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	26	01	2026	Hora Inicio	11:00 a.m.	Hora Finalización	3:30 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8005-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS - CEMID

Nombre Comedor Comunitario : 123053-COMEDOR COMUNITARIO-CHARALÁ

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

Nombre Responsable del Servicio: JHONATHAN ESTEBAN MORA TORO

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: CHARALÁ Dirección: KR 2 A 90 31 SUR

Tel: 6015933040 Cel.: 3138699805 Correo Electrónico: CHARALA8005-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 334

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: 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: 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: NC: X 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: X 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 __20___ Mes __10___ Año ___2025___ **Material:** ___Plástico_____ **Nº Tanques:** ___2___ **Capacidad Total:** ___600____ **Empresa:** ____FUMISALUD BOGOTÁ SAS_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día __13___ Mes __12___ Año __2024__	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 11I. No aplica. Se evidencia que el comedor cuenta con gas natural.

Se evidencia que la preparación verduras cocidas con mayonesa fría, no se entrega fría sino caliente.

Finaliza el servicio a las 3:30 p.m. y se evidencia asistencia de 319 participantes, coincidiendo lo registrado en el listado de participantes con lo registrado en el aplicativo SIRBE.

Se socializa el acta con la responsable del servicio y se entrega copia digital de la misma.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Jonnathan Esteban Mora
1015431703
Rep. Social

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2I	Se evidencian baldosas del piso con mancha de óxido.	Próxima visita
O	3I	No está señalizada adecuadamente el área de pre-alistamiento, dado que se evidencia letrero (zona de lavado). Igualmente, se observa desprendimiento de pintura en techo (unión con la ventana) en área de pre-alistamiento. Medias cañas en mal estado (unión piso-pared) del área de cocina caliente, al igual que "ocultador de cables" desprendido en la misma área. Media caña agrietada (unión pared-techo) en área de cocina caliente.	Próxima visita
O	4I	Se evidencia media caña en mal estado (unión piso-pared) del área de distribución, al igual que pared rugosa.	Próxima visita
O	5I	Se evidencia desprendimiento de pintura en pared (segundo piso), dos vidrios rotos (segundo piso), cableado suelto (primer y segundo piso).	Próxima visita
O	6I	El comedor cuenta con dos instalaciones sanitarias, sin embargo, solamente una esta habilitada para los participantes. El dispensador no cuenta con toallas de papel y la cisterna no está funcionando. La instalación sanitaria para el personal del comedor presenta humedad y desprendimiento de pintura en paredes.	Próxima visita
O	7I	Se evidencian 4 lockers en mal estado, sin puerta o desprendida.	Próxima visita
O	8I	Si bien el asociado presenta un área para higienización y almacenamiento de elementos de aseo ubicado en el cuarto piso, realmente esto se realiza en el cuarto de residuos o shut de basuras ubicado en el primer piso, por lo tanto, no es un espacio exclusivo y está susceptible de contaminación. Además, se encontraban los elementos desordenados y sin colgar.	Próxima visita

Capitulo 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

Capitulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonathan Esteban Mora	Alvaro José rico Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1015431703	14'398.355
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista 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 FOTOGRÁFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD: INFRAESTRUCTURA	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**123053-COMEDOR COMUNITARIO-CHARALÁ**					
N° CONVENIO/VIGENCIA:	**8005-2025**					
TIPO DE VISITA:	**Apertura**		**Seguimiento**	X	**Cierre**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de variable: 3I
Descripción:
No está señalizada adecuadamente el área de pre-alistamiento, dado que se evidencia letrero (zona de lavado). Igualmente, se observa desprendimiento de pintura en techo (unión con la ventana) en área de pre-alistamiento. Medias cañas en mal estado (unión piso-pared) del área de cocina caliente, al igual que "ocultador de cables" desprendido en la misma área. Media caña agrietada (unión pared-techo) en área de cocina caliente.



No de variable: 4I
Descripción:
Se evidencia media caña en mal estado (unión piso-pared) del área de distribución, al igual que pared rugosa.



No de variable: 2I
Descripción:
Se evidencian baldosas del piso con mancha de óxido.



No de variable: 7I
Descripción:
Se evidencian 4 lockers en mal estado, sin puerta o desprendida.

	
No de variable: 5I **Descripción:** Se evidencia desprendimiento de pintura en pared (segundo piso), dos vidrios rotos (segundo piso), cableado suelto (primer y segundo piso).	**No de variable:** 8I **Descripción:** Si bien el asociado presenta un área para higienización y almacenamiento de elementos de aseo ubicado en el cuarto piso, realmente esto se realiza en el cuarto de residuos o shut de basuras ubicado en el primer piso, por lo tanto, no es un espacio exclusivo y está susceptible de contaminación. Además, se encontraban los elementos desordenados y sin colgar.
	
No de variable: 6I **Descripción:** El comedor cuenta con dos instalaciones sanitarias, sin embargo, solamente una esta habilitada para los participantes. El dispensador no cuenta con toallas de papel y la cisterna no está funcionando. La instalación sanitaria para el personal del comedor presenta humedad y desprendimiento de pintura en paredes.	**No de variable:** **Descripción:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° **1** **MENÚ:** **1**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 4: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervisión
Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadania