ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS** **FORMATO DE CALIFICACIÓN TÉCNICA DE INMUEBLES (COMPONENTE URBANÍSTICO Y DE INFRAESTRUCTURA) - COMEDORES**

1. OBJETIVO: Verificar la infraestructura ofertada por el proponente , mediante una visita de inspección ocular a la edificación y determinar si CUMPLE o NO las condiciones para prestar los servicios que ofrece la Secretaría Distrital de Integración Social.

PARTE I
INFORMACIÓN GENERAL DEL PREDIO

PROPONENTE:	**CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO LA SIEMBRA**	**No. DE PROCESO:**	**SDIS-DCT092-001-2026**	**CAPACIDAD MÍNIMA DEL PLIEGO:**	**LOTE 74/300 CUPOS**	**PROYECTO:**	**Proyecto 7953 "Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C**
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:	**24/03/2026**	**LOCALIDAD:**	**RAFAEL URIBE URIBE**	**BARRIO:**	**MOLINOS DEL SUR**	**MODALIDAD:**	**COMEDORES COMUNITARIOS-COCINAS POPULARES**
DIRECCIÓN:	**KR 7 49F 14 SUR**			**CHIP:**	**AAA0009DSOE**	**SECTOR CATASTRAL:**	**1414 - MOLINOS DEL SUR**
TELÉFONO:		**TIPO DE CLIMA:**	**FRIO**	**USO ACTUAL:**	**COMEDOR**	**MATRICULA INMOBILIARIA:**	**050S00000000**

2. PARAMETROS URBANISTICOS

ITEM	ESPACIO	DESCRIPCIÓN	REQUISITO HABILITANTE	REQUISITO PARA APERTURA	CUMPLIMIENTO		N/A	OBSERVACIONES
					SI	NO		
2.1.	Esquema básico de los espacios ofertados	Deben presentarse en el momento de la visita los planos arquitectónicos básicos (pueden ser solo las plantas arquitectónicas), en formato DWG preferiblemente en version 2016 o anterior a esta, Especificando el nombre, las medidas y las áreas en m2 de cada uno los espacios ofertados, con el fin de verificar la capacidad de participantes en cumplimiento del estándar establecido. Al momento de la visita deben ser presentados en fisico en tamaño carta, teniendo en cuenta que al finalizar, el proponente firmará a modo de aceptación los espacios y áreas ofertados.	**x**		X			
2.2.	Certificado de Riesgos	Se constatará a través del sistema de información de la Secretaria Distrital de Planeación, que el predio no se encuentra en zona de amenaza alta, este se considera un REQUISITO HABILITANTE por lo que en caso de que se encuentre en amenaza alta el predio será NO CUMPLE.	**x**		X			
2.3	Concepto de uso del suelo	Se constatará conforme al Decreto 555 de 2021 POT "Bogotá Reverdece" los usos dotacionales se encuentran permitidos en todas las áreas de actividad, cumpliendo con las acciones de mitigación establecidos según su tipología (artículos 233 y 243)  La SDIS revisará y verificará las condiciones de localización, área e implantación acorde a lo determinado por el POT. https://mapas.bogota.gov.co/	**x**		X			
2.4	Distancia del inmueble respecto de Líneas de transmisión eléctrica de alta tensión	Si se evidencian redes eléctricas con líneas de alta y extra alta tensión, se evaluarán de acuerdo con el anexo general del Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE) vigente, "...cumplir con el ancho de la zona de Servidumbre de líneas de transmisión para líneas de alta y extra alta tensión de las Tablas 13,1 y 22.1". En dado caso de ser líneas de media tensión se deberán garantizar las distancias mínimas de seguridad respecto a las construcciones según lo expuesto en el RETIE.	**x**		X			
2.5	Recibos de servicios públicos domiciliarios y certificaciones	El oferente deberá presentar los recibos de servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado.	**x**		X			
		Se deberá aportar el recibo de gas natural en caso que el predio cuente con este servicio junto con los certificados de lavado de tanques y fumigación y control el de plagas vigente.		**x**	X			
2.6	Dsitribución de Zonas para la Atención	El / o los predios ofertados se encuentran dentro de los sectores definidos dentro del Anexo Técnico del proceso numeral 2.6 Tabla Distribución de Zonas para la atención en Comedores Comunitarios. https://mapas.bogota.gov.co/	**x**		X			1414 - MOLINOS DEL SUR

PARTE II
INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PREDIO

3. AFECTACIONES

3.1. AMENAZAS NATURALES

No.	AMENAZA					
3.1.1.	Remoción en masa	[X] A Baja	[ ] B Media	[ ] C Alta	[ ] D Alta no mitigable	[ ] E N/A
3.1.2.	Inundación	[X] A Baja	[ ] B Media	[ ] C Alta	[ ] D Alta no mitigable	[ ] E N/A
3.1.3.	Redes de Energia (REQUISITO HABILITANTE)	[ ] A Baja	[ ] B Media	[ ] C Alta	[ ] D Alta no mitigable	[X] E N/A

4. DIAGNOSTICO TÉCNICO

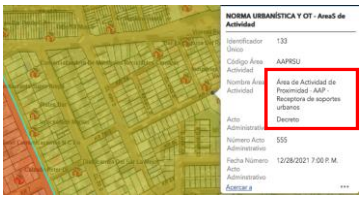
4.1 UPZ	UPZ 54-MARRUECOS	**4.2 ÁREA DE ACTIVIDAD**	PROXIMIDAD-RECEPTORA DE SOPORTES URBANOS
4.3 TRATAMIENTO SEGÚN UPZ	MEJORAMIENTO INTEGRAL	**4.4 USOS DOTACIONALES DE BIENESTAR SOCIAL PERMITIDOS**	EQUIPAMIENTO DOTACIONAL
4.5 CLASIFICACIÓN DE ESCALA DEL EQUIPAMIENTO OBJETO DEL ESTUDIO		EQUIPAMIENTO TIPO 1	

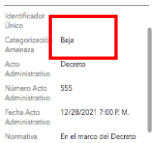
4.6 LOCALIZACIÓN - NORMA

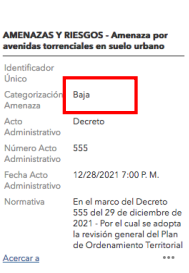


DOTACIONAL		LOCALIZACION DEL USO LIBRE EN TODAS LAS AREAS DE ACTIVIDAD REGLAMENTACION EN EL SUBCAPITULO DEL SISTEMA DE CUIDADO Y SERVICIOS SOCIALES
	TIPO 1	NINGÚN TIPO DE MITIGACIÓN URBANÍSTICA (MU)
		TIPO DE MITIGACIÓN AMBIENTAL MA1 Y MA8
	TIPO 2	MU1 Y MU3
		TIPO DE MITIGACIÓN AMBIENTAL MA1 Y MA8
	TIPO 3	MU1, MU2 Y MU3
		TIPO DE MITIGACIÓN AMBIENTAL MA1 Y MA8









Fuente: https://mapas.bogota.gov.co/

PARTE III
CARACTERISTICAS ESPACIOS FISICOS

5. CUADRO DE AREAS (M2)

No.	ASPECTO		M2	UNIDAD
5.1.	**Areas de construcción**	AREA CONTRUIDA TOTAL PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO (CATASTRAL)	**609,58**	**M2**

6. ASPECTOS GENERALES - OBSERVACIONES DEL ESTADO ACTUAL DE LA EDIFICACION

ITEM	DESCRIPCION	REQUISITO HABILITANTE	REQUISITO PARA APERTURA	CUMPLIMIENTO		N/A	OBSERVACIÓN
				SI	NO		
6,1	El inmueble cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida.	x		X			
6,2	El inmueble cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua aéreo o subterráneo conectado directamente al sistema de cocina y baños para garantizar su permanente circulación. Durante la prestación del servicio se debe garantizar el suministro de agua potable permanentemente a la población atendida mediante tanques de almacenamiento y reserva.	x		X			
6,3	El inmueble cuenta con servicio de energía eléctrica y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida.	x		X			
6,4	El inmueble cuenta con servicio de gas y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida		x	X			
6,5	El inmueble cuenta con sistema de motobombas funcional, en buen estado y con un programa de mantenimiento (en caso de que existan)		x			x	
6,6	El inmueble cuenta con Detectores de humo		x	X			
6,7	El inmueble NO se encuentra continuo a zonas de almacenamiento de combustibles	x		X			
6,8	El inmueble NO se encuentra afectado por su cercanía a focos de contaminación (Rellenos sanitarios, botaderos, plazas de mercado)	x		X			
6,9	Los cerramientos o muros que delimitan la planta física con las viviendas vecinas y exteriores impiden el acceso de extraños	x		X			
6,10	La instalación eléctrica se encuentra en buen estado y funcionando	x		X			

7. PROGRAMA ARQUITECTONICO Y CARACTERISTICAS DE ESPACIOS							
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,1	**Acceso** El predio cuenta con acceso independiente para la prestación del Servicio.	**x**		X			
7,2	**Uso Exclusivo** Las áreas ofertadas por el proponente serán determinadas en los planos presentados dentro de la propuesta, las cuales serán visitadas y avaladas por la Subdirección de Plantas físicas y deberán ser de uso exclusivo para la prestación del servicio. En caso que se comparta estos espacios, el asociado deberá presentar a la supervisión o interventoría un protocolo que regule el modo de uso de cada uno de estos espacios donde especifique como va a garantizar el uso exclusivo para los participantes durante la prestación de servicio. La supervisión o interventoría podrá solicitar modificación a los protocolos si lo considera pertinente, y se deberá garantizar el área para el uso de la totalidad de la población , incluyendo los otros participantes, de acuerdo al presente anexo técnico.	**x**		X			
7,3	**Accesibilidad, Señalizacion y señaletica**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,3,1	Rampas de acceso a los espacios de la unidad operativa.		**x**	X			
7,3,2	Elementos de transición (rampas) para acceder internamente de un espacio a otro de la Unidad Operativa.		**x**			X	
7,3,3	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética.		**x**	X			
7,4	**Pasillos y corredores**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,4,1	Todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados		**x**	X			
7,4,2	El ancho de circulación de los corredores y pasillos es constante y deben tener un ancho que permita circulacion simultanea comoda en ambos sentidos	**x**		X			
7,4,3	Los pasillos y corredores estarán libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde su piso hasta un plano paralelo a su altura. Dentro de ese espacio no se podrá ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones).		**x**	X			
7,4,4	Los pavimentos de corredores y pasillos serán firmes, antideslizante y sin accidentes. No se admite tratamiento de la superficie que modifique esta condición (ejemplo encerado), no deben perder la característica de fácil limpieza y desinfección.		**x**	X			
7,5	**Rampas**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,5,1	La superficie de las rampas deberá ser firme, antideslizante y sin accidentes.	**x**		X			
7,5,2	El espacio de recorrido de la rampa esta libre de elementos que la invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamientos).		**x**	X			
7,5,3	Al comenzar y finalizar una rampa debe existir una superficie de aproximación que permita inscribir el giro de una silla de ruedas, que no deberá ser invadida por elementos fijos, móviles o desplazables o por el barrido de puertas.		**x**	X			
7,5,4	El ancho mínimo libre de las rampas debe permitir una circulacion simultanea comoda en ambos sentidos.		**x**	X			
7,5,5	Las rampas que salven desniveles superiores a 0,25 m deberán llevar pasamanos.		**x**			X	
7,5,6	Las rampas tienen pasamanos a ambos lados que cumplan, continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales al comienzo y al final.		**x**			X	
7,5,7	Las rampas tienen pasamanos de fácil acceso para adultos y menores.		**x**			X	
7,5,8	Todos los espacios de circulación que presenten cambios de nivel superiores a 0.10 m, cuentan con bordillos.		**x**			X	
7,6	**Escaleras** (cuando aplique)	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,6,1	Las escaleras deben ser estables.	**x**				X	
7,6,2	Las escaleras de uso público deberán tener un ancho que permita circulacion simultanea cómoda en ambos sentidos.	**x**				X	
7,6,3	La contrahuella de las escaleras debe tener una altura que permita circulacion cómoda de acuerdo con la normatividad vigente.	**x**				X	

7,6,4	Los pisos deben ser antideslizantes. sin relieves en su superficie, con las puntas diferenciadas visualmente.		**x**			X	
7,6,5	Los escalones aislados, deberán presentar textura, color o iluminación que los diferencie del pavimento general.		**x**			X	
7,6,6	Las escaleras están debidamente señalizadas.		**x**			X	
7,6,7	Las escaleras tienen pasamanos a ambos lados que cumplan, continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales al comienzo y al final.		**x**			X	
7,6,8	Las escaleras tienen pasamanos de fácil acceso para adultos y menores.		**x**			X	
7,6,9	Los extremos de los pasamanos son curvados o protegidos a manera de evitar el punzonado o eventuales enganches.		**x**			X	
7,6,10	Protección con barandas en zonas de circulación y zonas comunes que puedan evitar riesgo de caída durante su transito.		**x**			X	
7,7	**Puertas en General**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,7,1	Las puertas están en buen estado, libres de grietas y defectos que dificulten su limpieza y desinfección.		**x**	X			
7,7,2	Las puertas o divisiones deben ser visibles. Si son de material transparente tienen franjas de cintas demarcadoras a una altura de 1.00m con un ancho de 0.20m.		**x**			X	
7,7,3	En puertas corredizas, los rieles o guías inferiores están a nivel de piso sin generar riesgo de tropiezo.		**x**	X			
7,7,4	Las cerraduras están en buen estado de funcionamiento, no presentan filos o bordes, y son de fácil uso para los participantes.		**x**	X			
7,8	**Ventanas y vidrios en general**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,8,1	Los vidrios y/o espejos están en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos y asegurados firmemente al marco que los soporta.		**x**	X			
7,8,2	Los materiales de frágil resistencia (claraboyas, marquesinas, lámparas) tienen elementos de protección para los efectos causados por el rompimiento de los mismos.		**x**	X			
7,9	**Muros, pisos y techos en zonas comunes**	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**OBSERVACIÓN**
				SI	**NO**		
7,9,1	Los biseles o pirlanes (en caso de que existan) están fijos y al nivel del piso.		**x**	X			
7,9,2	Los pisos deben ser estables.	**x**		X			
7,9,3	Los pisos están en buen estado, sin agrietamientos ni hendiduras.		**x**	X			
7,9,4	Las rejillas y otros elementos instalados en el piso están firmemente asegurados a éste y su proyección es menor o igual a 6mm con respecto a la superficie.		**x**	X			
7,9,5	Los techos están firmes y estables, no poseen goteras que afecten el confort del espacio ni presentan desprendimiento de superficie.	**x**		X			
7,9,6	Los techos están en buen estado, no presentan hendiduras, grietas, ni humedad, superficies de fácil limpieza y mantenimiento.	**x**		X			
7,10	**Identificación y Registro** Un (1) área destinada para la identificación y registro de los (as) participantes. Se debe contar con un mueble para almacenamiento de papelería, formatos de actividad y registros.	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,10,1	El espacio destinado para la oficina de Identificación y Registro cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante.		**x**	X			
7,10,2	El espacio destinado para la oficina de Identificación y Registro cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, libres de humedad.		**x**	X			
7,10,3	El espacio destinado para la oficina de Identificación y Registro cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad.		**x**	X			
7,10,4	El espacio destinado para la oficina de Identificación y Registro cuenta con adecuada ventilacion natural o artificial.	**x**		X			
7,10,5	Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos al talento humano y los participantes del servicio.	**x**		X			
7,10,6	Los sistemas de iluminacion son ahorradores.		**x**	X			
7,10,7	El espacio destinado para la oficina de Identificación y Registro cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural o artificial para desarrollar las actividades propias del espacio.		**x**	X			

