Lugar	Cuidado transitorio día – noche Nuevo Renacer
Fecha	30/06/2026
Tema	Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición, salubridad y de vigilancia nutricional Tabla No 10.
Desarrollo	En cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Convenio 1802 de 2026, se realizó la verificación de los insumos correspondientes a la Tabla 10 – Relación de equipos y utensilios mínimos del componente de nutrición y salubridad, con el propósito de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación a las personas mayores beneficiarias de la Unidad Operativa. Durante la jornada se efectuó la revisión física de los equipos y utensilios de cocina requeridos para la preparación, manipulación y suministro de alimentos, verificando su estado de conservación, funcionamiento, limpieza y disponibilidad. De igual manera, se diligenció la lista de chequeo correspondiente a la Tabla 10, permitiendo identificar el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para el desarrollo de las actividades relacionadas con el componente nutricional. La actividad se desarrolló en ambientes adecuados, organizados y seguros, garantizando condiciones óptimas de salubridad e higiene para la manipulación de alimentos, en concordancia con los estándares exigidos por el Convenio 1802 de 2026. Asimismo, se verificó que los equipos y utensilios disponibles contribuyan al adecuado funcionamiento del servicio y a la atención integral de las personas mayores. 




30 jun 2026 5:02:59 p.m.
#20c-18 Carrera 99
Fontibón
Bogotá


Kalley
30 jun 2026 5:05:20 p.m.
#97B-66 Calle 20c
Fontibón
Bogotá


30 jun 2026 5:06:55 p.m.
20C-20 Carrera 99
Fontibón
Bogotá, D.C.





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Angie Ibañez N. Angie Vanessa Ibañez Navarro	Coordinadora	Cct Nuevo renacer
	Leandro Moreno Moreno Sierra Aslie Leandro	Técnico Facilitador	Cct Nuevo renacer

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Mantener actualizada la dotación de las habitaciones, garantizando que los elementos se encuentren en óptimas condiciones de uso.	Coordinadora	Convenio1802
	Realizar seguimiento periódico mediante listas de chequeo para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad.	Coordinadora	Convenio 1802
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Angie Vanessa Ibañez Navarro Coordinadora		

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 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
EQUIPOS Equipos de frío Nevera vertical mixta (refrigeración- congelación mínimo de 1000 litros.	1	1 unidad por unidad operativa (1 adicional a partir de 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Equipos de frío Congelador inoxidablemínimo 250 litros.	1	1 unidad por unidad operativa (1 unidad adicional a partir de 80 cupos)	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Estufa industrial con horno Estufa 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	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Licuadoras Licuadora familiar semiindustrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	1	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros

Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Licuadoras Licuadora industrial de 5 litros con sistema de vaso abatible para facilitar la descarga de los jugos. / acero inoxidable 304 antiácido. / cuchilla de doble acción en acero reforzado e indeformable para trabajo continuo. / base: tubo cuadrado en acero inox de 4 cms. / voltaje: 110 voltios. / vaso: volcable (basculante) con pin de seguridad para evitar el volcamiento accidental del vaso o de vaso desmontable. / motor potencia mínima de 1/2 hp / con sello mecánico para evitar filtraciones de líquidos / eje de motor en acero. / interruptor pulsador termo magnético automático para corte por sobrecarga en el caso que se frene el motor y evitar que se queme. / / Incluido Envió e Instalación en punto (si aplica) / Programa de capacitación técnica acerca del funcionamiento y mantenimiento del equipo / Manual de Operación en Español / Tiempo de garantía del equipo de Mínimo de un (1) años contados a partir del recibo a satisfacción por parte de la Entidad Compradora - Debe incluir mano de obra y todos los repuestos que deban ser cambiados por defectos de fabricante.	1	1 unidad por unidad operativa (una unidad adicinal a partir de 80 cupos)	NO CONSUMIBLE	1	0	1

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Extractor de olores Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros 60 x 103 x 50 cm	1	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	0	0	
EQUIPOS Horno microondas Casero mínimo de 17 litros.	1	1 unidad por unidad operativa (1 adicional a partir de 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Báscula electrónica industrial 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	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Gramera digital para alimentos Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1	1 unidad por unidad operativa (2 adicional a partir de 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas Termómetro digital de punzón para productos frío.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros

Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada una de las cocinetas Termómetro digital de punzón para productos calientes	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Cinta Métrica Metálica Inextensible de 200 cm de longitud, con hoja de acero plana y flexible para mayor durabilidad, sistema retráctil automático con caja cromada, Ancho: 6mm, Resolución/precisión: 1mm	1	1 unidad por unidad operativa (una unidad adicinal a partir de 100cupos)	NO CONSUMIBLE	0	1	1

Relación tabla 10 - Componente Ambientes adecuados y seguros

Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Báscula electrónica industrial 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. 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	1	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	0	0	

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

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.						
EQUIPOS Tallímetro Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de	1	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.						
EQUIPOS Anaquel o Estanterías Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	3	2 unidades por unidad operativa 3 por unidad operativa a partir de 55 cupos hasta 75 cupos 4 por unidad operativa a partir de 80 cupos hasta 95 cupos 5 por unidad operativa a partir de 100 cupos	NO CONSUMIBLE	3	0	3
EQUIPOS Canastillas Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm x Ancho 40 cm x Alto 25 cm.	15	15 unidades por unidad operativa hasta 75 cupos 18 unidades a partir de 80 cupos	NO CONSUMIBLE	15	0	
EQUIPOS Escurridor por cadacocineta De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones-Alto: 55 cm-Ancho: 65 cm-Profundidad: 24 cm	1	1 por capacidad de cada cocineta	NO CONSUMIBLE	1	0	1

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Estibas Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm x 120 cm, o su equivalencia.	3	3 unidades por unidad operativa hasta 75 cupos 4 unidades hasta 95 cupos 5 unidades por 100 cupos	NO CONSUMIBLE	3	0	3
EQUIPOS Mesa de trabajo 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	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Mesas Beneficiarios Mesas Plástica (en materialhigiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos,de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm.	21	15 unidades por unidad operativa (50 cupos) 16 unidades (55 cupos) 17 unidades (60 cupos) 19 unidades (65 cupos) 20 unidades (70 cupos) 21 unidades (75 cupos) 22 unidades (80 cupos) 24 unidades (85 cupos) 25 unidades (90 cupos) 26 unidades (95 cupos) 27 unidades (100 cupos)	NO CONSUMIBLE	21	0	21
EQUIPOS Sillas Beneficiarios En material plástico con espaldar y brazos.	75	1 unidad por cupo contratado	NO CONSUMIBLE	75	0	75

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Cubiertos Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	150	2 unidades por cupo contratado	NO CONSUMIBLE	150	0	150
EQUIPOS Platos – Vasos – Pocillos con agarradera Plato pando acero inoxidable para secode mínimo 24 cm. Plato hondo material higiénico sanitario para sopa minino 18 cm.	150	1 unidad por cupo contratado	NO CONSUMIBLE	150	0	150
EQUIPOS Platos – Vasos – Pocillos con agarradera 1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidad mínimo de 240 CC en polipropileno	150	2 unidades por cupo contratado	NO CONSUMIBLE	150	0	150
EQUIPOS Platos – Vasos – Pocillos con agarradera Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 CC para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. Se permiten materiales como acero inoxidable, metal, aluminio o desechable.	75	1 unidad por cupo contratado	NO CONSUMIBLE	75	0	75
EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 ltos extrafuerte en alunimino y con tapa	1	1 unidad a partir de 80 cupos contratados	NO CONSUMIBLE	0	0	0
EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas Olla a presión 10 litros.	1	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas Olla a presión 5 litros.	1	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1	0	1
EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas Ollas en aluminio número 36 con tapa.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas Ollas en aluminio número 30 con tapa.	3	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	
EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas Olleta con tapa de dos litros.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Ollas, Calderas, Pailas Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	
EQUIPOS Recipientes y bandejas Bandejas plásticas para servir (en material higiénico sanitario) de mínimo 47 cm x 35,5 cm.	75	1 unidad por cupo contratado	NO CONSUMIBLE	75	0	75
EQUIPOS Recipientes y bandejas Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 2 litros.	2	2 unidades por unidad operativa (50 hasta 75 cupos) 3 unidades por unidad operativa(desde 80 hasta 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	2	0	2

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Recipientes y bandejas Jarra plástica con tapa de 5 litros.	2	2 unidades por unidad operativa (50 hasta 75 cupos) 3 unidades por unidad operativa(desde 80 hasta 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Recipientes y bandejas Recipiente en plástico para desinfección del Fruver, con capacidad de 10 litros.	2	2 unidades por unidad operativa (50 hasta 75 cupos) 3 unidades por unidad operativa(desde 80 hasta 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	0	0	
EQUIPOS Recipientes y bandejas Recipiente en plástico para almacenar con capacidad mínima de 2.5 kilos.	3	3 unidades por unidad operativa (50 hasta 75 cupos) 4 unidades por unidad operativa(desde 80 hasta 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	3	0	3
EQUIPOS Recipientes y bandejas Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras.	3	3 unidades por unidad operativa (50 hasta 75 cupos) 4 unidades por unidad operativa(desde 80 hasta 100 cupos)	NO CONSUMIBLE	3	0	3
EQUIPOS Utensilios Cocina 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	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Utensilios Cocina Vaso medidor escala de 20 en 20 CC.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	0	0	
EQUIPOS Utensilios Cocina Colador tipo industrialdiámetro de 25 cm. Materialacero inoxidable.	3	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	0	3
EQUIPOS Utensilios Cocina Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas aproximadas de 30 cm.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Cuchara para servir en acero inoxidable de mínimo 34 cm de largo.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Cuchara espumadera Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Cuchara perforada para servir ensalada en acero inoxidable	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	0	0	
EQUIPOS Utensilios Cocina Cucharon en aluminio fundido mínimo de 13 cm de diametro largo 50cm.	3	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3	0	3

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros

Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Utensilios Cocina Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color verde (frutas y verduras)	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color amarillo (aves y pescados)	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color blanco (productos cocidos)	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color azul (pescado)	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color rojo (carnes)	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Tabla para picar en poliuretano de alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas largo 40 x ancho 30 alto 1,9 cm color café o naranja (carnes preparadas)	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026

EQUIPOS Utensilios Cocina Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de COCINA A largo. Mango en acero, punta dentada.	3	3 unidades por unidad operativa	No CONSUMIBLE	3	0	3
EQUIPOS Utensilios Cocina Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Set de cuchillos x 6 unidades.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
EQUIPOS Utensilios Cocina Trinche de cocina acero inoxidable.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2
Guante de silicona de alta resistencia al calor para cocina.	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	0	0	2
Batidora manual en acero inoxidable Alto 40 centímetros Ancho 9 centímetros Largo 6 centímetros	2	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2	0	2

Relación tabla 10 – Componente Ambientes adecuados y seguros
Mes: JUNIO 2026



Verificado: Angie Vanessa Ibañez Navarro

Coordinadora

Aprobado: Angie Vanessa Ibañez Navarro

Coordinadora