍSICO	Nestor Bejarano	Parque Atahualpa en atletismo
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Regulación emocional
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Cuadro de turnos, revisión d3 notas y cuadro de enfermería, pqr de citas opor especialista
NUTRICIONISTA	José Luis Acero	Atiende visita de supervisión y actividades propias de su función
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Atiende visita de supervisión y actividades propias de su función
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Huerta
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Parque Atahualpa
DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Se fue a suesca a llevar carpeta a Ismael
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Formato RH1 actualización Entregando insumos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	David Fonseca	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Mario Moreno	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Rene Hernández	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Paola Alarcón	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Fino	Atención con participantes

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Bedoya	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Angela Amaya	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Marcela Vanegas	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Administrativo
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Se encuentra en compensatorio
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Se encuentra realizando aseo profundo
SERVICIOS GENERALES PCD	Cristian Andrés Beltrán Pulido	Se encuentra realizando aseo profundo
SERVICIOS GENERALES PCD	Angelica Janine Diaz González	Se encuentra realizando aseo profundo

El centro cuenta con 11 participantes mayores de 60 años

9. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes: habitaciones, baños, talleres, oficinas, comedor, servicio de alimentos. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento.

   El personal de servicios generales ejecuta las actividades de limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

   Se realizo cambio de colchoneta de la cama de la participante Munera se cambió la colchoneta

   Se va a retirar la cama anti escaras Carlos Suárez de la habitación donde se encuentra para llevarla al centro integrarte atención interna grupo 1 donde actualmente se encuentra el participante.

   Se evidencia que se debe de revisar los locker de las habitaciones y organizar los que corresponda.

   La planta física se encuentra de la siguiente manera:

   Primer nivel:
   Ingreso al centro donde se encuentra área de vigilancia, un patio con tarima.

   Habitación 1: hombres con 10 camas y sus respectivos locker
   Habitación 2: mujeres 8 camas con 6 locker en el pasillo y uno dentro del cuarto.

   Habitación de parejas
   Estimulación multisensorial
   Taller de artes y artesanías
   Taller de terapia ocupacional
   Salón de atención a familias
   Área de Archivo
   Área de cuidado a la salud
   Área de profesionales
   Área de huerta
   Área de lavandería

   Área de servicio de alimentos

   Segundo nivel:
   Baños hombres 2 baterías sanitarias y 3 duchas poceta con 3 lavamanos
   Baño mujeres 3 duchas con 2 baterías de baño poceta con 3 lavamanos

Habitación 3: de hombres 12 camas con 5 locker y un clóset
Habitación 4: hombres 9 camas 6 locker y un clóset
Habitación 5: mujeres 9 camas con una cómoda y locker en el pasillo
Habitación 6: hombres 8 camas un clóset
Habitación 7: hombres 8 camas con una cómoda huele mal esta área.
Habitación 8: mujeres 8 camas con un clóset
Habitación 9: 2 mujeres 1 clóset y un locker
Baño mujeres 1 ducha y 2 baterías sanitarias y 1 lavamos
Habitación 10 mujeres 6 camas 4 clóset y 2 locker

Área de coordinación y oficina de psicosocial.

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 16 tiempo de comida almuerzo

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Rollo de Pollo (zanahoria, habichuela y espinaca)	Rollo de Pollo (zanahoria, habichuela y espinaca)	80	PESO MUESTREADO	95	83	91	85	82	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	119	104	114	106	103		
					CALIFICACION	1	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz blanco	Arroz blanco	60	PESO MUESTREADO	58	56	57	56	59	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96.7	93.3	95	93.3	98.3		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Ensalada de espinaca, fresa y mango	Ensalada de espinaca, fresa y mango	90	PESO MUESTREADO	113	60	93	91	106		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126	66.7	103	101	118		
					CALIFICACION	1	1	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Papa criolla frita	Papa criolla cocida	30	PESO MUESTREADO	29	29	31	34	34	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96.7	96.7	103	113	113		
					CALIFICACION	3	3	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	150	PESO MUESTREADO	150	150	140	150	150	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	93.3	100	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de frutos rojos (uva, fresa, mora)	Jugo de frutos rojos (uva, fresa, mora)	220	PESO MUESTREADO	220	230	190	225	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105	86.4	102	109		
					CALIFICACION	3	3	1	3	3		

Observaciones:

Se verifica una dieta hipocalórica, en la derivación dietaría la papa va cocida.

Para los semiblandos se brinda de verdura calabacín

Temperatura:
60°C Rollo de Pollo (zanahoria, habichuela y espinaca)
9°C 1 Arroz blanco
2.4°C Ensalada de espinaca, fresa y mango
80°C Papa criolla frita cocida para hopo
70°C Cazuela de lentejas
13°C Jugo de frutos rojos (uva, fresa, mora)
88°C Calabacín verdura semiblandos

11. Se realiza servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas y acorde a la minuta patrón establecida tanto por consistencia como por aporte calórico. Se realiza acompañamiento en servido del almuerzo, observando servido de alimentos según propuesta presentada en la salida extramural, acompañamiento de personal auxiliar de enfermería.

12. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, con rotulado de alimentos.

13. Se verifica el diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento diligenciados a la fecha de visita.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7. No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se cuenta con vínculo directo o indirecto de menores de edad.	Contenido acta INT G2 16102025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se evidencia que divulgue o genere propaganda a nombre de su organización.	Contenido acta INT G2 16102025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y de los demás de talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se evidencia 16 cámaras en funcionamiento, monitor evidenciado en al área de enfermería.	Monitor de las cámaras
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Se observa durante la supervisión, a la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Contenido acta INT G2 16102025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	X		Durante el tiempo del seguimiento en los que se acompañó a la población, no se evidenció ningún acto por parte del talento humano que realizará cualquier acción que realizará daño a los participantes.	Contenido acta INT G2 16102025
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo	No aplica
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Los formatos presentados en físico, correspondientes al Plan de Saneamiento Básico y a las Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentran diligenciados de manera adecuada, con excepción del formato de control de temperaturas en congelación y refrigeración, en el cual se evidenció un registro adicional correspondiente a un día de más.	Contenido acta INT G2 16102025
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo	X		Desde el componente de alimentación, nutrición y salubridad se presentan los	Contenido acta INT G2 16102025

técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.			formatos en físico durante la visita de supervisión y los que se presentan en medio magnético se encuentran ingresados en el drive establecido del componente.	
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	X		De acuerdo a la verificación de talento humano, se cuenta con talento humano completo durante la jornada.	Cuadro de relación de talento humano registrado en la parte superior del acta.
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	N/A	N/A	La presente visita se realiza entre semana.	No aplica
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		El espacio físico funcional se encuentra en proceso de limpieza profunda. Ultima fumigación y lavado de tanque se realizó el 14/05/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. El día 21 de octubre se está programando lavado de tanque y control de plagas dado la presencia de cucaracha. 2 tanques aéreos de 1000 y 2000 litros respectivamente.	Contenido acta INT G2 16102025
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos	X		Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011) Formato reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, se encuentra diligenciado al día.	Contenido acta INT G2 16102025

protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.			Registro mensual de derivación dietaría se encuentra en el drive la correspondiente al mes de octubre Formato inspección plan de muestro porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		1.Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico La sesión 4 25/08/2025 Técnicas básicas de aprovechamiento y preparación Asistentes: 5 participantes Sesión 5 23/09/2025 Tema: Responsabilidad Ambiental y Reducción de Residuos Asistentes: 9 participantes 3. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico: Sesión 5 26/09/2025 Tema: Biopreparados para problemas fitosanitarios. Asistentes: 6 participantes	Contenido acta INT G2 16102025
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo	X		Adquiere alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria. - Aso brisas	Contenido acta INT G2 16102025