7,11	**Alistamiento de Personal** Deben contar con un espacio independiente para el alistamiento del personal operativo. Este espacio debe estar ubicado cerca del acceso del talento humano a la unidad operativa, ser lo suficientemente grande para ubicar lockers del personal y permitir la correcta desinfección del talento humano antes del inicio de sus actividades.	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,11,1	El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante.		**x**	X			
7,11,2	El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado general, libre de humedad.		**x**	X			
7,11,3	El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad.		**x**	X			
7,11,4	El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con adecuada ventilacion natural o artificial.		**x**	X			
7,11,5	Las conexiones electricas se encuentran en buen estado y no estan expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios.		**x**	X			
7,11,6	Los sistemas de iluminacion son ahorradores.		**x**	X			
7,11,7	El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural o artificial para desarrollar las actividades propias del espacio.		**x**	X			
7,12	**Espacios para Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado** Área para guardar y almacenar los elementos de aseo y una poceta con punto hidráulico y punto de desagüe para la limpieza y desinfección de traperos, escobas y recogedores.	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,12,1	Los acabados de piso en el espacio para almacenamiento de elementos de aseo y lavado son en baldosa o epóxicos industriales en material antideslizante y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados.	**x**		X			
7,12,2	Los acabados de muros en el en el Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado son en baldosa o pintura epóxica permitiendo la facil limpieza y desinfección, los muros no pueden ser en ladrillo a la vista.	**x**		X			
7,12,3	El acabado de cielo raso en el Area Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado cuenta con un acabado que permita la fácil limpieza y desinfección. Los cielo rasos o techos falsos no pueden ser en madera.	**x**		X			
7,12,4	Cuenta con poceta debidamente enchapada, con punto hidraulico, sifon y regilla en piso o carcamo de recolección de aguas servidas, con las dimensiones necesarias para su adecuada evacuación.	**x**		X			
7,13	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS** El Comedor Comunitario debe contar con cuarto de almacenamiento temporal de residuos que no se encuentre dentro del área de cocina, garantizando que no exista contaminación cruzada. Este espacio debe tener acceso restringido de usuarios, tener área suficiente para la disposición de canecas y contar con pisos, muros y techos con acabados de fácil limpieza, no porosos y en buen estado, hermeticidad total contra vectores, punto hidráulico y de desagüe dentro del espacio o contiguo a este. En caso de contar con punto de almacenamiento temporal móvil, debe tener suficiente tamaño de almacenamiento, garantizar hermeticidad y encontrarse en un área donde se pueda realizar su adecuado lavado y desinfección.	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,13,1	Cuenta con cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos.	**x**		X			
7,13,2	El cuarto de basuras o la unidad móvil de almacanamiento es hermético (totalmente, incluir espacio bajo puerta) evitando el acceso y proliferacion de vectores, insectos, roedores, animales domésticos y suciedad.	**x**		X			
7,13,3	El área o espacio debe tener acabados de muros y pisos con superficies de fácil limpieza y desinfección.	**x**		X			
7,13,4	En caso de tener cuarto de basuras cuenta con punto hidraúlico y desague cercano.	**x**		X			
7,13,5	El cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento cuenta con adecuada ventilación.	**x**		X			
7,13,6	La ubicación del cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos esta aislada del sitio de preparación y almacenamiento de alimentos evitando riesgos de contaminación.	**x**		X			
7,13,7	El área del cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos es suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos.	**x**		X			
7,14	**Baños para participantes** Una bateria santiaria (1 lavamanos + 1 orinal/1sanitario)	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,14,1	Cuenta con aparatos sanitarios en buen estado.	**x**		X			
7,14,2	El espacio donde se ubican los baños se encuentra con adecuada ventilación (natural o artificial), garantizando el flujo de aire desde el interior hacia el exterior este puede ser a través de elementos mecanicos.	**x**		X			
7,14,3	El espacio donde se ubican los baños se encuentra con adecuada iluminación (natural o artificial).	**x**		X			

7,14,4	Los acabados de piso en baño son en baldosa o epoxicos industriales en material antideslizante y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados.	**x**		X			
7,14,5	Existe sifón con rejilla en piso de baños y sistema de tuberías de drenaje para la recolección y conduccción de aguas residuales, con capacidad suficiente para permitir la evacuación efectivas de aguas del lavado.	**x**		X			
7,14,6	Los acabados de muros de los baños son en baldosa o pintura epóxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección, los muros no deben ser en ladrillo a la vista.	**x**		X			
7,14,7	El acabado de cielo raso en baños cuentan con un acabado que permita la facil limpieza y desinfección. Los cielo rasos o techos falsos no pueden ser en madera.	**x**		X			
7,14,8	Cuenta con baños que permita la accesibilidad para los participantes en condición de movilidad reducida.	**x**		X			
7,14,9	Las puertas de los baños deben cumplir con el ancho minimo según lo establecido en la norma de accesibilidad vigente.		**x**	X			
7,15	**Baños para funcionarios** El baño debe ser independiente de los servicios sanitarios para los participantes.	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,15,1	Aparatos sanitarios en buen estado.	**x**		X			
7,15,2	El espacio donde se ubican los baños se encuentra con adecuada ventilacion (natural o artificial).	**x**		X			
7,15,3	El espacio donde se ubican los baños se encuentra con adecuada iluminación (natural o artificial).	**x**		X			
7,15,4	Los acabados de piso en baño son en baldosa o epoxicos industriales en material antideslizante y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados.	**x**		X			
7,15,5	Existe sifon con rejilla en piso de baños y sistema de tuberías de drenaje para la recolección y conduccción de aguas residuales, con capacidad suficiente para permitir la evacuación efectivas de aguas del lavado.	**x**		X			
7,15,6	Los acabados de muros de los baños son en baldosa o pintura epoxica permitiendo la facil limpieza y desinfección, los muros no deben ser en ladrillo a la vista.	**x**		X			
7,15,7	El acabado de cielo raso en baños cuentan con un acabado que permita la facil limpieza y desinfeccion. Los cielo rasos o techos falsos no pueden ser en madera.	**x**		X			
7,15,8	Las puertas de los baños deben cumplir con el ancho minimo según lo establecido en la norma de accesibilidad vigente.		**x**	X			
7,16	**Cocina** Área de preparación de alimentos para el suministro de comida servida, debe cumplir con lo establecido en la normatividad vigente.	**REQUISITO HABILITANTE**	**REQUISITO PARA APERTURA**	**CUMPLIMIENTO**		**N/A**	**CANTIDAD**
				SI	**NO**		**1**
7,16,1	La cocina cuenta con sifón y rejilla para la evacuación de residuos liquidos en el piso.	**x**		X			
7,16,2	Los acabados de piso de la cocina son en baldosa o epoxicos industriales en material antideslizante y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados.	**x**		X			
7,16,3	Los acabados de muros de cocina son en baldosa o pintura epóxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección, los muros de la Cocina no pueden ser en ladrillo a la vista.	**x**		X			
7,16,4	El acabado de cielo raso de cocina cuenta con un acabado que permita la fácil limpieza y desinfección, el cielo raso o techo falso no puede ser en madera.	**x**		X			
7,16,5	La cocina cuentan con media caña en las uniones piso-muro, muro-muro y muro - techo.	**x**		X			
7,16,6	Debe contar con un lavamanos de accionamiento no manual de conformidad con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 (artículo 6, numeral 6, item 6,3).		**x**	X			
7,16,7	Los mesones para manipulacion de comida y estructuras de almacenamiento de comida estan con superficies de facil limpieza y desinfeccion (tanto en la parte superior como inferior).	**x**		X			
7,16,8	Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.		**x**	X			
7,16,9	Las puertas de cocina deben ser metalicas, garantizando hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.		**x**	X			
7,16,10	La cocina cuenta con adecuada iluminación natural o artificial.	**x**		X			
7,16,11	Los aparatos de iluminacion estan protegidos para evitar contaminación en caso de rotura.		**x**	X			
7,16,12	La cocina cuenta con adecuada ventilación natural o artificial.	**x**		X			
7,16,13	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en cocina tomas GFCI.		**x**	X			

7,17	**Comedor** **A**mbiente destinado a la toma de los alimentos de los participantes del servicio.	REQUISITO HABILITANTE	REQUISITO PARA APERTURA	CUMPLIMIENTO		N/A	CANTIDAD
				SI	NO		1
7,17,1	Los acabados de piso en Comedor son en baldosa o epoxicos industriales y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados.	x		X			
7,17,2	Los acabados de muros del Comedor deben ser de fácil limpieza y desinfección.	x		X			
7,17,3	Los acabados de cielo raso del Comedor permiten la facil limpieza y desinfeccion, el cielo raso o techo falso del comedor no puede ser en madera .	x		X			
7,17,5	Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.		x	X			
7,17,6	El comedor cuenta con adecuada iluminación natural o artificial.	x		X			
7,17,7	Los aparatos de iluminacion estan protegidos para evitar contaminación en caso de rotura.		x	X			
7,17,8	El comedor cuenta con adecuada ventilación natural o artificial.	x		X			
7,18	**Despensa** El área deberá contar con ambiente para recepción, almacenamiento de víveres secos, refrigeración para víveres perecederos, despensa diaria (incluye cuartos fríos).	REQUISITO HABILITANTE	REQUISITO PARA APERTURA	CUMPLIMIENTO		N/A	CANTIDAD
				SI	NO		1
7,18,1	La Despensa cuenta con sifón y rejilla para la evacuación de residuos líquidos en el piso.	x		X			
7,18,2	Los acabados de piso en la Despensa son en baldosa o epóxicos industriales en material antideslizante y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados.	x		X			
7,18,3	Los acabados de muros de Despensa son en baldosa o pintura epóxica permitiendo la facil limpieza y desinfección, los muros de la despensa no pueden en ladrillo a la vista.	x		X			
7,18,4	El acabado de cielo raso de Despensa cuenta con un acabado que permita la facil limpieza y desinfeccion., el cielo raso o techo falso no puede ser en madera.	x		X			
7,18,5	La Despensa cuentan con media caña en las uniones piso-muro, muro-muro y muro - techo.	x		X			
7,18,6	Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas.		x	X			
7,18,7	Las puertas de Despensa deben ser metalicas, garantizando hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas	x		X			
7,18,8	La Despensa cuenta con adecuada iluminación natural o artificial.	x		X			
7,18,9	Los aparatos de iluminacion estan protegidos para evitar contaminación en caso de rotura		x	X			
7,18,10	La Despensa cuenta con adecuada ventilación natural o artificial.	x		X			
7,18,11	Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en despensa tomas GFCI.		x	X			
7,19	**Tanque de agua** El inmueble cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua. Durante la prestación del servicio se debe garantizar el suministro de agua potable permanentemente a la población atendida.	REQUISITO HABILITANTE	REQUISITO PARA APERTURA	CUMPLIMIENTO		N/A	CANTIDAD
				SI	NO		1
7,19,1	La edificacion cuenta con tanque de almacenamiento de agua en material diferente a asbesto cemento.	x		X			
7,19,2	El o los tanques de almacenamiento de agua estan debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado.	x		X			
7,19,3	El o los tanques de almacenamiento de agua estan ubicados en áreas de la edificación que permitan acceso para su inspección, lavado y desinfección.	x		X			
7,19,4	El o los tanques de almacenamiento de agua estan conectados como mínimo con las redes de suministro de agua en cocina y baños .	x		X			
7,19,5	El o los tanques de almacenamiento de agua estan debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua.	x		X			
7,19,6	Cuenta con certificado de lavado de tanque con una vigencia de 6 meses.		x	X			
7,20	**Otros**	REQUISITO HABILITANTE	REQUISITO PARA APERTURA	CUMPLIMIENTO		N/A	CANTIDAD
				SI	NO		
7,20,1	Si la edificación cuenta con servicio de gas propano, el lugar de la ubicación de las pipetas es aislado, ventilado y protegido de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación.	x				X	
7,20,2	El espacio o lugar de ubicación de las pipetas debe tener acceso restringido a los participantes del servicio.	x				X	

7,20,3	Espacio de lavado de manos y desinfección (Si aplica)		**x**			X	

8. ÁREAS DE ESPACIOS

8,1	**COMEDOR (REQUISITO HABILITANTE)**		
Piso o Nivel	**Comedor**	**Área Máxima Disponible (m2)**	**OBSERVACIONES**
1	1	32,0	

8,2	**COCINA (REQUISITO HABILITANTE)**		
Piso o Nivel	**Cocina**	**Área Máxima Disponible (m2)**	**OBSERVACIONES**
1	1	5,9	

8,3	**DESPENSA (REQUISITO HABILITANTE)**		
Piso o Nivel	**Despensa**	**Volúmen Máximo Disponible (m2)**	**OBSERVACIONES**
1	1	12,0	

8,4	**BAÑO PARTICIPANTES - PERSONAS CON DISCAPACIDAD (REQUISITO HABILITANTE)**		
Piso o Nivel	**Baño**	**Área Máxima Disponible (m2)**	**OBSERVACIONES**
1	1	1,6	

