| | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023 | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 3 |
|---|---|---|

Fecha de Visita: 04 | 04 | 2023 Hora Inicio: 12:00 Hora Finalización: 15:10

**Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**Identificación**

N° Convenio/Vigencia: 6579-2023 Nombre Asociado: Asociación Integral Para la Paz

Nombre Comedor Comunitario: Caminos de la Esperanza

**Ubicación**

Localidad: Suba Barrio: Salitre Dirección: Calle 157 # 96A - 16

Tel: 3183139231 Cel: 8142347 Correo Electrónico: comedorcaminosdeesperanza@outlook.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 OBSERVACIONES del tipo de expendio que maneja y se anexa al presente el soporte de radicado de la solicitud de visita. Cuando opere en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO dispondrá de hasta (5) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio para realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente<br>Concepto: Favorable Porcentaje de Cumplimiento: 92,5 Fecha: 03 Dia 01 Mes 2023<br>No de Acta: 3502N131039 Hospital/Subred: Subred Norte | C [X] NC [ ]<br>NA [ ] |

**Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS**

| Item | Aspecto | Acción Correctiva | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| 7-16-13 | Existe Protección en Toma corrientes en cocina y Despensa. | Se observan acciones correctivas. Protecciones. | C [X] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |

Powered by CamScanner

| | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023 | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PÁGINA 1 de 5 |
|---|---|---|

| Ítem | Aspecto | Acción Correctiva | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| | | | C ☐ NC ☐ |
| | | | 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, mueble(s), 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<br><br>**Fecha de lavado:** 25-02-23 **Material:** Polietileno **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000 Lt<br>**Empresa que realiza el lavado:** FAS Fumigaciones **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable<br>**Fecha de expedición del concepto:** 11-01-23 **Acta N°** SQ07C003577 | C ☒ NC ☐ |

**Capitulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS**

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| No se evidencia indicios o presencia de plagas (roedores o vectores)<br><br>**Fecha último control:** 14-02-2023 **Empresa:** FAS Fumigaciones<br>**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 | X | 5 | 5 | 100% |
| 70 % - 89,9% | Condicionado | | | | |
| < 69,9 % | Desfavorable | | | | |

**Calculo Porcentaje de Cumplimiento:** N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / N° Total de Aspectos Verificados * 100

Powered by CamScanner

## Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

**Información por parte de quien realiza la visita**

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

## Capitulo I. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Nora Polanco Ydes | Cecilia Perez Ct |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Nora Polanco Ydes | |
| Firma | Firma |
| 43625558 | 23351492 |
| Cédula de Ciudadania | Cédula de Ciudadania |
| RP. Legal. | Supervisora |
| Cargo | Cargo |

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

Powered by CamScanner

| Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023 | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 3 |
|---|---|---|

Fecha de Visita: 04 | 04 | 2023 Hora Inicio: 12:00 Hora Finalización: 15:10

**Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: 6579-2023 Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario : Caminos de la Esperanza

**Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO**

| Categoria | | Caracteristicas | 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 | 2 | C |
| | | Congelador de 508 litros | 1 de 100 a 400 participantes | 1 | 1 | C |
| | | Refrigevador de 355 litros | 1 de 300 a 400 participantes | 1 | 1 | C |
| | Estufa | Estufa industrial mixtas 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 adecuado 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 | 0 | 0 | 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 solidos | 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 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 aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas | 1 de 100 a 250 participantes<br>2 de 251 a 400 participantes | 2 | 3 | C |
| | Pocela 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 | 1 | C |
| | Estibas | Material higiénico sanitario. | La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos | 3 | 3 | 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<br>Mínimo 20 de 251 a 400 participantes | 20 | 50 | C |

Powered by CamScanner

| Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023 | DOCUMENTO NO CONTROLADO | |
|---|---|---|---|
| | | PAGINA | 2 de 3 |

| Categoria | | Caracteristicas | 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<br>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 numero minimo 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<br>40 sillas de 251 a 400 participantes | 40 | 40 | C |
| Menaje y Utensilios | Recipientes plasticos | Recipientes herméticos en material higiénico sanitario | Ocho (8) en total por cada participante<br>Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa. | 15 | 15 | C |
| | | 2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela | | 15 | 15 | C |
| | | 2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano | | 15 | 15 | C |
| | | 2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta | | 15 | 15 | C |
| | | 2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre | | 15 | 15 | 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 | 300 | C |
| | Cubiertos | Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo. | 1 por cada participante | 300 | 300 | C |
| | Ollas | Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros | 2 de 100 a 250 participantes<br>3 de 251 a 400 participantes | 3 | 3 | C |
| | | Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro | 1 de 100 a 250 participantes<br>2 de 251 a 400 participantes | 2 | 2 | C |
| | | Olla a presion 13-16 litros | 1 para 100 participantes<br>2 para 250 participantes<br>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<br>2 de 251 a 400 participantes | 2 | 2 | C |
| | | Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox. 24 litros | 1 de 100 a 250 participantes<br>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 | 1 | 2 | C |
| | | Plancha para asar mínimo de 80cm | 1 para 100 participantes<br>2 de 200 a 400 participantes | 2 | 2 | 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.<br>Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos<br>Recipiente plástico para muestras<br>Tina plástica<br>Jarras plásticas con tapa<br>Juego Cucharas o recipientes medidores<br>Vaso medidor<br>Bandejas para la distribución de los alimentos | Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)<br>Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes)<br>Recipientes plasticos minimo de 10 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)<br>Recipiente plastico para muestras (1 de 100 a 400 participantes)<br>Tara medidora (1 por cada 100 participantes)<br>Bandejas plasticas (10 por cada 100 participantes)<br>Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 participantes)<br>Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes)<br>Vaso medidor mínimo de 350ml<br>Juego de cucharas medidoras | 2<br>2<br>3<br>1<br>1<br>30<br>2<br>3<br>1<br>1 | 2<br>2<br>3<br>1<br>1<br>30<br>2<br>3<br>1<br>2 | C<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C |

Powered by CamScanner

| Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES<br>LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS | DOCUMENTO NO CONTROLADO | |
|---|---|---|---|
| | | PAGINA | 3 de 3 |

| Categoria | Caracteristicas | 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<br>(1 de 150 a 450 participantes) | 1 | 1 | C |
| | | Tijeras de cocina<br>(1 de 100 a 400 participantes) | 1 | 1 | C |
| | | Tenedor de cocina<br>(1 de 150 a 300 participantes<br>2 de 301 a 450 participantes) | 1 | 1 | C |
| | | Espumadera<br>(1 de 150 a 300 participantes<br>2 de 301 a 450 participantes) | 1 | 1 | C |
| | | Rallador<br>(1 por cada 200) | 2 | 2 | C |
| | | Pinzas para alimentos<br>(2 de 150 a 300 participantes<br>3 de 301 a 450 participantes) | 2 | 2 | C |
| | | Cuchara para servir pastas<br>(1 por cada 200) | 2 | 2 | C |
| | | Cuchara para servir<br>(2 de 150 a 300 participantes<br>3 de 301 a 450 participantes) | 2 | 2 | C |
| | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm<br>(1 por cada grupo de alimentos) | 4 | 4 | C |
| | | Juego de cuchillos<br>(1 de 150 a 300 participantes<br>2 de 301 a 450 participantes) | 1 | 6 | C |
| | | Cucharón<br>(1 de 150 a 300 participantes<br>2 de 301 a 450 participantes) | 1 | 2 | C |
| 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, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal. | | | | C |
| | Esponjillas, esponjas, jabón líquido lava loza, desinfectante | | | | C |
| Canecas de residuos áreas 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 | Solamente cuando el comedor no cuente con un espacio para la poceta de lavado de traperos | | | | C |

**Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL**

Powered by CamScanner