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 2025

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	26	04	2025	Hora Inicio	9:00 a.m	Hora Finalización	11:00 a.m

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7998 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA

Nombre Comedor Comunitario 123045-CCCP 19-021 MIRADOR DE LA ESTANCIA

Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: MIRADOR DE LA ESTANCIA Dirección: Crr 76ª #63ª -42 sur

Tel: .----------. Cel.: 3203162821 Correo Electrónico: asosemillas2010@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. **Concepto:** ---------- **Porcentaje de Cumplimiento:** ---------- **Fecha:** Día: ----- Mes: ---- Año: ------- **No de Acta:** ---------- **Hospital/Subred:** ----------	C [ ] NC [ ] NA [x]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
6,5	El inmueble cuenta con sistema de motobombas funcional, en buen estado y con un programa de mantenimiento (en caso de que existan)	Inmueble no cuenta con sistemas de motobombas, por lo que se procede a dar cierre al hallazgo	C [x] NC [ ]
7,3,1	Rampas de acceso a los espacios de la unidad operativa.	Se evidencia que comedor cuenta con entrada plana sin escalones de fácil acceso	C [x] NC [ ]
7,3,2	Elementos de transición (rampas) para acceder internamente de un espacio a otro de la Unidad Operativa.	Inmueble no cuenta con rampas internas dentro del comedor, por lo que se procede a dar cierre al hallazgo	C [x] NC [ ]
7,3,3	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética.	Durante visita se evidencia que comedor ya cuenta con la señalización y señaletica, por lo que se procede a dar cierre al hallazgo	C [x] NC [ ]
7,4,1	Todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados	Durante visita se evidencia que todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados	C [x] NC [ ]
7,16,8	Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.	Se evidencia que asociado puso los respectivos angeos garantizando la hermeticidad para evitar contaminaciones o ingreso se vectores	C [x] NC [ ]
7,16,9	Las puertas de cocina deben ser metalicas, garantizando hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.	Se evidencia que comedor cuenta con puertas metalicas, sin embargo, los haz de luz superan 1cm y no cuentan con burletes/escobilla para evitar el ingreso de vectores y/o plagas	C [ ] NC [x]
7,18,11	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en despensa tomas GFCI.	Se evidencia almancen con tomas GFCI, por lo que se procede a dar cierre al hallazgo	C [x] 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 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:** 26 de febrero del 2025 **Material:** Plástico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 500 litros **Empresa que realiza el lavado:** ECOintegral SAS **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 01 de Mayo de 2024 **Acta N°** SQ07C 004449	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:** 25 de febrero del 2025 **Empresa :** ECOintegral 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	x	11	12	91,6%
70 % - 89,9%	Condicionado				
< 69,9 %	Desfavorable				

Cálculo Porcentaje de Cumplimiento: N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple **/** N° Total de Aspectos Verificados ***** 100

Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se evidencia conformidad en la verificación de especificaciones y cantidad mínima de equipos, muebles, utensilios y menaje.

El asociado debera subsanar la(s) No conformidades abierta(s) en la presente acta de apertura.

Variable relacionada con inspección sanitaria por parte de la autoridad competente no aplica dado que asociado aún se encuentra dentro de los tiempos establecidos para realizar la solicitud de visita.

En acta se relacionan cada uno de los aspectos dejados como no cumplimiento en la visita de plantas fisicas, por lo que se verifican un total de 12 aspectos, de los cuales 11 presentaron cumplimiento, como resultado del concepto de la visita de apertura es FAVORABLE con un 91,6% de cumplimiento.

Se socializa acta de visita de apertura con la representante legal y se entrega copia de la misma.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realizan las respectivas aclaraciones

Capitulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Luz Esperanza Forero Berrio	Evelyn Johana Monsalve Montero
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Evelyn Monsalve Firma
35.510.901	1.013.644.132
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Representante Legal	Contratista - Apoyo a la supervisión
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 2025

Fecha de Visita	26	4	2025	Hora Inicio	9:00 a.m	Hora Finalización	11:00 a.m

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7998 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA

Nombre Comedor Comunitario : 123045-CCCP 19-021 MIRADOR DE LA ESTANCIA 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 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	NA	NA	NA
	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; con certificado de calibración por organismo de acreditación en instalaciones del cliente.	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	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	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	1	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 Mínimo 20 de 251 a 400 beneficiarios	20	20	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	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 30 x 40cm	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. 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 Recipientes o condimenteros	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	3	C
			Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	C
			Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	2	2	C
			Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	30	30	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	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

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	2	C
			Rallador (1 por cada 200)	1	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)	1	1	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)	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	1	C
Menaje en sitio	Platos - Vasos - Postreras	Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm, en material de acero inoxidable.	1 por cada participante	300	300	C
		Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable.		300	300	C
		Plato para postre en material higiénico sanitario de mínimo 10 cm, en material de acero inoxidable; o plato de postre en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, excelente procesabilidad y rigidez, resistente a altas temperaturas, medidas diámetro 10 cm y alto mínimo 2cm.		300	300	C
		Vaso para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc que garantice la porción servida por grupo etario, en material de acero inoxidable; o vaso para bebidas frías en polipropileno resistente a impactos, apto parael contacto humano y con alimentos, excelente procesabilidad y rigidez. No se permite el uso de materiales desechable.		300	300	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa	1 por cada participante	300	300	C
		Cuchara de postre		300	300	C
		Tenedor		300	300	C
		Cuchillo en acero inoxidable		300	300	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	2	2	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.		2	2	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta		2	2	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre.		2	2	C
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.		NA	NA	NA

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL