| FUDESOL<br>Fundación Social Para el Desarrollo Humano<br>Nit: 900 295 709 -3 | FORMATO NO CONTROLADO LISTA DE CHEQUEO | |
|---|---|---|

| SERVICIO: | CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE | | | UNIDAD OPERATIVA | CENTRO CUIDADO TRASNSITORIO VILLA KENNEDY | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE: | COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | FECHA DE LA VISITA: | jueves, 12 de Marzo de 2026 | CONVENIO/CONTRATO N°: | 8074 | DEL AÑO: | 2026 | |

| ELEMENTO | CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO | TIPO DE BIEN | CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO | CANTIDADES EN RESERVA EN LA UNIDAD OPERATIVA | TOTAL EN LA UNIDAD OPERATIVA | DIFERENCIA | CALIFICACIÓN | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | DEFICIENTE | A MEJORAR | SATISFACTORIO | |
| Nevera vertical mixta (refrigeración- congelación mínimo de 1000 litros. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Congelador inoxidable mínimo 250 litros. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Licuadora industrial de 5 litros con sistema de vaso abatible para facilitar la descarga de los jugos. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Licuadora Industrial grande Capacidad mínima 15 litros. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Campanas tipo pared, central o lisamanufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Horno microondas. Casero mínimo de 17 litros. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| "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 | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara.<br>Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Termómetro digital de punzón para productos frio. | 2 unidades | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Termómetro digital de punzón para productos calientes | 2 unidades | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Cinta métrica | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Báscula 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 báscula: máximo de 40kg | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 0 | 0 | 0 | 1 | | X | | |
| Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. | 1 unidad | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Anaquel o Estanterías | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Canastillas | 15 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 15 | 0 | 15 | 0 | | | X | |
| Escurridor por cada cocineta | 1 por capacidad de cada cocineta | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Estibas | 5 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 5 | 0 | 5 | 0 | | | X | |
| Mesa de trabajo | 1 unidad por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Mesas beneficiarios | De acuerdo con cobertura contratada. | NO CONSUMIBLE | 15 | 0 | 15 | 0 | | | X | |
| Sillas Beneficiarios | 1 unidad por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 0 | 60 | 0 | | | X | |
| Cucharas de sopa, en acero inoxidable. | 2 unidades por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 30 | 90 | 30 | | X | | |
| Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm.<br>En material de acero inoxidable. | 2 unidades por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 0 | 60 | 60 | | | X | |
| Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18 cm.<br>En material de acero inoxidable. | 2 unidades por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 0 | 60 | 60 | | | X | |
| Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm | 2 unidades por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 10 | 70 | 50 | | | X | |
| 1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 CC | 2 unidades por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 10 | 70 | 50 | | | X | |
| Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 CC | 2 unidades por cupo contratado | NO CONSUMIBLE | 60 | 10 | 70 | 50 | | | X | |
| Olla a presión 10 litros. | 1 unidad por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Olla a presión de 5 litros. | 1 unidad por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 1 | 0 | 1 | 0 | | | X | |
| Ollas en aluminio número 36 con tapa. | 3 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 3 | 0 | 3 | 0 | | | X | |
| Ollas en aluminio número 30 con tapa. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Olleta con tapa de dos litros. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm.<br>Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas.<br>Diámetro mínimo de 45 cm y caPacidad aproximada de 5 litros. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm. | 20 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 20 | 0 | 20 | 0 | | | X | |
| Jarra plástica con tapa de 2 litros. | 7 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 7 | 0 | 7 | 0 | | | X | |
| Jarra plástica con tapa de 5 litros. | 7 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 7 | 0 | 7 | 0 | | | X | |
| Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros. | 5 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 5 | 0 | 5 | 0 | | | X | |
| Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos. | 3 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 3 | 0 | 3 | 0 | | | X | |
| Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras. | 4 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 4 | 0 | 4 | 0 | | | X | |
| Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Vaso medidor con sensibilidad 10 CC. | 3 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 3 | 0 | 3 | 0 | | | X | |
| Colador en acero inoxidable.<br>Medida de 20 cm de diámetro. | 3 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 3 | 0 | 3 | 0 | | | X | |
| Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 a 35 cm. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Espumadera tipo industrial, en acero inoxidable de mínimo | 4 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 4 | 0 | 4 | 0 | | | X | |
| Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable. | 3 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 3 | 0 | 3 | 0 | | | X | |
| Cucharon de aluminio. | 4 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 4 | 0 | 4 | 0 | | | X | |
| Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores. | 6 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 6 | 0 | 6 | 0 | | | X | |
| Pinza en acero inoxidable de mínimo 15 cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada. | 3 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 3 | 0 | 3 | 0 | | | X | |
| Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Set de cuchillos x 3 unidades. | 5 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 5 | 0 | 5 | 0 | | | X | |
| Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| Trinche de cocina acero inoxidable. | 2 unidades por unidad operativa | NO CONSUMIBLE | 2 | 0 | 2 | 0 | | | X | |
| (Inserte las filas que sean necesarias) | | | | | | | | | | |

| DATOS COORDINADOR/A DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO | |
|---|---|
| Nombres y apellidos: | CINDY MARCELA ACOSTA PULIDO |
| Cargo: | Coordinador/a |
| Firma: |  |