ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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

Fecha de Visita: 29 | 11 | 2024 Hora Inicio: 09:50 Hora Finalización: 12:00

Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9323 | 2024 Nombre Asociado: Corporación para la integración comunitaria la Cometa

Nombre Comedor Comunitario 113302-CCCP-04-003 Veinte de Julio

Ubicación

Localidad: San Cristobal Barrio: 20 de Julio Dirección: Kr 7A Bis # 27B-05 Sur

Tel: 3028030969 Cel.: 3028030969 Correo Electrónico: corpocometa@gmail.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 350

Capítulo 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 [ ] NA [ ]

Concepto: Favorable Porcentaje de Cumplimiento: 93% Fecha: Día: 16 Mes: 01 Año: 2024

No de Acta: ASO2E75934 Hospital/Subred: Centro Oriente

Capítulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
7.3.3	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señaletica.	Se evidencia que todos los espacios presentan señalización y señaletica	C [X] NC [ ]
7.16.13	Existe protección en las instalaciones electricos (tomocorrientes) toma GFCI en cocina	Se evidencia instalación de tomas GFCI en cocina.	C [X] NC [ ]
7.18.11	Existe protección en las instalaciones electricas (tomocorrientes) en despensa toma GFCI	Se evidencio instalación de tomas GFCI 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 [ ]

Powered by CamScanner

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐

Capítulo 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 ☐

Capítulo 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 ☒

Capítulo 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:** 19/06/2024 **Material:** Plástico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000 L **Empresa que realiza el lavado:** Corporación investigativa del medio ambiente **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 06/10/2023 **Acta N°** SQ07C004183	C ☒ NC ☐

Capítulo G. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Certificado Fumigación:** 19/12/2023 **Empresa :** Corporación investigativa del medio ambiente	C ☒ NC ☐

Capítulo 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		7	8	87.5%
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

Powered by CamScanner

Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

CAPITULO E. Se presenta faltante de una silla, 3 tazas medidoras y 9 bandejas plásticas.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capitulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Katerin Yalessa Ardila Pinzon	Maritza Correa Serna
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Katerin Ardila	
Firma	Firma
1099557456	30230910
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Auxiliar Administrativo.	Contratista - Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by 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 2024-2

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 29 | 11 | 2024 Hora Inicio: 09:50 Hora Finalización: 12:00

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9323/2024 Nombre Asociado: Corporación para la integración comunitaria la Cometa

Nombre Comedor Comunitario : 123302 - CCCP 04-003 Veinte de Julio 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 (refrigeraci ó n-congelaci ó n) 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, dise ñ o invertido para extracci ó n profesional de humos, vapores y olores. Incluye filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extra í bles 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 electr ó nica 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	Term ó metro de punz ó n digital para alimentos frios.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Term ó metro de punz ó n 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	2	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	Material higi é nico 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	M í nimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (v í veres y abarrotes). La cantidad de anaqueles ser á de acuerdo con el á rea 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	1	1	C
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El n ú mero de canastillas ser á de acuerdo con el á rea total de almacenamiento de alimentos.	Mínimo 10 de 100 a 250 beneficiarios Mínimo 20 de 251 a 400 beneficiarios	20	40	C

Powered by CamScanner

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 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. 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	39	NC
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	6	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	2	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	4	C
		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	Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	4	1	NC
		Jarras plásticas con tapa				
		Juego Cucharas o recipientes medidores	Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	35	26	NC
		Vaso medidor				
		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	4	C
			Vaso medidor mínimo de 350ml	1	1	C
			Juego de cucharas medidoras	3	3	C
			Recipientes o condimenteros (3 para 400 participantes)			

Powered by CamScanner

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	5	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	3	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	350	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	350	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	6	6	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		6	6	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta		6	6	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre.		6	6	C
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.		3	3	C

Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se presenta faltante de una silla, 3 tazas medidoras y 9 bandejas plásticas.

Powered by CamScanner