ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 12 | 04 | 2023 — Hora Inicio: 12:35 p.m — Hora Finalización: 3:00 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6608/2023 — Nombre Asociado: Corporación Suoza Conformación y Fortalecimiento de grupos sociales

Nombre Comedor Comunitario: 121219-CCCP08-005 - Mi segundo Hogar

Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: María Paz — Dirección: Kr 82C 5A 20 Sur

Tel: No Aplica — Cel.: 3204769735 — Correo Electrónico: comedormisegundohogar@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 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:** 95,5 % — **Fecha:** Día: 28 Mes: 01 Año: 2022 **No de Acta:** ASOCC088730 — **Hospital/Subred:** Subred Suroccidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
7,16,13	Existe Protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en cocina tomas GFCI	se evidencia adquisición de tomas GFCI	C [X] NC [ ]
7,18,11	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en despensa GFCI	se evidencia adquisición de tomas GFCI	C [X] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
		"	C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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 2 de 3

Ítem	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:** 10/11/2022 **Material:** Plástico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000L **Empresa que realiza el lavado:** Control de Sanidad **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 08/02/2022 **Acta N°** SQ07C002863	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:** ____/____/____ **Empresa :** ____/____ **Concepto sanitario de la empresa:** ____/____	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		4	6	66,6 %
70 % - 89,9%	Condicionado				
< 69,9 %	Desfavorable	X			

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 evidencia solicitud de visita para concepto higienico sanitario tramitado por la pagina www.saludcapital.gov.co el 27/01/2023 con radicado N°56210.

La variable de equipos y utensilios se califica como no comple, dado que se evidencia utensilios pendientes según lo solicitado en el anexo técnico y se encuentran descritos en el listado de equipos y utensilios adjuntos a la presente acta. Así mismo es importante tener en cuenta anaquel del área de bodega en el ultimo entrepaño que se encuentra en mal estado y los ollas deben contar con tapas.

La variable de Fumigación se califica como no cumple dado que no se evidencia certificado de fumigación de las instalaciones del comedor.

Se da concepto Desfavorable al acta de visita de apertura.

Se socpliza y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Luis Miguel Gil Vargas	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Nery Fuentes
Firma	Firma
80192304	52136420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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: 12 | 04 | 2023 Hora Inicio: 12:35 p.m Hora Finalización: 3:00 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6608/2023 Nombre Asociado: Corporación Suoza Conformación y fortalecimiento de grupos sociales

Nombre Comedor Comunitario : 12219-CCCP08-005-Mi segundo Hogar

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	5 fogones	5 fogones	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	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	0	NC
	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	2	2	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	2	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	21	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	12	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.			
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		30	20	NC
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		30	30	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		30	30	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		30	30	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 c/u	300 c/u	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	300 c/u	300 c/u	C
	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	3	3	C
		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	2	NC
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 de 100 a 250 participantes 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 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	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) Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes) Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes) Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 participantes) Taza medidora (1 por cada 100 participantes) Bandejas plásticas (10 por cada 100 participantes) Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 participantes) Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes) Vaso medidor mínimo de 350ml Juego de cucharas medidoras	2 2 3 1 3 30 2 3 1 1	3 2 3 1 2 30 2 2 1 1	C C C C NC C C NC C C

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**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, cucharon semihundido.	Colador metálico (1 de 150 a 450 participantes)	1	1	C
		Tijeras de cocina (1 de 100 a 400 participantes)	1	0	NC
		Tenedor de cocina (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	1	1	C
		Espumadera (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	1	2	C
		Rallador (1 por cada 200)	2	2	C
		Pinzas para alimentos (2 de 150 a 300 participantes 3 de 301 a 450 participantes)	2	3	C
		Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	2	4	C
		Cuchara para servir (2 de 150 a 300 participantes 3 de 301 a 450 participantes)	2	6	C
		Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (1 por cada grupo de alimentos)	1 C/U	1 C/U	C
		Juego de cuchillos (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	1	1	C
		Cucharón (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	1	4	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 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	Solamente cuando el comedor no cuente con un espacio para la poceta de lavado de traperos.				C

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se realiza visita de apertura en la cual se evidencia que el asociado cuenta con equipos y utensilios requeridas; sin embargo se evidencia un mínimo faltante de los siguientes equipos y utensilios los cuales deben estar desde el primer día de servicio para dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico y son: Balanza digital de gancho, 10 recipientes herméticos de 500 ml, 1 olla a presión de 13 a 16 litros, 1 plancha para asar, 1 taza medidora, 1 jarra plástica de 3 a 5 litros, y 1 tijeras de cocina.
Adicional es importante tener en cuenta anaquel del área de bodega el último entrepaño se encuentra en mal estado, las ollas deben tener topas y algunas no presentan