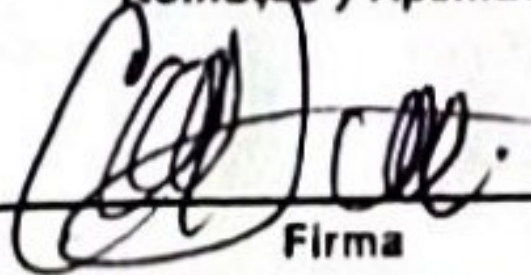
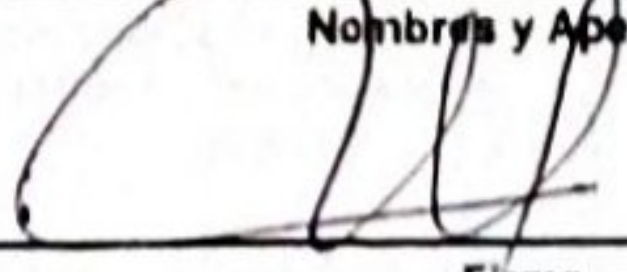
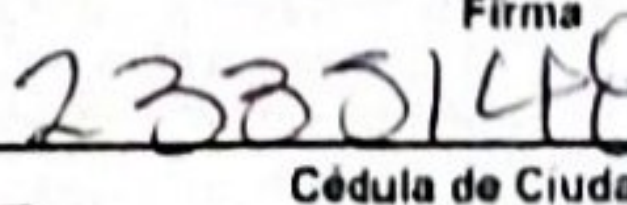


	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	DOCUMENTO NO CONTROLADO	
		PAGINA 1 de 3	
Fecha de Visita: 13 / 04 / 2023	Hora Inicio: 12:30	Hora Finalización: 15:10	
Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO			
Identificación: 6539-2023 N° Convenio/Vigencia: _____ Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños Nombre Comedor Comunitario: La Perseverancia			
Ubicación: Localidad: Santafé Barrio: Perseverancia Dirección: Calle 31 # 4-55 Tel: 7539526 Cel: 3505832867 Correo Electrónico: comedorperseverancia@gmail.com			
Cobertura: N° Cupos Contratados: 200			
Capítulo B. CONCEPTO SANITARIO			
Descripción		Nivel de Cumplimiento	
El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud de visita. Cuando opere en las instalaciones por primera vez, el ASOCIADO dispondrá de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, para realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente.		C ☒ NC ☐ NA ☐	
Concepto: Favorab. con Reg. Porcentaje de Cumplimiento: 87 % Fecha: Día 09 Mes 03 Año 2023 No de Acta: ASOZE 731649 Hospital/Subid: Subid Centro Oriente			
Capítulo C. REQUISITOS NECESARIOS			
Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
7-9-3	Los Pisos están en buen estado sin agrietamiento en zonas comunes	Se realizó Adekuación de Piso - cambio de baldosas	C ☒ NC ☐
7-10-1	Espacio de Registro cuenta con piso en buen estado - Antideslizante	Se observa tapete Antideslizante.	C ☒ NC ☐
7-11-2	Espacio para el Alistamiento del Personal en buen estado	Se observan Adekuaciones y Enchape de Esta Área.	C ☒ NC ☐
7-11-4	Espacio para alistamiento de Personal cuenta con ventilación	Se evidencia puerta Acordeón que facilita flujo de Aire.	C ☒ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023		DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 2 de 3	
Item	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento		
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
			C	☐	NC ☐
Capítulo D. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE					
Descripción			Nivel de Cumplimiento		
Cuenta con los equipos, instrumentos de medición, muebles, menaje, utensilios, elementos de aseo mínimos de acuerdo con la cobertura contratada.			C	☐	NC ☒
Capítulo E. CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE(S) ABASTECIMIENTO DE AGUA					
Descripción			Nivel de Cumplimiento		
Se dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermético(s), mínimo de 500 litros, debidamente identificado(s) e indica su capacidad de almacenamiento de agua potable, instalado al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios. Fecha de lavado: <u>10-12-2022</u> Material: <u>Poliétileno</u> N° de Tanques: <u>1</u> Capacidad: <u>1000 Lt</u> Empresa que realiza el lavado: <u>Grupo CIMA</u> Concepto sanitario de la empresa: <u>Favorable</u> Fecha de expedición del concepto: <u>11-10-22</u> Acta N° <u>SGOIC 003271</u>			C	☒	NC ☐
Capítulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS					
Descripción			Nivel de Cumplimiento		
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: <u>10-12-2022</u> Empresa: <u>Grupo CIMA</u> Concepto sanitario de la empresa: <u>Favorable</u>			C	☒	NC ☐
Capítulo G. CONCEPTO DE LA VISITA					
Escala de Cumplimiento	Concepto		N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	N° Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento
90 % - 100 %	Favorable		7	8	87,5%
70 % - 89,9 %	Condicionado	X			
< 69,9 %	Desfavorable				
Cálculo Porcentaje de Cumplimiento: N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / N° Total de Aspectos Verificados * 100					

 MINISTERIO DEL INTERIOR SERVICIO NACIONAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	DOCUMENTO NO CONTROLADO
	PAGINA	3 de 3
Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA		
<div>Información por parte de quien realiza la visita</div> <div><div></div></div>		
<div>Comentarios por parte de quien atiende la visita</div> <div><div></div></div>		
Capítulo I. FIRMAS		
<div>Quien Atiende la Visita</div> <div><div>Carlos Julio Lora Urb. </div><div>Firma</div><div>1030532109.</div><div>Cédula de Ciudadanía</div><div>Un. Fundación alimentado niños</div><div>Cargo</div></div>	<div>Quien Realiza la Visita</div> <div><div>Cecilia Pérez </div><div>Nombres y Apellidos</div><div></div><div>Firma</div><div>23851482</div><div>Cédula de Ciudadanía</div><div>Supervisor GDIC.</div><div>Cargo</div></div>	

