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 PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita: 21 | 08 | 2025 Hora Inicio: 12:40 Hora Finalización: 13:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7983 - 2025 Nombre Asociado: Fundación para el Crecimiento Social - Funcresol

Nombre Comedor Comunitario: 113819 - CCCPOS - 006 Lorenzo Alcantuz

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

Nombre Responsable del Servicio: Cristian Arguelles

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: Usminia Dirección: Calle 109 Sur No. 7-04

Tel: 6018051872 Cel.: 3118782976 Correo Electrónico: lorenzoalcantuz7983-2025@outlook.com

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [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 10 Mes 05 Año 2025 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Control de sanidad Servicios Integrales **Concepto Sanitario:** favorable **Fecha Concepto:** Día 03 Mes 09 Año 2024	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 ☐

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL

*Se evidencia que se continua utilizando el menaje plastico y no se tiene el menaje de acero inoxidable.
*Se evidencia que el comedor cuenta con gas natural variable 11.I.
*Se socializa el acta con el responsable del servicio y se entrega copia digital.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	9.I	Se evidencia que no se tienen las tomas que cumplen con las especificaciones 6THI para conexión de neveras	Proxima Visita
O	9.I	Se evidencian baldosas partidas que requieren ser reemplazadas o resanadas	Proxima Visita
O	5.I	Se evidencian varias sillas partidas y mesas que deben ser reemplazadas	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
Cristian Julian Argüelles Forero	Joe Luis Cajanza
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1052435799	13541768
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**	21	**MES**	08	**AÑO**	2025

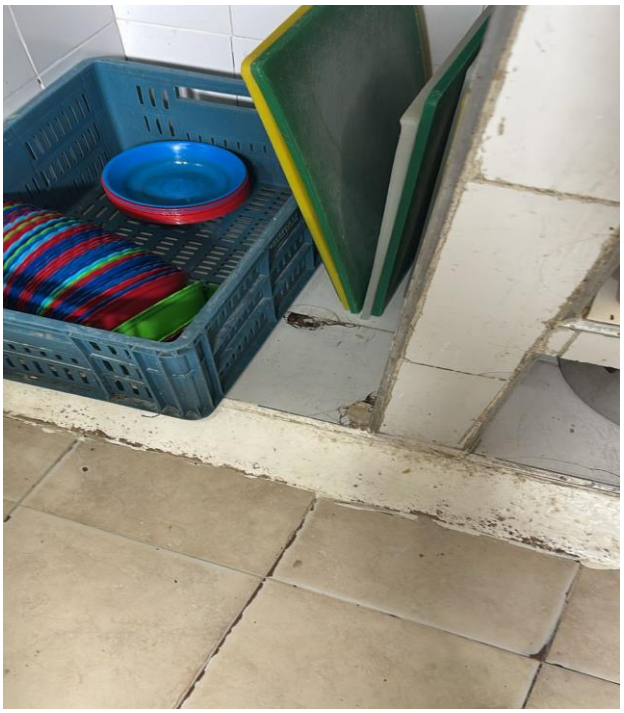
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

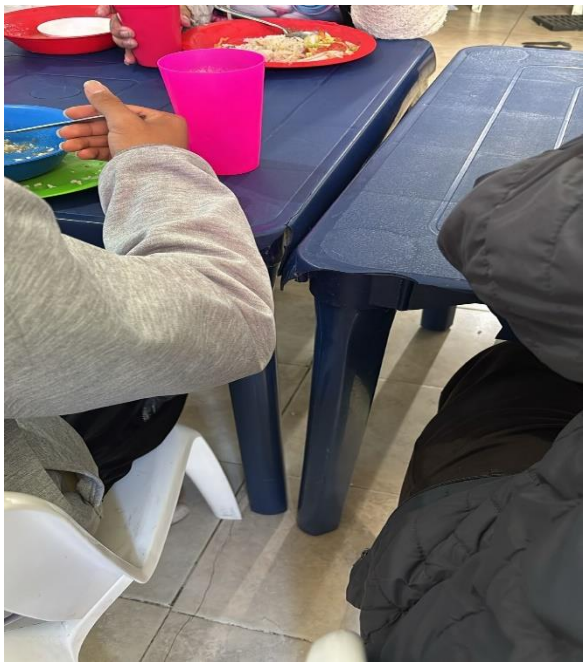
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113819-CCCP05-006 Lorenzo Alcantuz

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7983-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
O 4.1 Se evidencia que no se tienen las tomas que cumplen con las especificaciones GFCI para conexión de neveras.	O 4.1 Se evidencian baldosas partidas que requieren ser reemplazados o resanadas.



O 5.1 Se evidencian varias sillas partidas y mesas que deben ser reemplazadas.

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