ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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 1 de 3

Fecha de Visita: 11 / 4 / 2023 | Hora Inicio: 1:00pm | Hora Finalización: 4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6544-2023 Nombre Asociado: FUNDACIÓN MARÍA PAZ

Nombre Comedor Comunitario: **113386-CCCP 11-002**

Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: San Carlos de Tibabuyes Dirección: Calle142 Bis A # 140 A -17

Tel: 6018053228 Cel.: **3016860190** Correo Electrónico: comedorsancarlosdetibabuyes@outlock.com

Cobertura

N° Cupos Contratados: 300

Capitulo 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. **Concepto:** ___FAVORABLE___ **Porcentaje de Cumplimiento:** __97__% **Fecha:** Día _24__ Mes: __11__ Año: __2022__ **No de Acta:** __AS02N 129404__ **Hospital/Subred:** ___Sub red de integrada de servicios de salud Norte__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
7.3.1	Rampa de acceso a los espacios de la unidad operativa	El comedor cuenta con rampa en el ingreso de la calle y demás áreas son planas , no requieren rampa para la movilización de los participantes.	C [X] NC [ ]
7.3.3	Todos los espacios se encuentran con señalización y señalética	El comedor cuenta con señalización de salida de emergencia, camilla	C [X] NC [ ]
7.4.1	Todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados	El comedor cuenta con señalización de salida de emergencia, camilla	C [X] NC [ ]
7.16.13 **7.18.11**	Existe protección en las instalaciones eléctricas eléctrica (tomacorriente) en cocina y en despensatomas GFCI	El comedor no ha realizado cambio de las tomas corriente en el área de cocina y despensa, a las de seguridad.	C [ ] NC [X]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐

Capitulo 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 ☒

Capitulo 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:** 20/02/2023 **Material:** PVC-Plástico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000L **Empresa que realiza el lavado:** Fumycontrol SAS. **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.	C ☒ NC ☐

Capitulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha último control:** 20/02/2023 **Empresa :** Fumycontrol SAS. **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable	C ☒ NC ☐

Capitulo 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		6	8	75,0
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

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se realiza visita de apertura al comedor San Carlos de Tibabuyes y seguimiento al acta de visita de Plantas fisicas del 13/03/2023, sin hallazgos.

El comedor cuenta con concepto higienico sanitario favorable con un 97% de cumplimiento emitido por la Sub red de integrada de servicios de salud Norte el 24/11/2022 bajo acta N° AS02N 129404.

El comedor cuenta con Certificado de lavado de tanque N° 14733 del 20/02/2023 realizado por la empresa Fumycontrol SAS correspondiente al lavado y desinfección de 1 tanque de capacidad de 1000 L

Los elementos faltantes y las observaciones generadas serán verificadas en vista de supervisión para dar garantia en el cumplimiento al anexo. Se adjunta Lista de chequeo de equipos y utensilios minimos de los convenios de Asociación 2023.

El asociado refiere que realizará el ajuste y las acciones pertinentes que garanticen el cumplimiento a lo requerido por el anexo técnico y la prestación del servicio, referente a la consecusión de los elementos faltantes y mantenimiento de los equipos de frio.

Se socializa el acta y se deja copia al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios, se realizara prueba al inicio la adquisición de los elementos faltantes y los ajustes.

Olga Barraga
CC-53090165

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Olga Milena Barraga Hernandez	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
	Firma
53.090.165	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	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: 11 / 4 / 2023 — Hora Inicio: 1:00pm — Hora Finalización: 4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6544-2023 — Nombre Asociado: FUNDACIÓN MARÍA PAZ

Nombre Comedor Comunitario : 113386-CCCP 11-002

Capitulo 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 cajas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza. Incluye ducto de 30 cm con gorro chino.	1 acorde al montaje realizado en cada Comedor Comunitario	1	1	C
	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	0	NC
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 punzón digital para alimentos fríos.	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Termómetro de punzón 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 aristas; 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	2	2	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
	Anaquel	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	3	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	-	2	C
	Canastillas	Planas 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	20	60	C

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	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	C/NC
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	10	10	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	40	45	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.	30		
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		30	35	C
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		30	35	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		30	35	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		30	35	C
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postrera, en material higiénico sanitario resistente a la corrosión.	1 por cada participante	300	Seco 550 sopa 529 vasos 0 postre 394	NC
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	300	Cuchara 300 tenedor 342 Cuchillo 377 postre 520	C
	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	3	0	NC
		Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Olla a presión 13-16 litros.	1 para 100 participantes 2 para 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	3	3	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	1	NC
		Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox. 24 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox. 75 litros	de 100 a 400 participantes	2	2	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm	1 para 100 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	3	C
	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.	Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)	2	3	NC
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.	Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)	2	2	
		Recipiente plástico para muestras.	Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)	3	0	
		Tina plástica	Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 participantes)	1	1	
		Jarras plásticas con tapa	Taza medidora (1 por cada 100 participantes)	3	2	
		Juego Cucharas o recipientes medidores	Bandejas plásticas (10 por cada 100 participantes)	35	101	
		Vaso medidor	Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 participantes)	2	2	
		Bandejas para la distribución de los alimentos	Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)	2	2	
			Vaso medidor mínimo de 350ml	1	1	

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, cucharon semihundido.	Colador metálico (1 de 150 a 450 participantes)	1	1	
		Tijeras de cocina (1 de 100 a 400 participantes)	1	1	
		Tenedor de cocina (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	2	2	
		Espumadera (1 de 150 a 300 participantes	2	2	
		2 de 301 a 450 participantes)	2	2	
		Rallador (1 por cada 200)	3	2	
		Pinzas para alimentos (2 de 150 a 300 participantes			
		3 de 301 a 450 participantes)	2	2	
		Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	3	6	
		Cuchara para servir (2 de 150 a 300 participantes			
		3 de 301 a 450 participantes)	4	4	
		Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (1 por cada grupo de alimentos)	2	2	
		Juego de cuchillos (1 de 150 a 300 participantes			
		2 de 301 a 450 participantes)	2	2	
		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 liquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal.				NC
	Esponjillas, esponjas, jabón liquido 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 liquido 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	Solamente cuando el comedor no cuente con un espacio para la poceta de lavado de traperos.				NA

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Durante la verificación de equipos y utensilios con que cuenta el comedor, se evidencia:

Equipos de frío: equipo mixto en cabina evidencia desprendimiento de pintura

No cuenta extractor en la cocina.

Se observan 2 mesas para participantes con desgaste.

Faltante: vasos de menaje de 330mL, 3 paila de 23,5L, 1 olla N°32, 1 taza medidora, tabla verde y azul con evidente desagaste, recipientes plásticos con tapa para ensaladas-fruta (3)

De aseo faltante: papel higiénico, 1 balde amarillo

El asociado refiere que adquirirá los elementos faltantes previo al inicio de la operación.