| 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 | 10:00 a. m. | Hora Finalización | 12:30 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

### Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9338-2024** Nombre Asociado: **CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario **113290 CCCP 11- 011 LISBOA**

### Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio **SAN PEDRO** Dirección: **CALLE 136 145 B 12**

Tel: **NO TIENE** Cel.: **3012426377** Correo Electrónico: c_7383-2024_Lisboa@oytlook.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. | C [X] NC [ ] |
| **Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimie** 74,5% **Fecha:** Día 9 Mes 11 Año 2023 | |
| **N° de Acta:** AS02N 146511 **Hospital/Subred:** NORTE | 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 adecuación de tomacorrientes GFCI en área de cocina. | C [X] NC [ ] |
| **7,18,11** | Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en despensa tomas GFCI. | Se evidencia adecuación de tomacorrientes GFCI en área de bodega. | 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 [X] 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 [X] |

**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:** 18/10/2024 **Material:** PLASTICO **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000 LITROS<br>**Empresa que realiza el lavado:** Corporacion investigativa del medio ambiente. **Concepto sanitario de la empresa:** FAVORABLE<br>**Fecha de expedición del concepto:** 26/08/2024 **Acta N°** SQ07C 004874 | C [X] 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:** 23/02/2024 **Empresa :** NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO | C [X] 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 | | 6 | 7 | 85,7% |
| 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 evidencia solicitud de visita a la Sub Red Norte para actulizar concepto sanitario con fecha de radicado 271124.

Faltantes de menaje, 1 olla de 75 litros con tapa en mal estado, falta una taza medidora, y falta 26 recipientes portables para sopa de 500 ml, 15 vasos portables de 330 ml con tapa y 15 recipientes portables para seco de 1000 ml.

Esta pendiente realizar las recomedaciones de plantas fisicas: Se debe realizar mantenimiento al acabado de los muros de salón comedor, que presentan deterioro por el uso.
Se debe realizar mantenimeinto al acabado de la puerta de la poceta de aseo, que presenta deterioro por el uso y la humedad.
Se debe reubicar y/o dar de baja los elementos que obstruyen el tránsito por el pasillo de acceso.
Se debe reubicar y/o dar de baja los elementos que obstruyen la circulación en los baños de participantes y colabordores.
Se debe reubicar el mueble de almacenamiento de aseo para despejar la circulación en el baño.
Durante la operación del servicio se deberá realizar seguimiento al desgaste y deterioro que puedan sufrir los muros o cielo rasos por humedades que no se evidencien al momento de la visita

Capitulo G. El Asociado no presenta el certificado de fumigacion del comedor, por actas de seguimiento se reporta fecha de febrero de 2024, sin embargo, el Asociado informa que realizara fumigacion el dia 02 12 24.

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

## Capítulo J. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| LILIBETH ARDILA P. | Lineth Ramirez B |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| LILIBETH ARDILA P. | Lineth |
| Firma | Firma |
| 1099547951 | 52 805 219 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| OPERARIA | Apoyo a la Supervisión |
| Cargo | Cargo |

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

Escaneado con CamScanner

| 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<br>PAGINA 1 de 3 |
|---|---|---|

| Fecha de Visita | 29 | 11 | 2024 | Hora Inicio | 10:00 a. m. | Hora Finalización | 12:30 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

**Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: **9338-2024** Nombre Asociado: **CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario : **113290 CCCP 11- 011 LISBOA** Cobertura Contratada: **300**

## 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 | 2 | 2 | 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.<br>(Debe garantizar 5 fogones) | 1 de 100 a 400 beneficiarios | 4 | 4 | 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 | 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<br>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 | 2 | 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 | 0 | 0 | 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** | 24 | 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.<br>La forma de las mesas podrá ser variada.<br>La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor. | 8 mesas de 100 a 250 beneficiarios<br><br>10 mesas de 251 a 400 beneficiarios | **10** | 12 | **C** |
| | 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><br>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<br>3 de 251 a 400 beneficiarios | **3** | 2 | **NC** |
| | | 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** | 4 | **C** |
| | | Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros | 1 de 100 a 250 beneficiarios<br>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<br>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 | **NC** |
| | | Plancha para asar mínimo de 80cm | 1 para 100 beneficiarios<br>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.<br><br>Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.<br><br>Recipiente plástico para muestras.<br><br>Tina plástica<br><br>Jarras plásticas con tapa<br><br>Juego Cucharas o recipientes medidores<br><br>Vaso medidor<br><br>Bandejas para la distribución de los alimentos | Recipiente caneca 110-140 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios) | **2** | 2 | **C** |
| | | | Recipiente caneca 50-65 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios) | **2** | 2 | **C** |
| | | | Recipientes plásticos mínimo de 10 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | **3** | 3 | **C** |
| | | | Recipiente plástico para muestras<br>(1 de 100 a 400 beneficiarios) | 1 | 1 | **C** |
| | | | Taza medidora<br>(1 por cada 100 beneficiarios) | **3** | 2 | **C** |
| | | | Bandejas plásticas<br>(10 por cada 100 beneficiarios) | **30** | 30 | **C** |
| | | | Tina mínimo 50 litros<br>(2 de 100 a 400 beneficiarios) | 2 | 2 | **C** |
| | | | Jarras plásticas de 3 a 5 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios) | **3** | 3 | **C** |
| | | | Vaso medidor mínimo de 350ml | 1 | 1 | **C** |
| | | | Juego de cucharas medidoras | 2 | 2 | **C** |
| | | | Recipientes Condimenteros | 3 | 3 | **C** |

| 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 | **C** |
| | | | 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** | 2 | **C** |
| | | | Espumadera (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | | **2** | 2 | **C** |
| | | | Rallador (1 por cada 200) | | **2** | 2 | **C** |
| | | | 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** | 3 | **C** |
| | | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: **Blanca**) | | 2 | 2 | **C** |
| | | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: **Amarilla**) | | 2 | 2 | **C** |
| | | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: **Azul**) | | 2 | 2 | **C** |
| | | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: **Verde**) | | 2 | 2 | **C** |
| | | | Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios) | | **2** | 2 | **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 para sopa | **300** | **300** | **C** |
| | | | | Platos para seco | **300** | **300** | **C** |
| | | | | Vaso de 330 ml | **300** | **300** | **C** |
| | | | | Postrera | **300** | **300** | **C** |
| | Cubiertos | Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo. | 1 por cada participante | Cuchara de sopa | **300** | **300** | **C** |
| | | | | Cuchara de Postre | **300** | **300** | **C** |
| | | | | Tenedor | **300** | **300** | **C** |
| | | | | Cuchillo | **300** | **300** | **C** |
| **Menaje portable** | Recipientes plásticos | Recipientes herméticos en material higiénico sanitario. 2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela. | Ocho (8) en total por cada participante autorizado para consumo de alimentos en casa | | **26** | **0** | **NC** |
| | | 2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano. | | | **26** | **11** | **NC** |
| | | 2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta | | | **26** | **11** | **NC** |
| | | 2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre. | | | **26** | **35** | **C** |

**Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL**

**Faltantes de menaje, 1 olla de 75 litros con tapa en mal estado, falta una taza medidora, y falta 26 recipientes portables para sopa de 500 ml, 15 vasos portables de 330 ml con tapa y 15 recipientes portables para seco de 1000 ml.**