	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 1 de 3

Fecha de Visita: 24 | 04 | 2025 Hora Inicio: 09:20 Hora Finalización: 03:30

Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7944-2025 Nombre Asociado: Orden Ministros de los Enfermos

Nombre Comedor Comunitario: 113324 CCC P CU-004 Juan Rey.

Ubicación

Localidad: San Cristóbal Barrio: Juan Rey Dirección: Cra 15E 69-60 Sur

Tel: 6013061275 Cel: 3102643592 Correo Electrónico: Juanrey93224-2024@outlook.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 REQUERIMENTOS 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: Favorable Porcentaje de Cumplimiento: 93,5% Fecha: Día 18 Mes 05 Año 2024 No de Acta: ASDE 755 228 Hospital/Subred: Centro Oriente	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
7-12	No cuenta con espacio para almacenamiento de elementos de Aseo y Productos	Adecuan Area en el salón comedor para ubicar elementos y productos de Aseo.	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 [ ]
			C [ ] NC [ ]

	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 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 ☐

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, Aistamiento 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:** 07-12-24 **Material:** PVC **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000L **Empresa que realiza el lavado:** Fumigaciones ASR **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 12-08-24 **Acta N°** SQ07C004831	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:** 07-12-2024 **Empresa:** Fumigaciones A.S.R	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	X	6	6	100%
70 % - 89,9%	Condicionado				
< 69,9 %	Desfavorable				

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

	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 3 de 3

Capítulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se hace seguimiento al Acta de Plantas Físicas, donde les recomiendan:

Realizar mantenimiento y Pintura a Pared y media cañas del comedor periodicamente.

El Asociado da cumplimiento con el menaje, equipos, utensilios y ollas con base a cobertura contratada y de acuerdo a especificaciones del Anexo Técnico.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Capítulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alba Rocio Malnecha Burgos:	Cecilia Perez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52843518	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista - Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

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: 24 | 04 | 2025 Hora Inicio: 09:20 Hora Finalización: 03:30

Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7944-2025 Nombre Asociado: Orden Ministros de Enfermos

Nombre Comedor Comunitario: 113324 CCC P04-004 Jon Rey Cobertura Contratada: 350

Capítulo 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 608 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 60 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 grama.	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; 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 artistas; 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 abarroes). 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	2	2	C
	Estibas	Material higiénico sanitario.	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	6	6	C
	Canastillas	Plásticas 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	42	C

Alcaldía Mayor Bogotá D.C. 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	—	—	—
		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.	10 mesas de 251 a 400 beneficiarios	10	16	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	86	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	3	C
		Olla a presión 13-16 litros.	1 para 100 beneficiarios 2 para 260 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios	3	3	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox. 16 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.	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	6	C
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.	Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	1	1	C
		Recipiente plástico para muestras.	Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	3	3	C
		Tina plástica	Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	35	35	C
		Jarras plásticas con tapa	Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 beneficiarios)	2	2	C
		Juego Cucharas o recipientes medidores	Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	3	3	C
		Vaso medidor	Vaso medidor mínimo de 350ml	1	1	C
		Bandejas para la distribución de los alimentos	Juego de cucharas medidoras	1	1	C
		Recipientes o condimenteros	Recipientes o condimenteros (3 para 400 participantes)	3	3	C

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
	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	3	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	4	C
			Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde)	2	2	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 - Posteras	Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm, en material de acero inoxidable.	1 por cada participante	350	352	C
		Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable.		350	460	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.		350	404	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 para el contacto humano y con alimentos, excelente procesabilidad y rigidez.		350	420	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	350	365	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	16	20	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.		16	16	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta		16	20	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre.		16	20	C
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.		-	-	-

Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Presentan soporte de calibración de la báscula de residuos sólidos. del día: 24-02-2025.

Cuentan con el Menaje en Acero Inoxidable de acuerdo al anexo Técnico, faltan 90 platos de seco, los cuales se encuentran en plástico.