	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS TABLA · 20 DEL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	Código: Versión: Fecha: FORMATO NO CONTROLADO Página:

SERVICIO:	Comunidad de Cuidado	NOMBRE: Hogar San José Saramita		
COMPONENTE:	Nutrición	FECHA DE REVISIÓN:	13/11/2024	CONVENIO / CONTRATO NO. 8479 AÑO: 2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración - congelación en material higienico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1303 litros	
Equipo de refrigeración en material higienico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	1372 litros	
Equipo de congelación en material higienico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	2799 litros	Realizan revision de equipo debido a fallas técnicas 01/11
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 mas por cada 100 personas mayores adicionales	1 unidad	
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 mas de 100 personas mayores	1 unidad	
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades	Realizan arreglo de licuadora industrial de 20 litros de capacidad 01/11 El 25/11 se realiza cambio de licuadora industrial de 20 litros de capacidad por daño
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad	2 unnidades por cada 100 personas	2 unidades	
Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	1 unidad por unidad operativa	1 unidad	
Horno microondas casero mínimo de 17 litros	1 unidad por unidad operativa	1 unidad	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad	Realizan correción y mantenimiento en configuración del equipo 01/11
Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad	
Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad	
Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades	
Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por unidad operativa	2 unidades	
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 por unidad operativa	1 unidad	
Báscula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta.Plataforma en acero inoxidable.Indicador: electrónico con función de TARA/HOLD.Capacidad mínima: 150 kgDivisión/ precisión mínima: 50 g.Precisión máxima: 100g.Dimensión plataforma: (lxaxh) 70 cm x 70 cm.x15cm (+/- 30%) Peso de bascula: máximo de 40kg Batería: recargable con autonomía mínima de 24 horas de uso Accesorios: adaptador / cargador de batería.La báscula debe ser entregada con certificado de aprobación de modelo acorde con OIML R 76-1 o la norma correspondiente según el país o región de origen, informe de verificación inicial acorde con OIML R 76-1 o la NTC 2031:2002. Debe tener identificación metrológica de origen (etiqueta o placa) con información relacionada con clase, capacidad máxima, capacidad mínima, escalón de verificación (e) y división de escala (d)). Cada equipo deberá tener un empaque que facilite su almacenamiento y transporte y que garanticen las condiciones necesarias para mantener la calibración. Los equipos antropométricos deben comprarse con certificado de calibración, acreditado ante la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia) en Masa. Garantía mínima de 3 años de conformidad con lo estipulado en el capítulo 1 del título 3 de la ley 1480 de 2011 (estatuto de protección al consumidor). Deberá ser entregado con los manuales de calibración y manejo del equipo.	1 unidad por unidad operativa	1 unidad	

Anaquel o estanterias 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 unidades	
Canastillas planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15 unidades por unidad operativa	72 unidades	
Escurridor 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 unidad	
Estibas plásticas altas,como mínimo de 100 cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	5 unidades	
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 unidades	
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	17 unidades de 6 puestos cada una	
Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	100 unidades	
Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por cada persona mayor.	100 unidades	
Cuchara para postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	100 unidades	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	100 unidades	
Pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material higiénico sanitario, vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	40 unidades	
Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	100 unidades	
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 por cada 100 personas mayores	1 unidad	
Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	4 unidades	
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.	4 unidades	Se realiza cambio de cauchos
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 unidades	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	2 unidades	
Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	3 unidades	
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 por cada 100 personas mayores	2 unidades	
Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	16 unidades	
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades	
Jarra plástica con tapa de 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	6 unidades	
Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	6 unidades	
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	7 unidades	
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 por cada 50 personas mayores	4 unidades	
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	2 unidades	
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2 unidades por Unidad	4 unidades	
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 unidades	
Vaso medidor con sensibilidad 10cc	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades	
Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades	Se realiza cambio de una cuchara por ruptura, se reemplaza con una nueva

Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	4 unidades	
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo 36.5 cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable.	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diámetro largo 50cm	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	6 unidades	
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
Pela papas industrial. Fabricación en acera inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua.Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa. Motor de 1 hp	1 unidades por Unidad operativa	1 unidad	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable, base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	5 unidades	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	Sets completos	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2 unidades	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	3 unidades	
(Inserte las filas que sean necesarias)			

Firma, tecnico de alimentos:		Firma nutricionista:	
Nombres y apellidos:	Michael Rodriguez Hernández	Nombres y apellidos:	Giovanna Ramirez
Cargo:	EL/ LA TECNICO DE ALIMENTOS	Cargo:	EL/ LA NUTRICIONISTA

Firma, Coordinadora:	
Nombres y apellidos:	Marcela Carvajal
Cargo:	EL/LA CORDINADOR