ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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 PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 30 / 04 / 2025 | Hora Inicio: 1:00pm | Hora Finalización: 3:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8003 - 2025 | Nombre Asociado: CORPORACIÓN PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario: 123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA

Ubicación

Localidad: Suba | Barrio: Villa María | Dirección: KR 111 135-25 MJ

Tel: 6017961417 | Cel.: 3028030969 | Correo Electrónico: corpocometa@gmail.com

Cobertura

N° Cupos Contratados: 200

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 [X] NC [ ] NA [ ] Radicado de solicitud No. 108520

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
6,4	El inmueble cuenta con servicio de gas y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida	Durante la visita se evidencia que se encuentra en instalación el servicio de gas, que es con pipeta, se encuentra realizando pruebas aún, aunque se observa ya conexión a las estufas.	C [ ] NC [X]
6,6	El inmueble cuenta con Detectores de humo	Durante la visita se evidencia 1 detector de humo instalado en el comedor.	C [X] NC [ ]
7,3,3	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética.	Durante la visita se evidencian todos los espacios del comedor debidamente señalizados	C [X] NC [ ]
7,4,1	Todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados	Durante la visita se evidencian corredores y pasillos debidamente señalizados	C [X] NC [ ]
7,8,1	Los vidrios y/o espejos están en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos y asegurados firmemente al marco que los soporta.	Durante visita se evidencian vidrios de ventanas del área común del en buenas condiciones.	C [X] NC [ ]
7,16,6	Debe contar con un lavamanos de accionamiento no manual de conformidad con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 (artículo 6, numeral 6, item 6,3).	Durante visita se evidencia que el asociado realiza instalación del lavamanos de accionamiento no manual de acuerdo a lo establecido en Resolución 2674 de 2013 en el área de proceso.	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 encuentra aún pendiente de instalación los angeos que garanticen la hermeticidad en el área de la preparación.	C [ ] NC [X]
7,17,5	Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.	Durante visita se evidencia que se garantiza hermeticidad del área común del comedor.	C [X] NC [ ]
7,18,6	Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.	Se encuentra aún pendiente de instalación los angeos que garanticen la hermeticidad en el área de la despensa.	C [ ] NC [X]
			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 [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. **Fecha Certificado de lavado:** ____25/03/2025_____ **Material:** Plástico **N° de Tanques:** _2__ **Capacidad:** __500 L_____ **Empresa que realiza el lavado:** ___Corporación Investigativa del medio Ambiente____ **Concepto sanitario de la empresa: _Favorable_** **Fecha de expedición del concepto: _26/08/2024__** **Acta N°** __SQ07C_004874__	C [X] 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:** __25/03/2025___ **Empresa :** ____Corporación Investigativa del medio Ambiente_____	C [X] 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		10	14	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

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 PAGINA 3 de 3

Capitulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se realiza segunda visita de apertura a comedor Villa María, obteniendo un concepto condicionado con un 71,4%,donde se evidencio:

* No se realiza conteo de plato pando ni hondo en acero inoxidable los cuales se verificará en la primera visita de seguimiento

* No se realiza conteo y validación de menaje portable dado que aún no se cuenta con autorizaciones de los beneficiarios que retiraran sus alimentos del comedor al igual que las bolsas biodegradables de 30 x 40 cm, para transportarlos.

Durante la visita se evidenció las siguientes no conformidades:

*El Asociado se encuentra realizando las acciones correctivas de las observaciones generadas en la visita de plantas fisicas, pendiente concluir instalación de gas y de angeos en áreas de preparación y almacenamiento, se refiere ya se encuentran en elaboración.

* Se adquirieron los equipos pendientes, pero aún se encuentra concluyendo instalación del gas con pipeta, extractor para poner en funcionamiento campana extractora.

Pendiente: 1 Estiba, 1 vaso medidor, cucharas medidoras, 2 tablas de picar azules

Comedor no presenta visita del ente de salud para emitir concepto sanitario, asociado realiza gestión radicado de solicitud No. 108520 pendiente visita.

Se socializa acta y deja copia de la misma.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Capitulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Antonio Gregorio Barreto	MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
79990489	Firma
Cédula de Ciudadanía	51.977.999
Representante Legal	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Contratista - Apoyo a la supervisión
	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA 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**	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita	30	4	2025	Hora Inicio	**1:30pm**	Hora Finalización	**3:30pm**

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8003 - 2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario : 123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA Cobertura Contratada: **200**

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	0	C
		Congelador capacidad mínima de 508 litros	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	0	C
		Refrigerador capacidad mínima de 355 litros	1 de 300 a 400 beneficiarios	0	0	NA
	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	2x1fogon 1x3fogones	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	NC
	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	NC
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	0	C
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	0	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	0	C
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	0	C
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	0	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	1	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	2	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	-	1	NC
	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	10	20	C

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**	DOCUMENTO NO CONTROLADO	
		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.	8 mesas de 100 a 250 beneficiarios	8	15	C
		La forma de las mesas podrá ser variada.		8	15	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	8	15	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	32	73	C
Utensilios	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios	2	2	C
		Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro	1 de 100 a 250 beneficiarios 2 de 251 a 400 beneficiarios	1	1	C
		Olla a presión 13-16 litros.	1 para 100 beneficiarios 2 para 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 15 litros	1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios	1	1	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	1	1	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)	1	1	C
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios)	1	1	C
			Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	2	2	C
			Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	C
			Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	2	2	NC
			Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	20	20	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)	2	2	C
			Vaso medidor mínimo de 350ml	1	0	NC
			Juego de cucharas medidoras	1	0	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)	1	1	C
			Espumadera (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	1	1	C
			Rallador (1 por cada 200)	1	1	C
			Pinzas para alimentos (2 de 1 00 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	1	2	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)	1	2	C
			Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde)	2	0	NC
			Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	1	1	C
			Cucharón (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	1	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	200	NA	NA
		Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable.		200	NA	NA
		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.		200	200	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.		200	200	C
		No se permite el uso de materiales desechable.				
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo en acero inoxidable.	1 por cada participante	200	204	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	N.A	N.A	N.A
		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.		N.A	N.A	N.A
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta		N.A	N.A	N.A
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre.		N.A	N.A	N.A
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.		N.A	N.A	N.A

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

No se realiza conteo de plato pando ni hondo en acero inoxidable los cuales se verificará en la primera visita de seguimiento
No se realiza conteo y validación de menaje portable dado que aún no se cuenta con autorizaciones de los beneficiarios que retiraran sus alimentos del comedor al igual que las bolsas biodegradables de 30 x 40 cm, para transportarlos.
Se adquirieron los equipos pendientes, pero aún se encuentra concluyendo instalación del gas con pipeta, extractor para poner en funcionamiento campana extractora.
Pendiente: 1 Estiba, 1 vaso medidor, cucharas medidoras, 2 tablas de picar azules