al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		Se observo el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038 (Registro Plan de compras semanal, control de entrada y salida de alimentos, Recepción de alimentos, Control de temperatura de equipos de refrigeración, control de temperatura de equipos de congelación, estos últimos se encuentran con un día de adelanto en el registro. Acta N°203 29/09/2025 Tema: Socialización y uso del documento análisis nutricional Asistentes: 6 servicios generales y manipuladoras de alimentos Acta N°214 09/10//2025 Tema: Modificaciones alimentarias Asistentes: 27 de TH	Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038, en medio magnético o físico según lo definido de manera conjunta con el referente de gestión documental.
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		Clasificación nutricional: Se encuentra al mes de octubre de 2025 Se tomó el peso y talla a 80 participantes. Se encuentra pendiente la entrega a gestión documental del seguimiento trimestral. Se realizó valoración inicial a Harol Yenaro Castaño Roa que ingreso el 1 de octubre de 2025.	Drive de vigilancia nutricional del programa de alimentación, nutrición y salubridad
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física elaborado en el formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (FOR-PSS-295) y el Formato Cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. (FOR-PSS-297). Sesión 5 19/09/2025 Tema: Manejo del rechazo alimentario Asistentes: 31 participantes	Contenido acta INT G2 16102025

RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	X		Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (preparación de alimentos, acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas)	Contenido acta INT G2 16102025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		Concepto higiénico sanitario del centro Acta SB03C 003205 13/12/2024 Favorable Concepto higiénico sanitario del servicio. Acta AS02C 146467 12/05/2025 78% favorable con requerimiento. Se encuentra en proceso de subsanación de observaciones. **Autoevaluación:** 05/09/2025 Se evidenció que el formato de temperaturas de congelación y refrigeración se encuentra diligenciado al día, realizando la acción correctiva de acuerdo a lo evidenciado en el mes anterior. Acta N°196 22/09/2025 Tema: refuerzo de la importancia del lavado de manos limpieza y desinfección. Asistentes: 4 manipuladores de alimentos y 1 tecnólogo de alimentos . **Proveedores:** **Panadería la sexta Mil** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 22/4/2024 favorable con 98%, Realizaron la solicitud de nueva visita el 22/04/2025, aún no han recibido la visita. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 11/09/2024 Placa: NHO 188 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Leoviceldo Cardenas 18/03/2025 curso de manipulación **Asobrisas:** Abarrotes Pequeño productor Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 23/08/2024	Contenido acta INT G2 16102025

			94.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 23/08/2024 Placa: UWR426 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Jefferson Yesid Olaya Hernández 01/10/2024 curso de manipulación **CP Supremo: Pollo** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 24/05/2024 95.5% Favorable Realizaron solicitud de visita, a la espera de que sea asignada. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 13/03/2025 Placa: WNN685 Favorable 91.5% Manipulador de alimentos Sebastián Montealegre Calderón 14/01/2025 **Doña Leche** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 07/12/2024 98% Favorable. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 22/11/2024 Placa: SXO096 Favorable 100% Manipulador de alimentos Gilberto Danilo Reyes Nieto 30/10/2024 curso de manipulador de alimentos. **Frigo carnes** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 10/09/2024 94% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo:01/10/2024 Placa: JUY395 Favorable 97% Manipulador de alimentos Daniel Fernando Estrada Bautista German Esteban Reyes Diego Alfonso Martín Julio Cesar Díaz Mayo/2025 Curso de manipulación. **Mercados populares Fruver** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 02/10/2024 93.25% Favorable	

			Concepto higiénico sanitario del vehículo: 03/03/2025 Placa: SVF395 Favorable 100% Manipulador de alimentos: Héctor Vargas 01/02/2025 Curso de manipulación.	
3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.		X	Plan de saneamiento actualizado y ajustado de acuerdo a las áreas avaladas por plantas físicas, capacitación al equipo profesional Se encuentra en el drive Sesión 2 12/09/2025 Tema Residuos con rumbo fundación con futuro Asistentes: 28 de TH Se debe de realizar la capacitación de plan de saneamiento en el marco IEC por tecnólogo de alimentos y tecnólogo ambiental. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento Se observa la presencia de una cucaracha en uno de los equipos de congelación horizontal. Se programó la fumigación del área para el 21 de octubre de 2025. Durante la verificación se identificó que los huevos recibidos aún se encontraban almacenados en canecas de cartón, por lo que se presume que el insecto pudo provenir de alguna de las cubetas. Se solicita realizar de manera inmediata el cambio a recipientes plásticos y retirar del servicio las canecas de cartón, con el fin de prevenir riesgos de contaminación y mantener las condiciones higiénico-sanitarias del área. Se observa que se realizó la instalación de una baldosa en una de las esquinas del mesón.	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las	X		1.Plan de compras asociados 2. Facturas de alimentos 3. Alimentos en almacenamiento	1. Plan de compras acorde con las personas atendidas y alimentos requeridos según ciclo de menús, minuta patrón y análisis nutricional 2. Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras

etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.				3. Disponibilidad de alimentos según frecuencia de compra y según ciclo de menús
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	N/A	N/A	No aplica, dado que durante el período correspondiente a este informe no se han presentado contingencias que afecten la disponibilidad de agua y alimentos. No obstante, se cuenta con los lineamientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y el Protocolo de Manejo de Eventualidades.	No aplica
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana, los cuales se encuentran identificados en el documento anexo a la presente acta. .	Contenido acta INT G2 16102025
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana, los cuales se encuentran identificados en el documento anexo a la presente acta.	Contenido acta INT G2 16102025

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Costos fijos – Talento Humano	X		De acuerdo a la verificación de talento humano, se cuenta con talento humano completo durante la jornada.	Descripción talento humano al inicio del acta
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	N/A	N/A	No se verifica en el presente periodo	No aplica
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Se cuenta con elementos de aseo institucional	Elementos de aseo y productos químicos
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No se reporta participantes que requieran de espesantes	No aplica
Costos variables-Alimentos	X		Se evidencia materia prima en el área de almacenamiento de alimentos y se observa cumplimiento a la minuta de alimentos.	Área de almacenamiento de alimentos Cumplimiento a minuta de alimentos.

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencia que están operando de manera adecuada, sin embargo, en el servicio de alimentos dan cumplimiento de forma parcial, de acuerdo a lo descrito en la presente acta.

OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Reforzar el proceso de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos dada la presencia de una cucaracha	Inmediato
Realizar la respectiva fumigación	21/10/2025
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 18/09/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Ingresar al drive soportes que se encuentran pendiente Contar con la información que corresponde en físico Ajustar los archivos en drive de acuerdo a lo establecido por gestión documental.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADOR (E) Auxiliar administrativa
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. BARBARA ESHER SANCHEZ GRASS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia.
Documento en PDF de DESCUENTOS CIAI INT G2 OCTUBRE 2025

Edita con CamScanner
Editor de imágenes y PDF gratis
Ir a la app

CamScanner 16-10-25 16.12.pdf

1 / 1

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integral Atención Integ. 3. Fecha y hora: 16/10/2025 11:30 am - 4:11 PM.
4. Nombre responsable: Bárbara Esther Súrchez Gross Grupo 2 5. Dependencia responsable: Sub Dirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Ma. Esperanza Hernández C.	CC	52620582	Centro Integral Atención Integral G2	coordinadora	No Aplica	ciesigrupo2@gmail.com	3144262010	
2	Bárbara Esther Súrchez Gross	CC	52919280	Sub Dirección para la Discapacidad	T.S.C.D	Contratista	barchez39gross@gmail.com	3208646677	
3	José Leo Acero Urrego	CC	91384031	Centro Integral Atención Integral G2	Auxiliar	No Aplica	Joseleoag@gmail.com	3166903108.	
4	Marcela Serrano	CC	52957[illegible]	CENTRO INTEGRADOR ATENCION INTEGRAL G2	TECNOLOGA	NO APLICA	herrerom1692@mail.com	3132249901	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Editar Descargar Exportar a Word

						GRUPO 2 UT
ELEMENTO	AREA	ELEMENTO	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	CANTIDAD	RUBRO	INTERMITENTE Y LIMITADO
Lonchera termica porta comidas	Area de Nutrición y Salubridad	Lonchera termica porta comidas	Lonchera termica porta comidas para adulto - doble compartimento	1 Unidad	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE
Lavadora industrial Capacidad 24 kg	Area de Lavanderia	Lavadora industrial Capacidad 24 kg	LAVADORA INDUSTRIAL CAPACIDAD 24 GK (Acero Inoxidable)24. INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO de los equipos en pisos superiores (no. 6. y/o no.4) sin uso de ascensores. Armado o ensamble en punto (sin perdida de garantía) o uso de otros mecanismos. El oferente debera	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Secadora frontal o superior. Capacidad minima 20kg	Area de Lavanderia	Secadora frontal o superior. Capacidad minima 20kg	Secadora frontal o superior. Capacidad minima 20kg por cada equipo o su equivalencia	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Lockers metálicos	Area de alistamiento del personal	Lockers metálicos	Lockers para talento humano Torre de Lockers por 3 unidades con su respectivo candado, que garanticen la seguridad de los	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Espátula con mango plástico	Area de Nutrición y Salubridad	Espátula con mango plástico	Espátula de cocina; Espátula de pala cuadrada, fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

ANAQUEL	Area de Nutrición y Salubridad	ANAQUEL	Anaquel o EstanteríasPara 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.	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	Area de Nutrición y Salubridad	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE Bandeja Entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO. Fabricado en acero inoxidable en una sola pieza, sin uniones, lo que evita que se reproduzcan bacterias. Práctico y fácil de limpiar. Esterilizable.	10 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE 4 UNIDADES
Bascula Electrónica Industrial	Area de Nutrición y Salubridad	Bascula Electrónica Industrial	Bascula Electrónica Industrial. Material: acero inoxidable. Capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. Debe tener Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg.	Area de Nutrición y Salubridad	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg.	Balanza - 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 durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	Area de Nutrición y Salubridad	CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Campanas tipo pared, central o lisa	Area de Nutrición y Salubridad	Campanas tipo pared, central o lisa	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. Se debe garantizar su funcionamiento durante el convenio	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CANASTA PLASTICA	Area de Nutrición y Salubridad	CANASTA PLASTICA	CANASTA PLASTICA ENTRE 50CM 55 CM DE LARGO X 30 - 38 CM DE ANCHO. Fabricado en plástico en una sola pieza, sin uniones.	18 unidades para los grupos de 60 - 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Cinta métrica con características flexibles	Area de Nutrición y Salubridad	Cinta métrica con características flexibles	Cinta Métrica - Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
COLADOR METALICO B	Area de Nutrición y Salubridad	COLADOR METALICO B	COLADOR METALICO B Tipo industrial diámetro entre 35 y 40 centímetros. Material acero inoxidable.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Cuchara de servir pastas	Area de Nutrición y Salubridad	Cuchara de servir pastas	Cuchara para servir pasta. Largo aproximado 30 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Cuchara para postre, en acero inoxidable	Area de Nutrición y Salubridad	Cuchara para postre, en acero inoxidable	Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Material: Acero Inoxidable	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CUCHARA PORCIONADORA A	Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA PORCIONADORA A	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 2 onzas	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CUCHARA PORCIONADORA B	Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA PORCIONADORA B	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 4 onzas	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CubiertosCucharas de sopa, en acero inoxidable.	Area de Nutrición y Salubridad	CubiertosCucharas de sopa, en acero inoxidable.	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CUCHARON No B	Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARON No B	CUCHARON No B. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 30 a 35 cm. Color Plateado. Diametro 10cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

CUCHARON No C	Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARON No C	CUCHARON No C. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 40 a 50 cm. Color Plateado. Diametro 15cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Equipo de congelación	Area de Nutrición y Salubridad	Equipo de congelación	CongeladorEquipo de congelación en material higiénico sanitario 250 litros o su equivalencia	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Escurridor de fritos en acero inoxidable	Area de Nutrición y Salubridad	Escurridor de fritos en acero inoxidable	Escurridor con base fabricado en acero inoxidable con 2 asas. Diámetro aproximado de 15 20 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
ESCURRIDOR: De pared para loza	Area de Nutrición y Salubridad	ESCURRIDOR: De pared para loza	Escurridor por cada cocinetaDe pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de minimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidada: 24 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
CUCHARA ESPUMADERA	Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA ESPUMADERA	CUCHARA ESPUMADERA Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Estibas plásticas altas	Area de Nutrición y Salubridad	Estibas plásticas altas	Estibas plásticas altas, como minimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Estufa industrial con horno	Area de Nutrición y Salubridad	Estufa industrial con horno	Estufa industrial con hornoEstufa 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 durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK - EL HORNO SE ENCUENTRA POR SEPARADO
Gramera digital para Alimentos	Area de Nutrición y Salubridad	Gramera digital para Alimentos	Gramera digital para alimentosGramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Jarra plástica con tapa	Area de Nutrición y Salubridad	Jarra plástica con tapa	JARRA PLASTICA B Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 4 a 5 litros.	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Licuadora industrial pequeña	Area de Nutrición y Salubridad	Licuadora industrial pequeña	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Mesa de trabajo lisa	Area de Nutrición y Salubridad	Mesa de trabajo lisa	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura minima :84 cm, largo minimo :150 cm, ancho minimo :50cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Mesas Plástica	Area de Nutrición y Salubridad	Mesas Plástica	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm o su equivalencia garantizando un material higienico sanitario	15 unidades para los grupos de 60, 18 unidades para los grupos de 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Molinillo	Area de Nutrición y Salubridad	Molinillo	MOLINILLO Fabricado en polipropileno, mango ergonómico y texturizado. Largo aproximado de 30 a 35 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Olla a presión	Area de Nutrición y Salubridad	Olla a presión	OLLA A PRESION B Olla a presión de mínimo 20 litros con asas, fabricada en Aluminio de alta pureza certificado. Con válvula reguladora de precisión, doble posición para dosificar la salidas del vapor y controlar la cocción. Cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Olla B en aluminio desde 11 litros	Area de Nutrición y Salubridad	Olla B en aluminio desde 11 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 26 cm. Capacidad Mínima 11 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Olla C en aluminio desde 15 litros	Area de Nutrición y Salubridad	Olla C en aluminio desde 15 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Paila en acero inoxidable	Area de Nutrición y Salubridad	Paila en acero inoxidable	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Papel Vinipel	Area de Nutrición y Salubridad	Papel Vinipel	Papel vinipel en rollo de 300 metros	1 unidades cada 5 meses	BIENES CONSUMIBLES	
pinza para alimentos	Area de Nutrición y Salubridad	pinza para alimentos	PINZA EN ACERO A Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
PLATO PARA SOPA GRANDE	Area de Nutrición y Salubridad	PLATO PARA SOPA GRANDE	PLATO PARA SOPA GRANDE Plato para sopa en polipropileno, resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 18 y 20 cm; alto mínimo 3.5 cm. Colores varios.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

PLATO PARA SECO GRANDE	Area de Nutrición y Salubridad	PLATO PARA SECO GRANDE	PLATO PARA SECO GRANDE Plato para seco en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 20 y 22 cm; alto mínimo 2 cm. Colores varios.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Rallador en acero inoxidable	Area de Nutrición y Salubridad	Rallador en acero inoxidable	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 2,5.	Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 2,5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 2,5 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 5.	Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 8.	Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 8.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 8 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Set de cuchillos	Area de Nutrición y Salubridad	Set de cuchillos	Set de cuchillos en acero inoxidable para cocina (1 para carne, 1 para fruta, 1 para verdura, 1 para quesos)	2 sets durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

CUCHARAS MEDIDORAS	Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARAS MEDIDORAS	CUCHARAS MEDIDORAS Set de 5 cucharas medidoras en Acero Inoxidable. 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	3 set durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE
SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS.	Area de Nutrición y Salubridad	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS.	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS. Sillas con brazos para adultos, apilable, ALTO (Aprox.) 79 cm, ANCHO (Aprox.) 50 cm, LARGO (Aprox.) 50 cm, MATERIAL Polipropileno (PP) o su equivalencia en material higienico sanitario	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE 16 sillas
Tabla para picar. Color amarillo	Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color amarillo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color amarillo (aves)	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE: No cumple las características las que presenta.
Tabla para picar. Color Blanco	Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color Blanco	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color blanca (productos cocidos)	2 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE: No cumple las características las que presenta.
Tabla para picar. Color rojo	Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color rojo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color roja (carnes)	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Tabla para picar. Color Verde	Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color Verde	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color verde (frutas y verduras)	3 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE: No cumple las características las que presenta.

TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE	Area de Nutrición y Salubridad	TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los	TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Termómetro digital de punzón para productos calientes.	Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Termómetro digital de punzón para productos frío.	Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro digital de punzón para productos frío.	Termómetro digital de punzón para productos frío.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Tijeras para cocina	Area de Nutrición y Salubridad	Tijeras para cocina	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Trinche de cocina	Area de Nutrición y Salubridad	Trinche de cocina	Trinche de cocina acero inoxidable	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Vaso medidor	Area de Nutrición y Salubridad	Vaso medidor	Vaso medidor de 500 ml, que incluya medición por onzas y mililitros.	3 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Vaso plastico para jugo	Area de Nutrición y Salubridad	Vaso plastico para jugo	Vaso plastico para jugo. Capacidad minima de 9 onzas	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Botas de caucho impermeables, color blanco	Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Botas de caucho impermeables, color blanco	Botas o Zapatos industriales muy eficientes al momento de realizar labores en la industria o en construcción, vienen en material de alta resistencia, ideal para protegerse de objetos pesados o corto punzantes, vienen con suela antideslizante, de alto desempeño y durabilidad; ideal para uso en la cocina y servicios generales	1 unidad cuatrimestral por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA

Calzado, Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo	Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Calzado, Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo	Calzado Material: Sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Cofia o gorro, Material: tela o malla.	Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Cofia o gorro, Material: tela o malla.	Cofia o gorro manipulador de alimentos y servicos generales	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Peto Delantal	Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Peto Delantal	PETO Delantal 100% Impermeable, Comodo, Liviano, Uso Casero E Industria, para uso de personal de cocina y servicios generales	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Uniforme manipulador de alimentos	Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Uniforme manipulador de alimentos	Uniforme manipulador de alimentos - Uniforme: Camisa y pantalón Material: Tela, color claro con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos.	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Botas de caucho impermeables, color negro	Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Botas de caucho impermeables, color negro	Botas Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas	1 unidad cuatrimestral por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA

Calzado, Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo	Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Calzado, Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo	Calzado Material: Sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Cofia o gorro manipulador de alimentos y servicos generales	Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Cofia o gorro manipulador de alimentos y servicos generales	Cofia o gorro, para manipuladores de alimentos Material: tela o malla	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Peto Delantal	Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Peto Delantal	PETO Delantal 100% Impermeable, Comodo, Uso Industrial, para uso de personal de cocina y servicios generales	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
Uniforme servicios generales	Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Uniforme servicios generales	Uniforme: Camisa y pantalón	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE VERIFICAR ACTA DE ENTREGA
pocillo de plastico	Area de Nutrición y Salubridad	pocillo de plastico	POCILLO CHOCOLATERO C Pocillo chocolatero en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Capacidad mínima 250 ml. Colores vivos.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Balanza- Báscula para alimentos	Area de Nutrición y Salubridad	Balanza- Báscula para alimentos	Balanza- Báscula digital para alimentos Capacidad hasta de 30 Kg. Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Batidora electrica	Area de Nutrición y Salubridad	Batidora electrica	Batidora electrica de mano. 7 velocidades	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE
Batidora de mano	Area de Nutrición y Salubridad	Batidora de mano	Batidora manual en acero inoxidable. Alto. 40 centímetros. Ancho. 9 centímetros. Largo. 6 centímetros	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE
Taza redonda sopera	Area de Nutrición y Salubridad	Taza redonda sopera	Taza redonda sopera de melamina, medidas 19x19x7 CMS	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Tanque plástico	Area de Nutrición y Salubridad	Tanque plástico	Tanque plástico con tapa con capacidad de 20 litros.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Cuchillo de mesa	Area de Nutrición y Salubridad	Cuchillo de mesa	Cuchillo de mesa en acero inoxidable. Medidas: 22,9cm (Largo) x 1,9cm (Ancho) x 0,4cm (Alto) Aplica únicamente para apoyos intermitentes, limitados y extensos.	1 unidad por participante durante todo el convenio para apoyos intermitentes o limitados	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Refrigerador y congelador vertical mixto	Area de Nutrición y Salubridad	Refrigerador y congelador vertical mixto	Equipo mixto de refrigeración y congelación en acero inoxidable con capacidad minima de 400 litros o su equivalencia	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Lavamanos pedal	Area de Nutrición y Salubridad	Lavamanos pedal	Lavamanos de pedal en acero inoxidable	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Licuadora Industrial	Area de Nutrición y Salubridad	Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Pesas Patrón	Area de Nutrición y Salubridad	Pesas Patrón	Pesas Patrón de 20 kg con manija, con certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Plancha para asar	Area de Nutrición y Salubridad	Plancha para asar	Plancha doble para asar. minimo de 50 cm x 70 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Procesador de alimentos Industrial.	Area de Nutrición y Salubridad	Procesador de alimentos Industrial.	Procesador de alimentos industrial con capacidad minima de 3.5L Solamente aplica para los centros que atienden apoyos extensos y generalizados.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Tenedor de mesa	Area de Nutrición y Salubridad	Tenedor de mesa	Tenedor de mesa en acero inoxidable	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Termo	Area de Nutrición y Salubridad	Termo	Termo con capacidad para 10 litros. Material Plastico Poliuretano	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Atomizador plástico	Area para plan de Saneamiento	Atomizador plástico	Atomizador plástico capacidad mínima 1 litro	8 unidades durante todo el convenio	ASEO INSTITUCIONAL	OK

Cortador Mandolina	Area de Nutrición y Salubridad	Cortador Mandolina	Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable	1 - UNIDAD	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE
recipiente plastico rectangular 1	Area de Nutrición y Salubridad	recipiente plastico rectangular 1	recipiente plastico rectangular 500ml con cierre hermético color transparente	2 Unidades por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
recipiente plastico rectangular 2	Area de Nutrición y Salubridad	recipiente plastico rectangular 2	recipiente plastico rectangular 300ml con cierre hermético color transparente	1 Unidad por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Termo en acero inoxidable	Area de Nutrición y Salubridad	Termo en acero inoxidable	Termo en acero inoxidable hermetico capacidad 500ml para bebidas frias y calientes	1 Unidad por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE
Estructura metalica para almacenar frutas y verduras	Area de Nutrición y Salubridad	Estructura metalica para almacenar frutas y verduras	Estructura metalica para almacenar frutas y verduras, Alto: 1,95m Largo: 1,28m Fondo 0,5m	1 unidad	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	PENDIENTE
Coje ollas de silicona	Area de Nutrición y Salubridad	Coje ollas de silicona	Coje ollas de silicona, antiadherente, resistente al calor	4 unidades	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE
Nevera de icopor	Area de Nutrición y Salubridad	Nevera de icopor	Nevera de icopor. Capacidad 20 litros	1 unidad	BIENES CONSUMIBLES	PENDIENTE