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 PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita: 13 | 01 | 2026 Hora Inicio: 2:00pm Hora Finalización: 3:00pm

Capítulo A: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7957-2025 Nombre Asociado: Corporación Orientar para Crecer

Nombre Comedor Comunitario: 113452 - CCCP03-03 Cruces II

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: Andrea del Pilar Quintana Gonzalez

2. Ubicación

Localidad: Santa FE Barrio: San Bernardo Dirección: KR 13 Nº 1B-31

Tel 6019277153 Cel 3102350756 Correo Electrónico cruces117957-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 347

Capítulo 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 ☐

N°	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: Dia 5 Mes 11 Año 2025 Material: PVC N° Tanques: 3 Capacidad Total: 1000 Empresa: Corporación Investigativa del Medio Ambiente Concepto Sanitario: Favorable con Requerimientos Fecha Concepto: Dia 21 Mes 07 Año 2025 Acta N° AN025 803893	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒
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

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 ☒ NC ☐

M.I El Comedor Comunitario cuenta con el servicio de gas natural El acta se socializa con la responsable del servicio y se deja el acta en original en sitio.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones.

Andrea Gonzalez Q
CC 52768451
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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	2.I	00-08-2025 12-06-2025	Se evidencia que el área de almacenamiento de alimentos cuenta con sifón para la evacuación de las aguas de lavado.	X		Cerrada -		
O	3.I	12-06-2025 05-08-2025	Se evidencia que el área de preparación de alimentos cuenta con campana de extracción	X		Cerrada -		
O	9.I	12-06-2025 05-08-2025	El tanque de reserva de agua de 250ml cuenta con flotador.	X		Cerrada -		

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Cantano Nombres y Apellidos	Ximena Nayla Valencia Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451 Cédula de Ciudadanía	52428825 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Arquitecta Contratista Apoyo a la Supervición 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**	13	**MES**	1	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113452 – CCCP03 – 003 Las Cruces II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7957 - 2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES SUBSANADAS

	
2.I Se evidencia que el área de almacenamiento de alimentos, cuenta con sifón para la evacuación de las aguas de lavado.	3.I Se evidencia que el área de preparación de alimentos cuenta con campana de extracción.
	
9.I El tanque de reserva de agua potable 250 ml cuenta con flotador.	

Apoyo a la supervision
XIMENA NAVIA VALENCIA
Nombres y Apellidos
52428825
Cédula de Ciudadanía