

 ALCALÁ MAYOR MUNICIPAL 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 1 de 3	
	Fecha de Visita: <u>23</u> <u>07</u> <u>2025</u>		Hora Inicio: <u>9:00 am</u> Hora Finalización: <u>11:30 pm</u>	
	Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO			
Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>9032-2025</u> Nombre Asociado: <u>Fundación Rema</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>123043-CCCC 07-016 Ciudadela El Relicó</u>				
Ubicación Localidad: <u>Bosa</u> Barrio: <u>Ciudadela El Relicó</u> Dirección: <u>Cra 930 # 6950r - 40</u> Tel: <u>/</u> Cel.: <u>3219022668</u> Correo Electrónico: <u>Ciudadela-elrelico9031-2025@outlook.com</u>				
Cobertura N° Cupos Contratados: <u>200</u>				
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 ☒ NC ☐ NA ☐
Concepto: <u>/</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>%</u> Fecha: Día <u>/</u> Mes <u>/</u> Año <u>/</u> No de Acta: <u>/</u> Hospital/Subred:				
Capítulo C. REQUISITOS NECESARIOS				
Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento	
7.14.8	Cuenta con baños que permitan accesibilidad para movilidad reducida	Se cuenta con baño para personas en movilidad reducida	C	☒ NC ☐
7.14.4)	Cuenta con techo falso en madera, despredimen tu de pintura en cocina	-Se cuenta con techo en la cocina en material que facilita limpieza y desinfección, en buen estado	C	☒ NC ☐
7.16.4	Falta medios caños en la cocina	-Se encuentran medios caños piso-pared, pared-pared y techo-pared	C	☒ NC ☐
7.17.3	Techo del comedor en madera	Techo del comedor en material que facilita limpieza y desinfección	C	☒ NC ☐
7.18.1	Dispensa naventa cuenta con rejilla o sifón	La bodega cuenta con rejilla y sifón	C	☒ NC ☐
7.18.3	Muros de la dispensa en ladrillo	Bodega con paredes embaldosadas (Grifo) sin lavar, fuerte limpieza y desinfección	C	☒ NC ☐
7.18.5	Falta medios caños en la Bodega	Bodega cuenta con medios caños piso-pared, pared-techo etc	C	☒ NC ☐
6.6	El inmueble no cuenta con detectores de humo	El inmueble no cuenta con detectores de humo	C	☐ NC ☒
7.3.3	Falta Señalización y Señalética en estado operativo	La señal operativa cuenta con Señalética y Señalización	C	☒ NC ☐
7.15.8	No cumple puerta de los baños en el techo	puerta del baño de los participantes cumple con la crebura requerida	C	☒ NC ☐
7.16.6	No cuenta con lavamanos de agua corriente no manual	No cuenta con lavamanos de agua corriente no manual	C	☐ NC ☒
7.16.13	Instalaciones eléctricas en protección GFCI en cocina	En cocina se cuenta con instalaciones GFCI protegidas	C	☐ NC ☐
7.18.11	Dispensa sin protección GFCI a instalaciones eléctricas	Dispensa con protección GFCI instalaciones eléctricas	C	☒ NC ☐

 ALCALDÍA MAYOR MEDIANEZA 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 <hr/> PAGINA 2 de 3
--	---	---

Ítem	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
719.6	No cuenta con certificados de lavado de tanques.	Se cuenta con certificados de lavado de tanques con fecha 04/08/2025	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: <u>04/08/2025</u> Material: <u>PVC</u> N° de Tanques: <u>1</u> Capacidad: <u>250 Lt</u> Empresa que realiza el lavado: <u>Mulhserwood Fenix</u> Concepto sanitario de la empresa: <u>Favorable</u> Fecha de expedición del concepto: <u>04-09-2025</u> Acta N° <u>50076 005335</u>	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: <u>04-08-2025</u> Empresa: <u>Mulhserwood Fenix y</u>	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	16	14	84
70 % - 89,9%	Condicionado			
< 69,9 %	Desfavorable			

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

Capítulo I. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

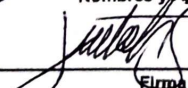
El comedor Ciudad del El Recreo es nuevo, ya solicito la
 nota de hospital con radicado NO 113170 del 26-07-2025.
 En espera de autorización por parte de la junta del conjunto
 para instalar otro fogón de 250 Lt.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capítulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita

Julieth Silva
 Nombres y Apellidos


 Firma

1007297347
 Cédula de Ciudadanía

Responsable
 Cargo

Quien Realiza la Visita

Patricio Lozano
 Nombres y Apellidos


 Firma

51462968
 Cédula de Ciudadanía

Contratista - Apoyo a la supervisión
 Cargo



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 23 07 2025

Hora Inicio 9:00 am

Hora Finalización 1:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

N° Convenio/Vigencia: 9032-2025 Nombre Asociado: Fundación Rema

Nombre Comedor Comunitario: 13043609-046 Ciudadela El Recreo Cobertura Contratada: 200

Capítulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por beneficiario)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/MC
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) capacidad mínima de 27 pies	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	0	NC
		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	2	2	C
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 100 a 400 beneficiarios	1	1	NC
		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	0	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	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	1	2	C
			2 de 251 a 400 beneficiarios			
	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
	Anaqueles	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



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	8	C
		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			
	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	32	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	2	2	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	2	3	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		Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios)	1	0	NC
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios)	1	2	C
		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.	Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	2	3	C
		Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos.	Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios)	2	2	C
		Recipiente plástico para muestras.	Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios)	1	1	C
		Tina plástica	Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios)	20	20	C
		Jarras plásticas con tapa	Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 beneficiarios)	2	1	NC
		Juego Cucharas o recipientes medidores	Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)	2	2	C
		Vaso medidor	Vaso medidor mínimo de 350ml Juego de cucharas medidoras	1	0	NC
		Bandejas para la distribución de los alimentos	Recipientes o condimenteros (3 para 400 participantes)	2	2	C
		Recipientes o condimenteros		3	3	C

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/MC
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, cucharón 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	2	C
		Pinzas para alimentos (2 de 100 a 250 beneficiarios y 3 de 251 a 400 beneficiarios)	2	3	C
		Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	1	2	C
		Cuchara para servir (2 de 100 a 250 beneficiarios y 3 de 251 a 400 beneficiarios)	2	2	C
		Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color: blanca, amarilla, azul y verde)	2	1	NC
		Juego de cuchillos (1 de 100 a 250 y 2 de 251 a 400 beneficiarios)	1	2	C
Menaje en sitio	Platos - Vasos - Postres Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm, en material de acero inoxidable. Plato hondo material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable. 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. Vaso para bebidas frías con capacidad mínima 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. No se permite el uso de materiales desechable.	2	200	200	C
			200	200	C
			200	200	C
			200	200	C
			200	200	C
Menaje portable	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo en acero inoxidable	1 por cada participante	200 200 200 200	C C C C
	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	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	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta.		8	C
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre.		8	C
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm			

Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Falta: Nevera mixta de 27 pies. Tapa de licuadora Industrial, Compresor externa desechable, fuera de funcionamiento, 1 extractor, 1 cacerola de 110 Lt. con tapa extra de 150 Lt., 1 vaso medidor, 4 tablas de picar (1 blanca, 1 amarilla, 1 roja, 1 verde).