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023		DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3		
Fecha de Visita: 13 / 04 / 2023		Hora Inicio: 12:30		Hora Finalización: 15:10		
Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
Identificación: 6539-2023 N° Convenio/Vigencia: _____ Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños Nombre Comedor Comunitario: La Perseverancia						
Capítulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO						
Categoría	Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC	
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Congelador de 508 litros	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Refrigerador de 355 litros	1 de 300 a 400 participantes	1	1	C
	Estufa	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones), y una (1) estufa enana de un puesto (Debe garantizar 5 fogones)	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Licuadora casera de 1.25 litros	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Campana extractora	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430 calibre 20, diseño invertido para extracción profesional de humos, vapores y olores. Incluye filtros, canales y cojas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza. Incluye ducto de 30 cm con gorro cónico	1 acorde al montaje realizado en cada Comedor Comunitario	NA	NA	NA
Extractor de aire	Motor axial industrial 14 pulgadas totalmente cerrado con aspas robustas, alta capacidad de extracción. Base con pintura electrostática	1 acorde al montaje realizado en cada Comedor Comunitario	1	1	C	
Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 kg, sensibilidad máxima de 100 gramos	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza para el pesaje residuos sólidos	Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzon digital para alimentos fríos	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Termómetro de punzon digital para preparaciones calientes	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Báscula pesa personas	Capacidad máxima 150kg	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
Muebles	Mesa de trabajo	Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin anistas, cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	1	1	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	Material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Anaqueles	Mínimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario.	De acuerdo con espacio de almacenamiento y cantidad de alimentos	1	1	C
	Estibas	Material higiénico sanitario	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	2	2	C
	Canastillas	Panas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos	Mínimo 10 de 100 a 250 participantes Mínimo 20 de 251 a 400 participantes	10	20	C

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023			DOCUMENTO NO CONTROLADO	
					PAGINA	2 de 3
Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	CNC
Muebles	Mesas para el salón comedor	Mesas en material higiénico sanitario	8 mesas de 100 a 250 participantes 10 mesas de 251 a 400 participantes	8	8	C
		La forma de las mesas podrá ser variada		—	—	—
		La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor		—	—	—
	Sillas para el salón comedor	Sillas de acuerdo con la cantidad de participantes con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados	32 sillas de 100 a 250 participantes 40 sillas de 251 a 400 participantes	32	32	C
Menaje y Utensilios	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos en material higiénico sanitario	Ocho (8) en total por cada participante Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa	10	10	C
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela		10	10	C
		2 con capacidad mínima de 1 000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano		10	10	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		10	10	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre		10	10	C
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postre; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión.	1 por cada participante	200	200	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo	1 por cada participante	200	200	C
	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	1	1	C
		Olla a presión 13-16 litros	1 para 100 participantes 2 para 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	1	1	C
		Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox. 24 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	1	1	C
		Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox. 75 litros	de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm	1 para 100 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	1	NC
	Recipientes y Bandejas	Recipientes plásticos con tapa en buen estado para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios. Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos Recipiente plástico para muestras Tina plástica Jarras plásticas con tapa Juego Cucharas o recipientes medidores Vaso medidor Bandejas para la distribución de los alimentos	Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)	1	1	C
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)	1	1	C
			Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)	2	2	C
			Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 participantes)	1	1	C
			Taza medidora (1 por cada 100 participantes)	2	2	C
			Bandejas plásticas (10 por cada 100 participantes)	20	20	C
			Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 participantes)	2	2	C
			Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)	2	2	C
			Vaso medidor mínimo de 350ml	1	1	C
			Juego de cucharas medidoras	1	1	C

 PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS		DOCUMENTO NO CONTROLADO			
		PAGINA	3 de 3		
Categoría	Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Utensilios Cocina	Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharón semimundido.	Colador metálico (1 de 150 a 450 participantes)	1	1	C
		Tijeras de cocina (1 de 100 a 400 participantes)	1	1	C
		Tenedor de cocina (1 de 150 a 300 participantes)	1	1	C
		2 de 301 a 450 participantes)	1	1	C
		Espumadera (1 de 150 a 300 participantes)	1	1	C
		2 de 301 a 450 participantes)	1	1	C
		Rallador (1 por cada 200)	1	1	C
		Pinzas para alimentos (2 de 150 a 300 participantes)	2	2	C
		3 de 301 a 450 participantes)	1	1	C
		Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	1	1	C
		Cuchara para servir (2 de 150 a 300 participantes)	2	2	C
		3 de 301 a 450 participantes)	4	4	C
		Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (1 por cada grupo de alimentos)	1	1	C
		Juego de cuchillos (1 de 150 a 300 participantes)	1	1	C
		2 de 301 a 450 participantes)	1	1	C
Cucharón (1 de 150 a 300 participantes)					
2 de 301 a 450 participantes)					
Implementos de aseo	Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero, churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, trillos de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal.				C
	Españillas, esponjas, jabón líquido lava loza, desinfectante				C
Canecas de residuos área de preparación	Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero, churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal.				C
	Área de preparación: caneca color verde tipo pedal en caso que se realice aprovechamiento de residuos orgánicos.				C
Un (1) carro estrujador	Siamente cuando el comedor no cuenta con un espacio para la poceta de lavado de traperos				C
Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL					
<p>Menaje y utensilios: la unidad operativa cuenta sólo con 134 postreños y 150 cucharas.</p> <p>Se Evidencia únicamente 1 Plancha Para Asar.</p>					