| | 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 am Hora Finalización: 3:00 pm

**Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**Identificación**

N° Convenio/Vigencia: 9291 | 2024 Nombre Asociado: Corporación Asis de Colombia

Nombre Comedor Comunitario: 113606 - CCCP 10-005 Luis Carlos Galán

**Ubicación**

Localidad: Engativá Barrio: Luis Carlos Galán Dirección: Calle 95 No. 91-18

Tel: _____ Cel: 3146353090 Correo Electrónico: corpo.asisdecolombia@gmail.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: 92% Fecha: Día: 12 Mes 02 Año: 2024<br>No de Acta: ASOZN54017 Hospital/Subred: Norte | C [X] NC [ ] NA [ ] |

**Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS**

| Ítem | Aspecto | Acción Correctiva | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| 7,16,13 | Las tomascorrientes en cocina no son GFCI | El proponente colocó tomas GFCI en el área de cocina | C [X] NC [ ] |
| 7,18,1 | La Despensa no cuenta con sifón y rejilla para evacuación de residuos líquidos | El área de la Despensa cuenta con sifón y rejilla. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,2 | Los acabados de piso en la Despensa no están acordes con la normatividad. | El área de la Despensa cuenta con pisos en buen estado y en material sanitario. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,3 | Los acabados de muros en la Despensa no están acordes con la normatividad | El área de la Despensa cuenta con muros en material higiénico sanitario. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,4 | El acabado del cielo raso en Despensa no está acorde con la normatividad. | El cielo raso del área de la Despensa está en material higiénico sanitario. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,5 | La Despensa no cuenta con media caña en uniones piso-muro | El área de la Despensa cuenta con media caña en las uniones piso-muro. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,6 | Las ventanas y otras aberturas no garantizan la hermeticidad, con fumigación o ingreso de vectores. | El proponente colocó angeo en el área de la Despensa para garantizar la hermeticidad | C [X] NC [ ] |
| 7,18,7 | La puerta de la Despensa, debe ser metálica para garantizar la hermeticidad. | El proponente colocó en la Despensa puerta metálica para garantizar la hermeticidad. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,8 | La Despensa no cuenta con adecuada iluminación natural o artificial. | El proponente colocó lámpara de luz blanca en el área de la Despensa | C [X] NC [ ] |
| 7,18,9 | La iluminación en la Despensa no está protegida. | El proponente ubicó lámpara de luz blanca en la Despensa con protección acorde con la normatividad. | C [X] NC [ ] |
| 7,18,10 | La Despensa no cuenta con adecuada ventilación. | El proponente ubicó un sistema de extracción mecánico para la ventilación en el área de Despensa | C [X] NC [ ] |
| 7,18,11 | La Despensa no tiene tomacorrientes GFCI | El proponente colocó tomacorrientes GFCI en el área de la Despensa. | C [X] NC [ ] |
| | | | C [ ] NC [ ] |

Escaneado con CamScanner

| | 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 2 de 3 |
|---|---|---|

| 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: 23/11/2024 Material: Plástico N° de Tanques: 1 Capacidad: 1.000 lt<br>Empresa que realiza el lavado: Fumindustrial ABC SAS Concepto sanitario de la empresa: _____<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: 05/04/2024 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 | 6 | 83,33 |
| 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*

Escaneado con CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| 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**

Durante la visita realizada por la Supervisión, con relación a las Bolsas biodegradables de 30 cm x 40 cm, se verificará en visitas de seguimiento una vez se conozca la cantidad de beneficiarios autorizados para el domicilio.

Igualmente presenta un faltante en el menaje de 3 tazas medidoras, 1 colador metálico, 1 Rallador, 30 cucharas de sopa, 35 cucharas de postre, 54 tenedores y 60 cuchillos.

Se socializa acta y se deja copia.

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

Ninguna

Monica Zamora
Responsable del Servicio

**Capitulo J. FIRMAS**

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Monica Zamora<br>Nombres y Apellidos | Yubileymaya Cowaja Martin<br>Nombres y Apellidos |
| Monica Zamora<br>Firma | Yubi Cowaja M<br>Firma |
| 52.504.504<br>Cédula de Ciudadanía | 52.344.305<br>Cédula de Ciudadanía |
| Responsable del Servicio.<br>Cargo | Contratista - Apoyo a la supervisión<br>Cargo |

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



Escaneado con CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 2024-2** | DOCUMENTO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 3 |

Fecha de Visita: 29 | 11 | 2024 Hora Inicio: 10:00 am Hora Finalización: 3:00 pm

## Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

**Identificación**

N° Convenio/Vigencia: 9291 | 2024 Nombre Asociado: Corporación Asis de Colombia

Nombre Comedor Comunitario: 113606-CCCP 10-005 Los Cerros Suba Cobertura Contratada: 300

## Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

| Categoría | | Características | Cantidad según cobertura (Por beneficiario) | Cantidad Requerida | Cantidad Evidenciada | CINC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 1 | 1 | 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 | 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 | 1 | C |
| | Estibas | Material higiénico sanitario. | La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos | 2 | 2 | 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 | 41 | C |

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 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 | 6 mesas de 100 a 250 beneficiarios<br>10 mesas de 251 a 400 beneficiarios | 10 | 10 | C |
| | | La forma de las mesas podrá ser variada | | 10 | 10 | C |
| | | La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor. | | 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.<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 | 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 | 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 | C |
| | | 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 | 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>Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.<br>Recipiente plástico para muestras.<br>Tina plástica<br>Jarras plásticas con tapa<br>Juego Cucharas o recipientes medidores<br>Vaso medidor<br>Bandejas para la distribución de los alimentos<br>Recipientes o condimenteros | Recipiente caneca 110-140 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios)<br>Recipiente caneca 50-65 litros<br>(1 para 100 a 250 beneficiarios<br>2 para 251 a 400 beneficiarios)<br>Recipientes plásticos mínimo de 10 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios)<br>Recipiente plástico para muestras<br>(1 de 100 a 400 beneficiarios)<br>Taza medidora<br>(1 por cada 100 beneficiarios)<br>Bandejas plásticas<br>(10 por cada 100 beneficiarios)<br>Tina mínimo 50 litros<br>(2 de 100 a 400 beneficiarios)<br>Jarras plásticas de 3 a 5 litros<br>(2 de 100 a 250 beneficiarios<br>3 de 251 a 400 beneficiarios)<br>Vaso medidor mínimo de 350ml<br>Juego de cucharas medidoras<br>Recipientes o condimenteros<br>(3 para 400 participantes) | 2<br>2<br>3<br>1<br>3<br>30<br>2<br>3<br>1<br>1<br>3 | 2<br>2<br>3<br>1<br>0<br>34<br>2<br>3<br>1<br>1<br>3 | C<br>C<br>C<br>C<br>NC<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C<br>C |

Escaneado con CamScanner

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 | 0 | 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 | 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 | 1 | 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 | 4 | C |
| | | | Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde) | 8 | 8 | 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 | 300 | 300 | C |
| | Cubiertos | Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo. | 1 por cada participante | C.sopa 300<br>C.Postre 300<br>Tenedor 300<br>Cuchillo 300 | 270<br>265<br>246<br>240 | 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 | 8 | 8 | 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. | | 8 | 8 | C |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta | | 8 | 8 | C |
| | | 2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre. | | 8 | 8 | C |
| | Bolsas | Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm. | | NA | NA | NA |

**Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL**

Durante la visita de apertura realizada por la Supervisión, se evidencia que el proponente no cuenta con el menaje completo, puesto que le faltan 3 tazas medidoras, 1 colador metálico, 1 Rallador, 30 cucharas de sopa, 35 cucharas de postre, 54 tenedores y 60 cuchillos.

Para la categoría Menaje Portable con relación a las Bolsas Biodegradables de mínimo 30 cm x 40 cm se coloca No aplica, dado que se verificará en visitas de seguimiento una vez se conozca la cantidad de beneficiarios autorizados para el domicilio.



Escaneado con CamScanner