ALCALDÍA MAYOR 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 2024-2	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 28 / 11 / 2024 Hora Inicio: 12:50 pm Hora Finalización: 2:45 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9348/2024 Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social Sinapsis CORSINAPSIS

Nombre Comedor Comunitario: 113778-Ccp06-003 El Carmen

Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: El Carmen Dirección: Calle 48 A sur 28-57

Tel: 6018088938 Cel.: 3204758094 Correo Electrónico: C_7393-2024_ElCarmen@outlook.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 350

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:** 91,5 % **Fecha:** Día 20 Mes 11 Año: 2023 **No de Acta:** ASO2S 064090 **Hospital/Subred:** SUR	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	No se han instalado	C [ ] NC [X]
7.16.11	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en despensa tomas GFCI	No se han instalado	C [ ] NC [X]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]

Scanned with CamScanner

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. **Fecha Certificado de lavado:** 30/07/2024 **Material:** __PVC_ **N° de Tanques:** ____1____ **Capacidad:** ___1000 Lt____ **Empresa que realiza el lavado:** FUMINDUSTRIAL ABC SAS **Concepto sanitario de la empresa: FAVORABLE** **Fecha de expedición del concepto: 12/04/2024** **Acta N°** SQ07C 004595	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:** 30/07/2024 **Empresa :** FUMINDUSTRIAL ABC SAS	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	7	71,4
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

Scanned with CamScanner

Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se cuenta con solicitud ante Secretaria de Salud con fecha 12/11/2024 bajo el No. 98592

No Cuenta con los equipos, muebles, utensilios y menaje mínimos para la operación del Comedor Comunitario, la descripción se encuentra en la lista de chequeo.

El comedor obtiene el 71,4% de cumplimiento con concepto Condicionado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Capitulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ALBERTO BAEZ GARCÍA	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79.991.937	52.101.444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Contratista - Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

Scanned with CamScanner

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 PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 28 | 11 | 2024 — Hora Inicio: 12:50 p. m. — Hora Finalización: 2:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9348/2024 — Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social Sinapsis CORSINAPSIS

Nombre Comedor Comunitario: 113778-Ccp06-003 El Carmen — Cobertura Contratada: 350

Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

Categoria		Caracteristicas	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	5	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 extraibles 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	2	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 2 de 251 a 400 beneficiarios	2	4	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	4	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	3	3	NC
	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	56	C

Scanned with CamScanner

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

Categoria		Caracteristicas	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	C	C	C
		La forma de las mesas podrá ser variada.		C	C	C.
		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	3	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	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 para 100 a 250 beneficiarios 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 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	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.	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
			Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	3	1	NC
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.				
		Recipiente plástico para muestras.	Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	C
		Tina plástica				
		Jarras plásticas con tapa	Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	4	4	C
		Juego Cucharas o recipientes medidores				
		Vaso medidor	Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	35	40	C
		Bandejas para la distribución de los alimentos	Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 beneficiarios)	2	2	C
		Recipientes o condimenteros	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	1	C
			Juego de cucharas medidoras	1	1	C
			Recipientes o condimenteros (3 para 400 participantes)	3	3	C

Scanned with CamScanner

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

Categoria		Caracteristicas	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 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, amarilla, azul y verde)	2 juegos	1 amarilla 1 Azul 1 Blanca	NC.
			Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	2 juegos	2 juegos	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	350 c/u	Sopa 254 Seco 350 Postre 280	NC.
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	350 c/u.	Cucharas 350 Tenedor 350 Cuchillo 350 Postre 350	C
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	35	0	NC
		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		35	0	NC
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta		35	0	NC
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre.		35	0	NC
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.		NC	NC	NC

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

No Cuenta con los equipos, muebles, utensilios y menaje mínimos para la operación del Comedor Comunitario: anaqueles con presencia de óxido

Falta: 1 mesa para el salón comedor, 2 recipientes plásticos de mínimo 10 lt, 1 juego de tablas para picar y una tabla verde

Menaje: Se cuenta con 254 platos para sopa usados en aceptable estado.

Menaje portable:
No se cuenta con recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 500 ml para sopa
No se cuenta con recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 1.000 ml para seco
No se cuenta con recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para postre
No se cuenta con recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para jugo
No se cuenta con Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.

Scanned with CamScanner