ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN 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: 24 / 04 / 2025 Hora Inicio: 9:40 a. m Hora Finalización: 4: 00 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7947-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario: 113883-CCCP 04-008 PUENTE COLORADO

Ubicación

Localidad: SAN CRISTÓBAL Barrio: MORALBA Dirección: CRA 16B ESTE 42C 55 SUR

Tel: 6019644937 Cel.: 3208366461 Correo Electrónico: PUENTECOLORADO9327-2024@OUTLOOK.COM

Cobertura

N° Cupos Contratados: 250

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:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 91 % **Fecha:** Día: 08 Mes: 04 Año: 2025 **No de Acta:** AS02E 755514 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo 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 señalética.	El Asociado realizó instalación de habladores en el área social .	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 [ ]

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 ☐

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:** 13/01/2025 **Material:** Plástico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000L **Empresa que realiza el lavado:** FUMINDUSTRIAL ABC SAS **Concepto sanitario de la empresa:** FAVORABLE **Fecha de expedición del concepto:** 12/04/2024 **Acta N°** SQ07C 004595	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:** 30/12/2024 **Empresa :** FUMINDUSTRIAL ABC 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		5	6	83,3
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

De acuerdo con la verificación realizada, se evidencian los siguientes requisitos pendientes de cumplimiento con relación a la infraestructura del comedor por parte de plantas físicas

7.3.3 Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética. El Asociado realizó instalación de habladores en el área social del comedor

Se evidencia que el Asociado no cuenta con la totalidad de los elementos establecidos por Anexo técnico en la presente apertura. Se identificó faltante del menaje descrito a continuación

2 pailas de aluminio de 23.5 litros
1 olla con tapa de aluminio No 32- capacidad aproximada de 15 litros
1 olla con tapa de aluminio No 40-50- capacidad aproximada de 75 litros
1 tina de mínimo 50 litros
2 ralladores
5 platos hondos de material higiénico para sopa mínimo 18 cm, en material de acero inoxidable
8 platos pandos material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable
10 vasos para bebidas
13 cucharas de sopa
41 cucharas de postre
11 tenedores 7 Cuchillos de acero inoxidable
El Asociado deberá realizar reposición de el menaje de acuerdo con las cantidades requeridas por Anexo técnico.

Se verificaron un total de 6 aspectos, de los cuales 5 representaron cumplimiento, como resultado la visita de apertura obtuvo un concepto Condicionado de 83,3 %.

Durante la visita de apertura se socializó con el Asociado que la balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg y sensibilidad de máxima de 100 gramos, utilizada para el pesaje de residuos sólidos, debe contar con certificado de calibración por organismo de acreditación en instalaciones del cliente. Se socializó con el Asociado que, para la próxima visita del componente ambiental, se debe contar con el certificado de calibración del equipo balanza para residuos sólidos.

Durante la visita se evidencia concepto del 08/04/2025, favorable, emitido por Subred Centro Oriente con 91%

Se aclara al Asociado que se realizará la verificación del menaje de acero inoxidable en la primera visita de seguimiento por parte del componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad

Se aclara que la verificación del menaje portable se realizará en visita de seguimiento por ANS, una vez se cuente con la cantidad de beneficiarios autorizados.

Se socializa acta de apertura con la responsable del servicio y se deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios. Gloria Martin. cc 52276570. Cel 3[illegible]. Responsable del servicio.

Capitulo J. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
GLORIA MARTIN NOVOA	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	KAROL. A. CASTELBLANCO, C Firma
52,276,570	1,010,182,637
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable del servicio	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 MINIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 24 / 4 / 2025 Hora Inicio: 9:40 a. m Hora Finalización: 4: 00 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7947-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario: 113883-CCCP 04-008 PUENTE COLORADO Cobertura Contratada: 250

Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

Categoria		Caracteristicas	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 extraibles 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 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	1	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 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	2	C
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm X Alto 25 cm. El numero 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	33	C

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 2025			DOCUMENTO NO CONTROLADO	
				PAGINA	2 de 3

Categoria		Caracteristicas	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	8	14	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	42	C
Utensilios	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23 5 litros	2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios	2	0	NC
		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	1	NC
		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	0	NC
		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) Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 beneficiarios 2 para 251 a 400 beneficiarios) Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios) Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 beneficiarios) Taza medidora (1 por cada 100 beneficiarios) Bandejas plásticas (10 por cada 100 beneficiarios) Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 beneficiarios) Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios) Vaso medidor mínimo de 350ml Juego de cucharas medidoras Recipientes o condimenteros (3 para 400 participantes)	2 2 2 1 1 25 2 2 1 1 3	2 3 3 1 1 36 1 3 2 1 3	C C C C C C NC C C C C

Powered by CamScanner

	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

Categoria		Caracteristicas	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	2	C
			Espumadera (1 de 100 a 250 beneficiarios y 2 de 251 a 400 beneficiarios)		1	2	C
			Rallador (1 por cada 200)		2	0	NC
			Pinzas para alimentos (2 de 1 00 a 250 beneficiarios 3 de 251 a 400 beneficiarios)		2	2	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)		2	2	C
			Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (2 por cada color blanca, amarilla,		8	8	C
			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		250	245	NC
		Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable.			250	242	NC
		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			250	267	C
		Vaso para bebidas frias con capacidad mínimo 240 cc que garantice la porción servida por grupo etario, en material de acero inoxidable, o vaso para bebidas frias en polipropileno resistente a impactos, apto parael contacto humano y con alimentos, excelente procesabilidad y rigidez No se permite el uso de materiales desechable			250	240	NC
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre tenedor y cuchillo en acero inoxidable	1 por cada participante	Cuchara sopa	250	237	NC
				Cuchara potre	250	209	NC
				Tenedor	250	239	NC
				Cuchillo acero inoxidable	250	243	NC
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		NA	NA	NA
		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 raiz			NA	NA	NA
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 330 ml para servido de bebida de fruta			NA	NA	NA
		2 recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre			NA	NA	NA
	Bolsas	Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm			NA	NA	NA

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se evidencia que el Asociado no cuenta con la totalidad de los elementos establecidos por Anexo técnico en la presente apertura. Se identificó faltante de 2 Pailas de aluminio de 23.5 litros, 1 Olla con tapa de aluminio No 32- capacidad aproximada de 15 litros. 1 Olla con tapa de aluminio No. 40-50- capacidad aproximada de 75 litros,1 Tina de mínimo 50 litros , 2 Ralladores. 5 Platos hondos de material higiénico para sopa mínimo 18 cm , en material de acero inoxidable, 8 Platos pandos material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm, en material de acero inoxidable. 10 Vasos para bebidas. 13 cucharas de sopa, 41 Cucharas de postre ,11 Tenedores,7 Cuchillos de acero inoxidable
El Asociado deberá realizar reposición de el menaje de acuerdo con las cantidades requeridas por Anexo técnico

Powered by CamScanner