

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 5	
Fecha de Visita: <u>27</u> / <u>01</u> / <u>2026</u>		Hora Inicio: <u>11:05 am</u>		Hora Finalización: <u>4:00 pm</u>	
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA					
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>9032-2025</u> Nombre Asociado: <u>Fundación Rema Restaurando con manos de Amor</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>123043 - Comedor Comunitario - El Recreo</u> Fecha Inicio Operación: <u>24/07/2025</u> Fecha Final Operación: <u>21/03/2026</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Julietta Silva Corvajal</u>					
2. Ubicación Localidad: <u>Bosa</u> Barrio: <u>Ciudadela El Recreo</u> Dirección: <u>Cra 93D # 69 Sur - 40</u> Tel: <u>6018069417</u> Cel: <u>3219022668</u> Correo Electrónico: <u>Ciudadela el recreo 9031-2025 @wtflock.com</u>					
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>200</u> N° Personas Beneficiarias en Atención: <u>197</u>					
Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA					
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1.1	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 ☐	2.1	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 ☐
3.1	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 ☐	4.1	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 ☐
6.1	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 ☐	6.1	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 ☐
7.1	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 ☐	8.1	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 ☐

	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	2 de 5

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9.1	<p>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.</p> <p>Fecha Lavado Tanque: Día <u>02</u> Mes <u>09</u> Año <u>2025</u> Material: <u>plástico</u> Nº Tanques: <u>1</u></p> <p>Capacidad Total: <u>500</u> Empresa: <u>Mulkearincios Ferix</u></p> <p>Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>04</u> Mes <u>04</u> Año <u>2025</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
10.1	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>
11.1	<p>Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano). (Si aplica)</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>
12.1	<p>Garantiza los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
13.1	<p>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".</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

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

☒ ☐

Variable 11.1 no aplica el comensal cuenta en semana de gas natural.

Se realiza la entrega de plato Semana 1 menú 2 el resto de: Plato de noguera dorado con arroz blanco, calabaza guisada con aveja verde xto y perejil, papa cocida con perejil, sopa de queso yajo de tomate de árbol y berano con queso de la crema.

Se socializa y se da a conocer del acta

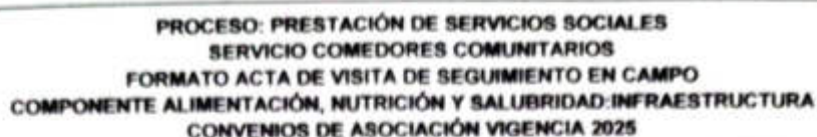
Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Juleth Silva

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1I	Se evidencian en área de recibo de alimentos sin señalización	Próxima visita
O	2I	Se evidencian media caña en desperdiciamiento de pintura una piso-pared ventana con presencia de óxido en su parte inferior. Falta ungo en ventana de la bodega. Toma corriente sin protección GFCI, techo con abertura, cables sin canalizar.	
O	3I	Se evidencian piso manchado con óxido, techo con abertura y presencia de humedad en material no higiénico. Sca. tado, Falta 4 tomacorrientes sin protección GFCI, ventana marro con presencia de óxido, puerta parte inferior con presencia de óxido, marco de la puerta con desprendimiento de pintura. En zona de lavamanos no cuenta con este dotado con dispensador de toallas.	Próxima visita
O	5I	Piso de la entrada de salón comedor en material no higiénico Sca. tado, Ventana con presencia de óxido en su base, puerta con desprendimiento de pintura y presencia de óxido	Próxima visita
O	6I	Se evidencian falta de media caña en baño del personal y baño de beneficarios piso-pared pared-pared, techo parcial oxidado en techo de baño del personal, Falta en parte superior de la puerta sin protección. Falta dispensador de toallas en lavamanos de beneficarios	Próxima visita
O	7I	No se cuenta con área de almacenamiento de personal separado de servicios sanitarios, sala comedor y área de preparación.	Próxima visita
O	10I	Se evidencian Falta de señalización en área de almacenamiento de productos	



PAGINA	4 de 5
--------	--------

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		grupos. Este área se comparte con los lockers de los manipuladores, Feltu noble por el almacenamiento de bienes de demostración, posible contaminación química	próxima visita

	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	27	MES	01	AÑO	2026
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 	 
Variable: 2 I Descripción: Se evidencia media caña con desprendimiento de pintura unión piso-pared,ventana con presencia de óxido en su parte inferior.Falta anjeo en ventana de la bodega.Tomacorrientes sin protección GFCI,techo con abertura,cables sin canalizar	Variable: 2 I Descripción:

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



Variable: 3 I

Descripción:Se evidencia piso manchado con óxido, techo con abertura y presencia de humedad en materia no higiénico sanitario ,falta 1 tomacorrientes sin protección GFCI ,ventana marco con presencia de óxido, puerta parte inferior con presencia de óxido, marco de la puerta con desprendimiento de pintura. En zona de lavamanos no cuenta con dispensador de toallas.

Variable:3 I

Descripción:

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



Variable:5 I

Descripción:Piso de la entrada de salón comedor en materia no higiénico sanitario,ventana con presencia de óxido en su base,puerta con desprendimientos pintura y presencia de óxido

Variable: 5 I

Descripción:

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



Variable:6i

Descripción:Se evidencia falta de media caña en baño del persona y baño de beneficiarios piso-pared,pared-pared,techo-pared,orificio en techo del baño del personal.Falta en parte superior de la puerta sin protección.Falta dispensador de toallas d en lavamanos de los beneficiarios.

Variable:6i

Descripción:

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

	
<p>Variable:7 I</p> <p>Descripción:No cuenta con área de alistamiento de personal separado de los servicios sanitarios,salón comedor y área de preparación.</p>	<p>Variable:10 I</p> <p>Descripción:Se evidencia falta de señalización en área de almacenamiento de productos químicos.Esta área se comparte con los lockers de las manipuladoras,falta mueble para el almacenamiento de bidones de desinfectantes,posible contaminación química.</p>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N° 1 MENÚ: 2		
<p>GRUPO 4: <u>de 6 a 8 años</u></p>  <p>27/01/2026 13:29:08 # 64-40 Carrera 93d Bosa Bogotá D.C.</p>	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p>  <p>27/01/2026 12:56:27 # 65 SUR 99 Carrera 93d Bosa Bogotá, D.C.</p>	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p>  <p>27/01/2026 13:28:03 # 64-40 Carrera 93d Bosa Bogotá D.C.</p>

Apoyo a la supervision
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía