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 PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	23	1	2026	Hora Inicio	11:00 a. m.	Hora Finalización	15:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9429-2025** Nombre Asociado: **FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO**

Nombre Comedor Comunitario : **123050-COMEDOR COMUNITARIO- LA ROCA**

Fecha Inicio Operación: **1/10/2025** Fecha Final Operación: **28/02/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **EVELIN DAYANA SANCHEZ ROJAS**

2. Ubicación

Localidad: **SAN CRISTOBAL** Barrio: **VITELMA** Dirección: **CLL 6B BIS SUR 5-29 ESTE**

Tel: **601 4660778** Cel.: **300 6609799** Correo Electrónico: VITELMA9429-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 196

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: 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: 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 _16__ Mes _08__ Año __2025___ **Material:** _____PVC_____ **Nº Tanques:** __1___ **Capacidad Total:** __500 lt__ **Empresa:** ___Cima Grupo Empresarial_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día _15__ Mes _05__ Año _2025__	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 [^] 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 [ ]

Variable 28: 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 11.1 NA. El comedor cuenta con Gas Natural

Variable 28 NC: Se realiza prueba organoléptica al sorbete de maracuyá a la hora de llegada de la supervisión, percibiendo un sabor aceptable, sin embargo, sobre las 12:50 pm se realiza una segunda prueba y se percibe sabor aguado, se presume adición de agua. Así mismo, se percibe poca cantidad de huevo en la preparación acelgas con huevo. Segunda observación.

Variable 5 NC: Se evidencia que no se adiciona 0.4 k de carne de res a la preparación sopa de arracacha. Adicionalmente se evidencia que se hace cambio en la preparación del plátano maduro, se entrega cocido, siendo tajadas de plátano maduro, según el ciclo de menús, dado lo anterior no se utiliza 1 lt de aceite según el análisis nutricional. Se genera Requerimiento

El día de hoy se entrega el menú 23 de la semana 4 : Carne de cerdo en trozos en salsa de piña, arroz con pimentón, acelgas con huevo, platano cocido, sopa de arracacha, sorbete de maracuyá y fresas con yogurt.

Se evidencia que el comedor no cuenta con licuadora casera, se hará seguimiento en visita de ANS

El servicio finaliza con la asistencia de 151 participantes.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Evelin Sanchez

Todo bien

Sin observaciones

Scanned with CamScanner

	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	
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PAGINA	3 de 4

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3.I	Se evidencia que en mesón de mampostería se realiza recubrimiento mediante instalación de baldosas, pero alrededor del lavaplatos parte inferior se observan espacios en materian higienico sanitario no permitido. Cableado de extractor se encuentra sin protección, adicionalmente no cuenta con malla que evite el ingreso de plagas. Así mismo, malla en ventana en área de preparación no protege toda el área de ésta. Se observa escalera con pintura deteriorada y sin protección antideslizante. Borde de lavaplatos se encuentra con recubrimiento de silicona desprendido.	Próxima visita

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Evelin Dayana Sanchez.	Juana Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
40070588 J	52701444
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

Scanned with CamScanner

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	23	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123050-COMEDOR COMUNITARIO-LA ROCA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9429-2025

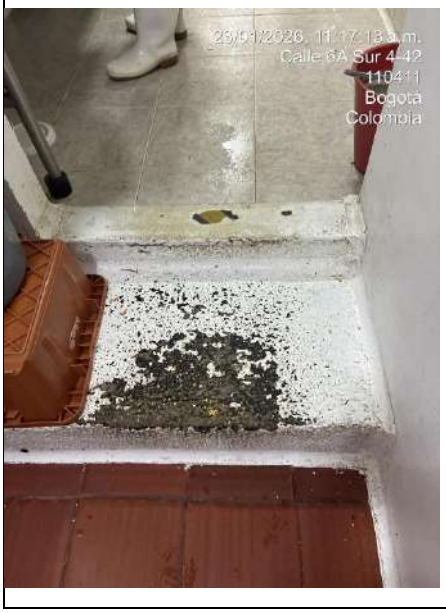
TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







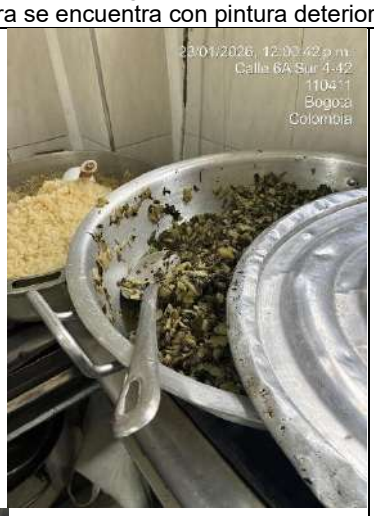


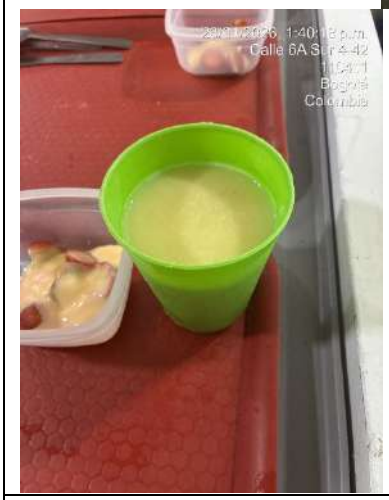




Variable 3.I

Descripción: Se evidencia en mesón de mampostería parte inferior alrededor del lavaplatos espacios en material no higiénico sanitario. Cableado de extractor se encuentra sin protección, adicionalmente no cuenta con malla que evite el ingreso de plagas. Así mismo, malla en ventana en área de preparación no protege toda el área de ésta. Se observa borde de lavaplatos y lavamanos área de preparación con silicona desprendida. Escalera se encuentra con pintura deteriorada y no cuenta con cinta antideslizante.







Variable 28

Descripción: Se realiza prueba organoléptica al sorbete de maracuyá a la hora de llegada de la supervisión, percibiendo un sabor aceptable, sin embargo, sobre las 12:50 pm se realiza una segunda prueba y se percibe sabor aguado, se presume adición de agua. Así mismo, se percibe poca cantidad de huevo en la preparación acelgas con huevo. Segunda observación.

Variable 5

Descripción: Se evidencia que no se adiciona 0,4 k de carne de res a la preparación sopa de arracacha. Adicionalmente se evidencia que se hace cambio en la preparación del plátano maduro, se entrega cocido, siendo tajadas de plátano maduro según el ciclo de menús, dado lo anterior, no se utiliza 1 lt de aceite según el análisis nutricional.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 23

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía