ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD - INFRAESTRUCTURA
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	18	06	2025	Hora Inicio	9:00	Hora Finalización	10:15

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7870-2025 Nombre Asociado: Corporacion Siembra Futuro

Nombre Comedor Comunitario : 113617-CCCP-02-002 Moraci

Fecha Inicio Operación: 02-05-2025 Fecha Final Operación: 31-12-2025

Nombre Responsable del Servicio: Yudy Hernandez Cadena

2. Ubicación

Localidad: CHAPINERO Barrio: San Luis Altos del cabo rural II Dirección: Calle 98 5 78 Este

Tel: 601 933 1621 Cel.: 3015962917 Correo Electrónico: siembrafuturo@gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: / Nº Personas Beneficiarias en Atención: /

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: / Total Asistencia del Dia: / Total Histórico de Asistencia: /

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1.I	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C ☐ NC ☒ NA ☐	2.I	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3.I	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	4.I	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C ☒ NC ☐ NA ☐
5.I	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C ☐ NC ☒ NA ☐	6.I	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
7.I	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐	8.I	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9.I	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día 04 Mes 05 Año 2025 **Material:** Plasticos **Nº Tanques:** 4 **Capacidad Total:** 5500 **Empresa:** Salubridad Ambiental **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 17 Mes 02 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10.I	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11.1	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Si aplica)	C ☐ NC ☐ NA ☒
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12.I	Garantiza los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	13.I	Cumple con las observaciones generadas por la Subdirección de Plantas Físicas descritas en el *"Formato de Calificación Técnica de Inmuebles (Componente Urbanístico y de Infraestructura) – Comedores"* .	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se evidencia que el tanque de agua de 1000 Lt se encuentra en la planta mas baja, por debajo del nivel de la cocina, se sugiere subirlo al techo con los demas para evitar trasiego o acarreo de aguas

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios. Jeral JPL

Capitulo D. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1.I	Se evidencian mesas cañas en mal estado.	Proxima Visita
O	1.I	Se evidencia pintura y muros sucios	Proxima Visita
O	3.I	Se evidencian techos que requieren parche y alisarlos al igual que mejorar la pintura de los mismos	Proxima Visita
O	3.I	Se evidencia que el sistema de la zona de higienización no funciona correctamente	Proxima Visita
O	5.I	Se evidencia que el piso las juntas no estan completas y se requiere aplicar semejante a la superficie de la tableta mejorar el mortero de juntas para que quede uniforme	Proxima Visita

Capítulo E. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández Cadena	Jose Luis Sarazo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.363.325	1354917685
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	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	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	18	MES	06	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

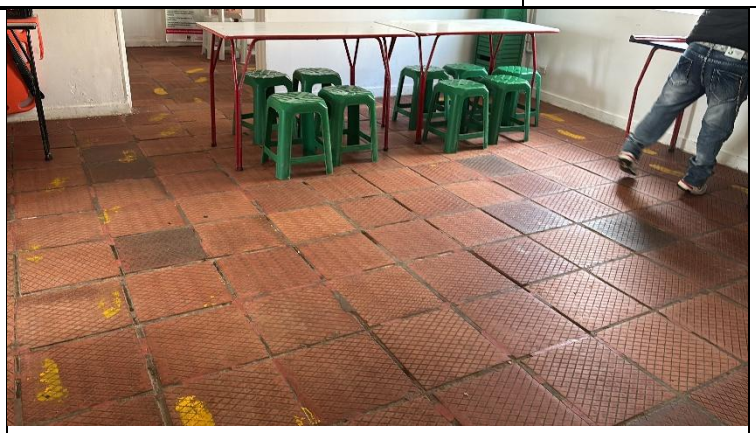
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113617-CCCP 02-002 MORACI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7870-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
1.I Se evidencian medias cañas en mal estado	3. I Se evidencia techos que requieren pañete y alisarlos al igual que mejorar la pintura de los mismos.

	
3.I Se evidencia que el sistema de la zona de higienización no funciona correctamente	5.I Se evidencia que el piso las juntas no están completas y se requiere aplicar sellante a la superficie de la tableta mejorar el mortero de juntas para que quede uniforme.

Apoyo a la supervision
JOSE LUIS CAVANZO
Nombres y Apellidos
13541768
Cédula de Ciudadanía