	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:

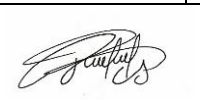
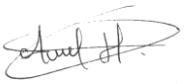
SERVICIO:	COMUNIDAD DE CUIDADO	NOMBRE:	COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	FECHA DE REVISIÓN:	12/12/2024

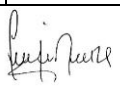
CONVENIO / CONTRATO NO. 8132 AÑO: 2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeracióncongelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores NO	1000 litros	CUMPLE
Equipo de refrigeración en material higiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	300 litros	CUMPLE
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	250 litros	CUMPLE
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	1	CUMPLE
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	1	CUMPLE
Estufa Enana industrial, en acero inoxidable, de 1 puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frent e 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	1	CUMPLE
Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 por Unidad operativa	2	CUMPLE
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	2	CUMPLE
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	CUMPLE
Horno microondas, Casero mínimo de 17 litros	1 unidad por Unidad operativa	1	CUMPLE
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por Unidad operativa	1	CUMPLE
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	CUMPLE
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	CUMPLE
Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
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	CUMPLE

Bascula electrónica industrial diseñada para trabajo continuo, con plataforma robusta. Plataforma en acero inoxidable. Indicador: electrónic o 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 certificadode 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 R76-1 o la NTC 2031:2002.	1 unidad por Unidad operativa	1	CUMPLE
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	1	CUMPLE
Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	15 unidades por Unidad operativa	15	CUMPLE
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	CUMPLE
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	5	CUMPLE
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	CUMPLE
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	1	CUMPLE
Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor	1	CUMPLE
Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	1	CUMPLE
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material	1 unidad por cada persona mayor.	1	CUMPLE
1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 cc en material	1 unidad por cada persona mayor	1	CUMPLE
Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	1	CUMPLE
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y	1 por cada 100 personas mayores	1	CUMPLE
Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1	CUMPLE
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	CUMPLE
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	1	CUMPLE
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	1	CUMPLE
Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	1	CUMPLE
Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 por cada 100 personas mayores	1	CUMPLE

Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	5 por cada 50 personas mayores	5	CUMPLE
Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Jarra plástica con tapa de 2 litros	2 por cada 50 personas mayores	2	CUMPLE
Jarra plástica con tapa de 5 litros	2 por cada 50 personas mayores	2	CUMPLE
Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	1 por cada 50 personas mayores	1	CUMPLE
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5	1 por cada 50 personas mayores	1	CUMPLE
Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 litros	1 por cada 50 personas mayores	1	CUMPLE
Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas,	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Vaso medidor con sensibilidad 10cc	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Colador en acero inoxidable. Medida de 20 cm de diámetro	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio Largo36.5 cm	3 unidades por Unidad	3	CUMPLE
Cuchara perforada paraservir ensalada en aceroinoxidable	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
charon en aluminiofundido mínimo de 13 cmde diámetro largo 50	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
Juego de tablas para picar por 3 unidades, en acrílico. 30 x 28cm	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
pacidad 12 libras.Entrada para el agua.Salida del producto ysali	1 unidades por Unidad operativa	1	CUMPLE
1.9litros, exterior en aceroinoxidable, basegiratoria, temperatura	3 por cada 50 personas mayores	3	CUMPLE
allador en aceroinoxidable de 4 carascon base antideslizante	dades por Unidadopera	2	CUMPLE
Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	3	CUMPLE
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE

Trinche o Tenedor decocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	2	CUMPLE
Firma, tencico de alimentos:		Firma nutricionista:	
Nombres y apellidos:	DARLYN DAYANN SANCHEZ	Nombres y apellidos:	ANGEL ANTONIO HIGUERA ORTEGA
Cargo:	EL/ LA TECNICO DE ALIMENTOS	Cargo:	EL/ LA NUTRICIONISTA

Firma:	
Nombres y apellidos:	LADY JOHANNA ESCOBAR
Cargo:	EL/LA COORDINADOR