ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**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 1 de 3

Fecha de Visita: 30 / 04 / 2024 | Hora Inicio: 9:00 a.m. | Hora Finalización: 1:45 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7340- 2024 Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social y Comunitario La Siembra

Nombre Comedor Comunitario: 113563-CCCP 08-007- El Amparo

Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: El Amparo Dirección: KR 81F 42 37 SUR

Tel: 6017293126 Cel.: 3168663653 Correo Electrónico: comedorelamparo@outlook.com

Cobertura

N° Cupos Contratados: 400

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Se cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un (1) año o inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente. 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. **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 97 % **Fecha:** Día: 14 Mes: 10 Año: 2022 **No de Acta:** AS02C100360 **Hospital/Subred:** Subred Sur Occidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
7,7	Puertas en general Mantenimiento puerta shut de basura	Se evidencia realizado mantenimiento a puerta de shut de basuras	C [X] NC [ ]
7,14,9	Baños para participantes Cuenta con media cañas, piso-muro, muro-muro y muro techo	Se evidencia que se encuentran realizando mantenimiento en instalación de medias cañas de techo-muro y muro-muro	C [X] NC [ ]
7,17,13	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en cocina tomas GFCI.	Se evidencia instaladas tomacorrientes en cocina tomas GFCI.	C [X] NC [ ]
7,18,11	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en despensa tomas GFCI.	Se evidencia instaladas tomacorrientes en despensa tomas GFCI.	C [X] NC [ ]
9	Requiere mantenimiento pintura general (Área de alistamiento, área administrativa, comedor, cocina, despensa).	Se evidencia que se encuentran realizando pintura general del comedor	C [X] 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. 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 ☐

Capitulo 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 ☒

Capitulo 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**: 23/12/2023 **Material:** Plástico **N° de Tanques**: 1 **Capacidad:** 1000 Litros **Empresa que realiza el lavado:** Fuminsect **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 28/11/2023 **Acta N°** SQ07C004270	C ☒ NC ☐

Capitulo G. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Certificado Fumigación:** 23/12/2023 **Empresa :** Fuminsect	C ☒ NC ☐

Capitulo H. 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	9	10	90
70 % - 89,9%	Condicionado				
< 69,9 %	Desfavorable				

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

Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO: Se evidencia solicitud de visita ante la secretaria de salud mediante radicado N°79857 con fecha de del 16/11/2023

Se realiza verificación de especificaciones y cantidad mínima de equipos, muebles, utensilios y menaje convenios de asociación vigencia 2024 los cuales presentan no cumplimiento y se encuentran detallados en la lista de chequeo anexa ala presenta acta

Se da concepto a la visita favorable con el 90% de cumplimiento los hallazgos generados serán verificados en la primera visita de supervisión del convenio 2024

Se socializa y se deja copia de la presente acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capitulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jhon Edinson Soto Quintero	Nery Yolanda Fuentes Martínez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Nery Y. Fuentes M.
1090.375.151	Firma
Cédula de Ciudadanía	52156420
Responsable Servicio.	Cédula de Ciudadanía
Cargo	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: 30 / 04 / 2024 — Hora Inicio: 9:00 p.m. — Hora Finalización: 1:45 p.m..

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7340- 2024 — Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social y Comunitario La Siembra

Nombre Comedor Comunitario : 113563-CCCP 08-007- El Amparo — Cobertura Contratada: 400

Capitulo 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 mímima 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	1	C
	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	5 fogones	5 fogones	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	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 el Comedor Comunitario	1	NA	NA
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	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 beneficiarios	1	1	C
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	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	3	NC
	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
	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	2	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	NA	NA	NA
	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	33	C

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 10 mesas de 251 a 400 beneficiarios	10	11	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 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	41	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	C
		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	NC
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 de 100 a 250 beneficiarios 2 de 251 a 400 beneficiarios	2	0	NC
		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	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. Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.	Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	3	3	C
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.	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	2	C
		Recipiente plástico para muestras.	Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	C
		Tina plástica	Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 beneficiarios)	2	3	C
		Jarras plásticas con tapa	Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	3	3	C
			Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	4	4	C
		Juego Cucharas o recipientes medidores	Juego de cucharas medidoras	1	1	C
		Vaso medidor	Vaso medidor mínimo de 350ml	1	1	C
		Bandejas para la distribución de los alimentos	Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	40	16	NC

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 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	2	C
			Espumadera (1 de 100 a 250 Beneficiarios 2 de 251 a 400 Beneficiarios)	2	2	C
			Rallador (1 por cada 200)	2	2	C
			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	2	C
			Cuchara para servir (2 de 100 a 250 Beneficiarios 3 de 251 a 400 Beneficiarios)	3	0	NC
			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 azúl	2 blanca 1 amarilla 2 verde 1 azúl	NC
			Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	2	2	C
			Cucharón (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	2	2	C
Menaje en Sitio	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 beneficiario	Platos sopa 4000 platos seco 400 vaso 400 postrera 400	Platos sopa 310 platos seco 134 vaso 400 postrera 400	NC
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada beneficiario	Cuchara sopa 400 cuchara postre 400 tenedor 400 cuchillo. 400	Cuchara sopa 400 cuchara postre 400 tenedor 400 cuchillo. 400	C
Menaje portable	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos en material higiénico sanitario.	Ocho (8) en total por cada beneficiario autorizado para consumode alimentos en casa.			
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		40	40	C
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		40	40	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		40	40	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		40	40	C

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se evidencia faltantes de: 2 Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros, 24 Bandejas para la distribución de los alimentos, 3 Cuchara para servir, Tablas de picar (1 amarilla y 1 azul), 90 Platos sopa, 266 platos seco,

Se evidencia que las Mesas de trabajo del área de preparación se encuentran con oxido en las bases, las 3 Ollas a presión se observan sin manija, 2 mesas del salón comedor se encuentran rotas