

[illegible]

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE APERTURA EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024		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. ÁREAS DEL COMEDOR COMUNITARIO.																						
Descripción			Nivel de Cumplimiento																			
Se cuenta con las áreas de: Recibo, Almacenamiento, Preparación, Distribución, Consumo de alimentos, Alistamiento del personal, Almacenamiento de agua potable, Instalaciones Sanitarias, Higienización de elementos de aseo, Almacenamiento de productos químicos y almacenamiento de combustibles.			C ☒ NC ☐																			
Capítulo E. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE																						
Descripción			Nivel de Cumplimiento																			
Cuenta con los equipos, muebles, utensilios y menaje mínimos para la operación del Comedor Comunitario, en condiciones de buen estado y funcionamiento de acuerdo con la cobertura contratada.			C ☐ NC ☒																			
Capítulo F. CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE(S) ABASTECIMIENTO DE AGUA																						
Descripción			Nivel de Cumplimiento																			
Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros debidamente identificado (s) e indica su capacidad; instalado(s) unido(s) al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios. Fecha Certificado de lavado: 19/02/2024 Material: Plástico N° de Tanques: 2 Capacidad: 1000 Litros Empresa que realiza el lavado: Fumindustrial BC Concepto sanitario de la empresa: Favorable Fecha de expedición del concepto: 08/03/2023 Acta N° SQ07C003789			C ☒ NC ☐																			
Capítulo G. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS																						
Descripción			Nivel de Cumplimiento																			
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Certificado Fumigación: 19/02/2024 Empresa : Fumindustrial BC			C ☒ NC ☐																			
Capítulo H. CONCEPTO DE LA VISITA																						
<table><tr><td>Escala de Cumplimiento</td><td colspan="2">Concepto</td><td>N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple</td><td>N° Total de Aspectos Verificados</td><td>% Cumplimiento</td></tr><tr><td>90 % - 100 %</td><td>Favorable</td><td></td><td rowspan="3">4</td><td rowspan="3">5</td><td rowspan="3">80</td></tr><tr><td>70 % - 89,9%</td><td>Condicionado</td><td>X</td></tr><tr><td>< 69,9 %</td><td>Desfavorable</td><td></td></tr></table>					Escala de Cumplimiento	Concepto		N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	N° Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento	90 % - 100 %	Favorable		4	5	80	70 % - 89,9%	Condicionado	X	< 69,9 %	Desfavorable	
Escala de Cumplimiento	Concepto		N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	N° Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento																	
90 % - 100 %	Favorable		4	5	80																	
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																						

Capítulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se verifican soportes de Concepto Higiénico Sanitario del Comedor Comunitario, lavado de tanques y fumigación.

Se realiza verificación de las especificaciones y cantidad mínima de equipos, muebles, utensilios y menaje del convenio de asociación vigencia 2024, los cuales presentan no cumplimiento y se encuentran detallados en la lista de chequeo anexa al acta de visita.

Concepto de la visita condicionado con un 80% de cumplimiento. Las no conformidades serán verificadas en la primera visita de seguimiento por parte del componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.

Se socializa el acta y se deja copia de la misma

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El asociado se compromete a adquirir los equipos, menajes y utensilios mínimos para la operación del comedor.

Ingrid J Olejua L
Responsable del Servicio

Capítulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita

Ingrid Olejua Lozada

Nombres y Apellidos

Ingrid J Olejua Lozada

Firma

1.090.411.145

Cédula de Ciudadanía

RESPONSABLE DEL SERVICIO

Cargo

Quien Realiza la Visita

Yolanda Aguilar Tautiva

Nombres y Apellidos

Yolanda Aguilar Tautiva

Firma

52.266.362

Cédula de Ciudadanía

Contratista-Apoyo a la Supervisión

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 ESPECIFICACIONES Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024	DOCUMENTO NO CONTROLADO
		PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita	25	04	2024	Hora Inicio	8:00 am	Hora Finalización	12:30 pm
-----------------	----	----	------	-------------	---------	-------------------	----------

Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación	N° Convenio/Vigencia: 7321- 2024	Nombre Asociado: FUNDACIÓN PASOS FIRMES
	Nombre Comedor Comunitario : 113943-CCCP 10-003 - LAS FERIAS	Cobertura Contratada: 300

Capítulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por beneficiario)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) capacidad mínima de 27 pies	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Congelador capacidad mínima de 508 litros	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Refrigerador capacidad mínima de 355 litros	1 de 300 a 400 beneficiarios	1	0	NC
	Estufa	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) y una (1) estufa enana de un puesto o estufa de cinco quemadores. (Debe garantizar 5 fogones)	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	2	C
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Licuadora casera de 1.25 litros.	1 de 100 a 400 beneficiarios	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 el 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 el Comedor Comunitario	1	1	C
Equipos-Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 kg, sensibilidad máxima de 100 gramos	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	2	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 beneficiarios	1	1	C
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	2	C
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	2	C
	Báscula pesa personas	Capacidad máxima 150kg	1 de 100 a 400 beneficiarios	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 beneficiarios 2 de 251 a 400 beneficiarios	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 beneficiarios	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 de almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario.	De acuerdo con espacio de almacenamiento y cantidad de alimentos	1	2	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	4	4	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 beneficiarios Mínimo 20 de 251 a 400 beneficiarios	20	54	C



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
ESPECIFICACIONES Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024

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 beneficiarios			
		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.	10 mesas de 251 a 400 beneficiarios	10	9	NC
	Sillas para el salón comedor	Sillas de acuerdo con la cantidad de personas beneficiarias con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados. Las sillas para las personas beneficiarias serán de material higiénico sanitario.	32 sillas de 100 a 250 beneficiarios 40 sillas de 251 a 400 beneficiarios	40	40	C
Utensilios	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios	3	2	NC
		Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro	1 de 100 a 250 beneficiarios 2 de 251 a 400 beneficiarios	2	2	C
		Olla a presión 13-16 litros.	1 para 100 beneficiarios 2 para 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios	3	3	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 de 100 a 250 beneficiarios 2 de 251 a 400 beneficiarios	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox. 24 litros	1 de 100 a 250 beneficiarios 2 de 251 a 400 beneficiarios	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox. 75 litros	de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm	1 para 100 beneficiarios 2 de 200 a 400 beneficiarios	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.	Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios)	2	2	C
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios)	2	4	C
			Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	3	2	NC
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.				
		Recipiente plástico para muestras.				
		Tina plástica	Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	C
		Jarras plásticas con tapa				
		Juego Cucharas o recipientes medidores	Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	3	0	NC
		Vaso medidor	Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	30	21	NC
		Bandejas para la distribución de los alimentos	Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 beneficiarios)	2	2	C
			Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	3	3	C
			Vaso medidor mínimo de 350ml	1	3	C
			Juego de cucharas medidoras	1	1	C

Categoría	Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/N/C
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 semihundido.	Colador metálico (1 de 100 a 400 Beneficiarios)	1	1	C
		Tijeras de cocina (1 de 100 a 400 Beneficiarios)	1	1	C
		Tenedor de cocina (1 de 100 a 250 Beneficiarios 2 de 251 a 400 Beneficiarios)	2	1	NC
		Espumadera (1 de 100 a 250 Beneficiarios 2 de 251 a 400 Beneficiarios)	2	2	C
		Rallador (1 por cada 200)	2	0	NC
		Pinzas para alimentos (2 de 100 a 250 Beneficiarios 3 de 251 a 400 Beneficiarios)	3	3	C
		Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	2	3	C
		Cuchara para servir (2 de 100 a 250 Beneficiarios 3 de 251 a 400 Beneficiarios)	3	5	C
		Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde)	2 blanca 2 amarilla 2 verde 2 azul	1 blanca 1 amarilla 1 azul 1 verde	NC
		Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	2	1	NC
		Cucharón (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	2	3	C
Menaje en Sitio	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 beneficiario	300	sopa: 377 seco: 281 Vasos: 283 postreras : 274 NC
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada beneficiario	300	sopa: 180 postre 234 tenedores: 298 cuchillos: 312 NC
Menaje portable	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos en material higiénico sanitario.	Ocho (8) en total por cada beneficiario autorizado para consumo de alimentos en casa.		
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		32	32 C
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		32	32 C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		32	32 C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		32	32 C

Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se verifica equipo de refrigeración con capacidad 302 litros de y uno de congelación de 296 litros los cuales dan cumplimiento con la nevera mixta requerida. Se cuenta con dos congeladores que entre los dos suman la capacidad requerida de congelación. Faltante de un equipo de refrigeración.

Se validan dos mesas de trabajo en acero inoxidable que se encuentran en adecuadas condiciones, se cuenta con otras dos las cuales requieren mantenimiento.

Se evidencia faltante de 1 mesa plástica para el salón comedor, 1 Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros, 1 Plancha para asar, 1 recipiente plástico de mínimo 10 litros, 9 bandejas, 1 tenedor de cocina, 2 ralladores, 1 tabla de picar de cada color, faltante de Platos - Vasos - Postreras y Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.

Se verifica menaje portable de acuerdo a la cantidad de beneficiarios autorizados para consumo de alimentos en casa actualmente, se verifican 16 autorizaciones.