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
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	24	1	2026	Hora Inicio	11:50 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7870-2025** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113617- COMEDOR COMUNITARIO-MORACI**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **YUDY HERNANDEZ CADENA**

2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **SAN LUIS** Dirección: **CALLE 98 ESTE # 5-78**

Tel: **6019331621** Cel.: **3112415022** Correo Electrónico: MORACI7870-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **255**

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: X 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: X 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: X 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: X 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: X 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: X 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: X 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: X 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:** Plástico **Nº Tanques:** 3 **Capacidad Total:** 4500 L **Empresa:** SALUBRIDAD AMBIENTAL **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 17 Mes 02 Año 2026	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	11.I	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 [X]
12.I	Garantiza los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL

Variable 26: Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido.	C [X] NC [ ]
Variable 20: No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC PSS 026) vigente y formatos asociados,publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] NC [X]
Se evidencia 1.8 Kg de pera con daño mecánico y exceso de madurez incumpliendo la calidad que deben tener los productos a utilizar según anexo técnico. Se realiza desnaturalización según lo establece el anexo técnico. Se Mantiene Requerimiento.	
Variable 18: Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados,número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	C [ ] NC [X]
Se evidencia que los huevos almacenados no cuentan con fecha de vencimiento del empaque original ni tampoco cuentan con rótulos de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Segunda Observación.	
Se entrega menú 24 semana 4 con intercambio en la fruta del componente postre,se entrega pera en trozos en vez de manzana en trozos	
Se termina servicio con una asistencia de 185 beneficiarios.	
El día de hoy no se contó con la presencia de la Responsable del servicio y el asociado no envió su debido reemplazo. El acta es firmada por el auxiliar administrativo Brayan Jordán.	
Se socializa y se deja copia del acta con el auxiliar administrativo.	
Variable 11 I: No Aplica: El comedor Comunitario cuenta con el servicio de gas natural con red domiciliaria.	

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios Brayan Stiven Jordan Cortazar
CC. 1000935808 Auxiliar Administrativo Brayan Jordan

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2 I	Se evidencia que hace falta 1 toma eléctrica GFCI en el área de almacenamiento de alimentos (bodega), especifícamente en la parte drecha del acceso al área, debido a que se tiene 1 toma eléctrica que no es GFCI.	Próxima Visita
O	3 I	Se evidencia que no se tienen señalizadas las áreas de cocina caliente y área cocina fria, según lo establece el anexo técnico, adicional a lo anterior tampoco se tiene señalizada el área de preparación de alimentos con el aviso "Prohíbido el ingreso a personal no autorizado", según lo establece el anexo técnico.	Próxima Visita
O	5 I	Se evidencia un sifón sin rejilla de protección en el área de consumo de alimentos de los beneficiarios.	Próxima 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
O	61	17/10/2025	24/01/2026: No es posible evidenciar el funcionamiento del lavamanos no manual en cocina debido a que el agua no tiene suficiente presión para bajar por el mecanismo de accionamiento de pedal. Manipuladoras se lavan las manos haciendo uso de la perilla del lavamanos para abrir la llave de agua. Se Genera Requerimiento.	X		Abierto	X	

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Brayan Stiven Jordan Cayetano	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Brayan Jordan	AOC
Firma	Firma
1000935708	1081921965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Auxiliar Administrativo	Profesional Apoyo a 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	24	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113617- COMEDOR COMUNITARIO- MORACI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7870 / 2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable 6I: 24/01/2026: No es posible evidenciar el funcionamiento del lavamanos no manual en cocina debido a que el agua no tiene suficiente presión para bajar por el mecanismo de accionamiento de pedal. Manipuladoras se lavan las manos haciendo uso de la perilla del lavamanos para abrir la llave de agua. Se Genera Requerimiento.

Variable 2I: Se evidencia que hace falta 1 toma eléctrica GFCI en el área de almacenamiento de alimentos (bodega), específicamente en la parte derecha del acceso al área, debido a que se tiene 1 toma eléctrica que no es GFCI.

	 
Variable 5I: Se evidencia un sifón sin rejilla de protección en el área de consumo de alimentos de los beneficiarios.	**Variable 20:** Se evidencia 1.8 Kg de pera con daño mecánico y exceso de madurez incumpliendo la calidad que deben tener los productos a utilizar según anexo técnico. Se realiza desnaturalización según lo establece el anexo técnico. Se Mantiene Requerimiento.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años**

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía