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 2024-2**	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita	28	11	2024	Hora Inicio	2:00 p. m.	Hora Finalización	5:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9283-2024** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA BIENES Y SERVICIOS CONVABISER**

Nombre Comedor Comunitario **121639-CCCP 19-010 POTOSI**

Ubicación

Localidad: **POTOSI** Barrio: **CIUDAD BOLÍVAR** Dirección: **CL 81 SUR 42 76**

Tel: **No tiene** Cel.: **(322) - 37 08 082** Correo Electrónico: C_7314-2024_Potosi@outlook.com

Cobertura

N° 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.	C [X] NC [ ]
Concepto: FAVORABLE CON REQUERIMIENTO **Porcentaje de Cumplimiento:** 79,0% **Fecha:** Día 7 Mes 9 Año 2024	
N° de Acta: AS02S 069944 **Hospital/Subred:** SUR	NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
NA	NA	En visita de plantas no se generaron observaciones	C [X] 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, 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.	C [X] NC [ ]

Fecha Certificado de lavado: 12/10/2024 **Material:** PLÁSTICO **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000 L

Empresa que realiza el lavado: MULTISERVICIO FENIX MY **Concepto sanitario de la empresa:** FAVORABLE

Fecha de expedición del concepto: 13/05/2024 **Acta N°** SQ07C 004497

Capitulo G. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.	C [X] NC [ ]

Fecha Certificado Fumigación: 12/10/2024 **Empresa :** MULTISERVICIO FENIX MY

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

Capítulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

En visita de plantas físicas al asociado no le generaron observaciones.

Se evidencia No conformidad en la verificación de especificaciones y cantidad mínima de equipos, muebles, utensilios y menaje. Las cantidades faltantes se relacionan en la lista de chequeo de Equipos y menaje.

El asociado deberá completar utensilios que hacen falta según las cantidades establecidas por Anexo Técnico y subsanar la(s) No Conformidad(es) abierta(s) en la presente acta de apertura.

Se verificaron en total 6 aspectos, de los cuales 5 presentaron Cumplimiento, como resultado el Concepto de la visita de apertura es CONDICIONADO con un 83,3%.

Se socializa acta de visita de apertura al Responsable del servicio y se le entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capítulo 3. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ	MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
17.639.309	1.050.958.062
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	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

Fecha de Visita	28	11	2024	Hora Inicio	2:00 p. m.	Hora Finalización	5:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9283-2024** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA BIENES Y SERVICIOS CONVABISER**

Nombre Comedor Comunitario : **121639-CCCP 19-010 POTOSI** Cobertura Contratada: **350**

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	2	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	2	2	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	0	0	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	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 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	4	4	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	3	3	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**	25	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. 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.	8 mesas de 100 a 250 beneficiarios 10 mesas de 251 a 400 beneficiarios	**10**	10	**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. 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**	4	**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**	0	**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. Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos. Recipiente plástico para muestras. Tina plástica Jarras plásticas con tapa Juego Cucharas o recipientes medidores Vaso medidor Bandejas para la distribución de los alimentos	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**	4	**C**
			Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	**C**
			Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	**4**	0	**NC**
			Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	**40**	40	**C**
			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**	4	**C**
			Vaso medidor mínimo de 350ml	1	1	**C**
			Juego de cucharas medidoras	1	1	**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	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**	4	**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**	4	**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**)		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	0	**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 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	**350**	350	**C**
				Platos para seco	**350**	350	**C**
				Vaso de 330 ml	**350**	400	**C**
				Postrera	**350**	354	**C**
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	Cuchara de sopa	**350**	322	**NC**
				Cuchara de Postre	**350**	327	**NC**
				Tenedor	**350**	355	**C**
				Cuchillo	**350**	354	**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		**16**	0	**NC**
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.			**16**	0	**NC**
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta			**16**	16	**C**
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.			**16**	0	**NC**

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se evidencia faltante de: Cucharas de sopa y postre, menaje portable. Faltante de tabla para picar (2 verdes en mal estado), cuchara para servir, taza medidora, plancha para azar (se requieren 2 cada una de 80 cm, cuentan con 1 sola de 45 cm), 1 termómetro (cuenta con 3 de los cuales solo funciona 1)