| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE APERTURA EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2 | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 3 |
|---|---|---|

Fecha de Visita: 29 | 11 | 2024 — Hora Inicio: 10:05am — Hora Finalización: 2:40pm.

## Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

**Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: 9341/2024 — Nombre Asociado: Asociación Comunitaria la Esperanza - Asoesperanza-

Nombre Comedor Comunitario: 113496-CCCP11-003 Taberín.

**Ubicación**

Localidad: Suba — Barrio: Taberín. — Dirección: Calle 129 F N 87-18.

Tel: No aplica — Cel.: 3125736108. — Correo Electrónico: C_7386-2024_taberin@outlook.com.

**Cobertura**

N° Cupos Contratados: 300

## 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.<br>Concepto: Favorable. — Porcentaje de Cumplimiento: 91,5% — Fecha: Día: 8 Mes: 8 Año: 2023<br>No de Acta: ABO1N099550 — Hospital/Subred: Norte. | C [X] NC [ ]<br>NA [ ] |

## Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

| Ítem | Aspecto | Acción Correctiva | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| 7.18.11. | Existe protección en las instalaciones electricas (toma corrientes) en despensa tomas GFCI. | Se evidencia protección electrica (toma-corrientes) en despensa. | 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 [ ] |

| 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 de alimentos. Almacenamiento de alimentos, Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización, Distribución de alimentos, Consumo de alimentos, Alistamiento de personal, Almacenamiento de agua potable, Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias, Higienización de elementos de aseo, Almacenamiento de productos químicos, 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.<br>**Fecha Certificado de lavado:** 12/10/2024 **Material:** plastico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000 L<br>**Empresa que realiza el lavado:** Fumindustrial A.B.C S.A.S **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable.<br>**Fecha de expedición del concepto:** 12/04/2024. **Acta N°** SQ07C004595. | C ☒ NC ☐ |

## Capitulo G. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

| Descripción | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|
| No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br>**Fecha Certificado Fumigación:** 12/10/2024 **Empresa :** Fumindustrial A.B.C S.A.S | 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 | | 5 | 6 | 83,3%. |
| 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

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE APERTURA EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2 | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PAGINA 3 de 3 |
|---|---|---|

## Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

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

Se realiza la visita de apertura para el comedor Taberin, donde se verifica el cumplimiento de los requisitos sanitarios y las condiciones generales; en cuanto al concepto higiénico sanitario del comedor es Superior gran año, el asociado realiza gestión ante la autoridad Sanitaria competente el 19 de Septiembre de 2024 con número de radicado: A5001270059. En áreas del comedor se advierte que los productos químicos no son guardados bajo llave, se observa baldosa fracturada en columna del área de lavado de higienización de menaje, se encuentra un ventilador en mal estado en el área Caliente. Los contenedores utilizados para la recolección de residuos Organicos se encuentran en mal estado.
En las especificaciones de la cantidad mínima de equipos, muebles, utensilios y menaje, de acuerdo con los convenios de asociación vigentes para 2024. Se ha evidenciado que no se cumple de manera total con los equipos, utensilios y muebles, los cuales se detallan en la lista de chequeo anexa a esta acta.
Se emite un concepto condicionado, otorgando un 83,3% de cumplimiento. Los hallazgos identificados serán verificados en la primera visita de supervisión correspondiente al convenio de 2024.
Se procede a socializar esta información y se entrega una copia del presente acta.

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

Ningún Comentario
Nataly Martinez R.

## Capitulo J. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Jeimy Nataly Martinez Romero<br>Nombres y Apellidos | Claudia Torres Rincon<br>Nombres y Apellidos |
| Nataly Martinez R.<br>Firma | Firma |
| 1014233179<br>Cédula de Ciudadanía | 39654203<br>Cédula de Ciudadanía |
| Profesional Resp. Servicio<br>Cargo | Contratista - Apoyo a la supervisión<br>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 2024-2**

DOCUMENTO NO CONTROLADO



Fecha de Visita: 29 | 11 | 2024 Hora Inicio: 10:05am Hora Finalización: 2:40 p.m.

## Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

**Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: 9341 | 2024 Nombre Asociado: Asociación Comunitaria la esperanza - Asoesperanza

Nombre Comedor Comunitario : 113496-CCCP11-003- Taberín 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 | 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 | NC. |
| | 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 | NC. |
| | 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 | 0 | NC |
| | 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<br>2 de 251 a 400 beneficiarios | 2 | 3 | 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 |
| | 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 | 1 | 1 | 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<br>Mínimo 20 de 251 a 400 beneficiarios | 20 | 38 | C |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>ESPECIFICACIONES Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE<br>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 | 16 | 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.<br>Las sillas para las personas beneficiarias serán de material higiénico sanitario. | 32 sillas de 100 a 250 beneficiarios<br>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<br>3 de 251 a 400 beneficiarios | 3 | 3 | C |
| | | Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro | 1 de 100 a 250 beneficiarios<br>2 de 251 a 400 beneficiarios | 2 | 2 | C |
| | | Olla a presión 13-16 litros. | 1 para 100 beneficiarios<br>2 para 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios | 3 | 3 | NC |
| | | Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros | 1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 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<br>2 de 251 a 400 beneficiarios | 2 | 2 | C |
| | | Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox. 75 litros | 1 para 100 a 400 beneficiarios | 1 | 2 | C |
| | | Plancha para asar mínimo de 80cm | 1 para 100 beneficiarios<br>2 de 200 a 400 beneficiarios | 2 | 2 | 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<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 3 | C |
| | | | Recipiente caneca 50-65 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 4 | C |
| | | | Recipientes plásticos mínimo de 10 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | 3 | 4 | C |
| | | Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos. | | | | |
| | | Recipiente plástico para muestras. | Recipiente plástico para muestras<br>(1 de 100 a 400 beneficiarios) | 1 | 1 | C |
| | | Tina plástica | Taza medidora<br>(1 por cada 100 beneficiarios) | 1 | 1 | C |
| | | Jarras plásticas con tapa | | | | |
| | | Juego Cucharas o recipientes medidores | Bandejas plásticas<br>(10 por cada 100 beneficiarios) | 30 | 14 | NC |
| | | Vaso medidor | | | | |
| | | Bandejas para la distribución de los alimentos | Tina mínimo 50 litros<br>(2 de 100 a 400 beneficiarios) | 2 | 2 | C |
| | | Recipientes o condimenteros | Jarras plásticas de 3 a 5 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | 3 | 1 | NC |
| | | | Vaso medidor mínimo de 350ml<br>Juego de cucharas medidoras | 1 | 1 | C |
| | | | Recipientes o condimenteros<br>(3 para 400 participantes) | 1 | 1 | 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



| 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 | 2 | NC |
| | | | Tijeras de cocina (1 de 100 a 400 beneficiarios) | 1 | 1 | C |
| | | | Tenedor de cocina (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 1 | NC |
| | | | Espumadera (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 1 | NC |
| | | | Rallador (1 por cada 200) | 2 | 2 | NC |
| | | | Pinzas para alimentos (2 de 1 00 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 | 1 | NC |
| | | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde) | 8 | 6 | NC |
| | | | Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | 2 | 3 | C |
| | | | Cucharón (1 de 100 a 250 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 participante | platos Sopas300 platos Secos300 vasos 300 Postres300 | platos Sopas173 platos Secos234 vasos 428 postres 230 | NC |
| | Cubiertos | Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo. | 1 por cada participante | cucharas Sopa 300 cucharas postre300 cuchillos 300 Tenedores300 | cucharas Sopa 160 cucharas postre 93 cuchillos 198 tenedores 233 | NC |
| Menaje portable | Recipientes plásticos | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 500 ml para servido de sopa o cazuela. | Ocho (8) en total por cada participante autorizado para consumo de alimentos en casa | 6 | 42 | C |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 1.000 ml para servido de proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano o raíz | | 6 | 42 | C |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta | | 6 | 42 | C |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre. | | 6 | 42. | C |
| | Bolsas | Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm. | | NA | NA | NA |

**Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL**

Durante la verificación del menaje se identificaron los siguientes faltantes y deteriorados: faltantes: 1 termómetro de punzón digital para alimentos, 1 tenedor de cocina, 2 cucharones para servir, 2 tablas para picar (una verde y una azul) 2 jarras plásticas con tapa, 16 bandejas plásticas, 127 platos pando sopa, 6 platos para seco, 7 platos de postre, 140 cucharas para sopa, 212 cucharas para postre, 116 cuchillos, 67 tenedores.
Deteriorados: Equipos con presencia de óxido en las parrillas de estufas de 4 y 1 fogón., Gramera en mal estado, colador semihondo, Espumadera con manchas, 2 ralladores en mal estado, 3 mesas de acero en mal estado, una plancha para asar con presencia de óxido. El comedor al momento de la visita no se encuentra en funcionamiento por tal motivo no tiene bolsas biodegradables