PARTE IV
OBSERVACIONES FINALES

9. OBSERVACIONES FINALES

RECOMENDACIONES:
La cocina cuenta con media caña en las uniones piso-muro, muro-muro y muro-techo. en caso de resultar adjudicado, durante la operación del servicio se deberá realizar seguimiento al desgaste por humedad, que por las actividades de aseo reciben las medias cañas piso-muro existentes; se recomienda mantenimiento con resane y pintura.
Se sugiere que en el vano de pasa comida, se instale un sistema que garantice la hermeticidad del área de preparación de alimentos (cocina).
Los muros en el área de consumo de alimentos (comedor) que se encuentre con ladrillo a la vista, se recomienda que las juntas en mortero entre ladrillos estén al mismo nivel, ósea que no se evidencie hendidura entre ladrillos, Igualmente; el ladrillo debe estar tratado con un material sellante, que garantice la superficie lisa, no porosa, de fácil limpieza y desinfección.

10. CONCLUSION FINAL

La planta física del inmueble CUMPLE ___X____ NO CUMPLE_____ para la ubicación del Servicio Social, en el tema de ambientes adecuados y seguros.

NOTA: La infraestructura se considera CUMPLE si en el momento de la visita el inmueble ofertado da cumplimiento con los numerales marcados como REQUISITO HABILITANTE. Los numerales marcados como REQUISITO PARA APERTURA, deberán ser verificados en su cumplimiento por la supervision antes del acta de inicio.

1. Se aclara que en el momento de realizar la visita se toman medidas generales, se presenta predios con morfología irregular y se revisa el inmueble en perspectiva existe un margen de error que puede incidir en la capacidad instalada (mínima y máxima - varía de acuerdo con el número de baterías y las áreas ofertadas).

2. Es deber de la supervisión adelantar el seguimiento respecto a las observaciones en el inmueble que se realizan en las fichas de evaluación de infraestructura.

11. FIRMA DE PROFESIONAL RESPONSABLE

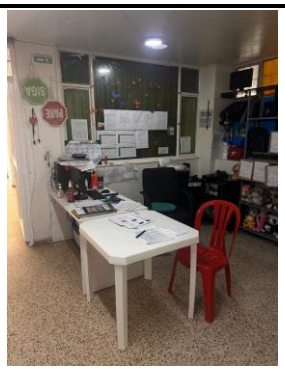
NOMBRE	**FIRMA**	**MATRICULA PROFESIONAL**
CARLOS ALBERTO GALEANO CASTAÑO		**25202-312190 CND**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL DIRECCION DE GESTIÓN CORPORATIVA SUBDIRECCIÓN DE PLANTAS FISICAS FORMATO CALIFICACIÓN TÉCNICA DE INMUEBLES	IDENTIFICACIÓN	
		PROYECTO :	Proyecto 7953 "Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C
		PROCESO COMPETITIVO:	SDIS-DCT092-001-2026
		NOMBRE PROPONENTE	CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO LA SIEMBRA
		DIRECCION DEL PREDIO	KR 7 49F 14 SUR

PARTE V 11. REGISTRO FOTOGRAFICO ANEXO			
13.1. FECHA ELABORACIÓN:	24/03/2026	**13.2. MODALIDAD:**	COMEDORES
13.3 LOCALIDAD	RAFAEL URIBE URIBE	**13.4. CHIP**	AAA0009DSOE



DESCRIPCIÓN: FACHADA



DESCRIPCIÓN: ACCESO/REGISTRO



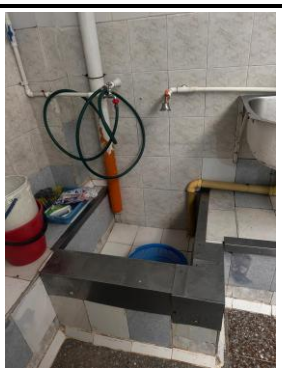
DESCRIPCIÓN: COMEDOR



DESCRIPCIÓN: COCINA



DESCRIPCIÓN: DESPENSA



DESCRIPCIÓN: ELEMENTOS DE ASEO/POCETA



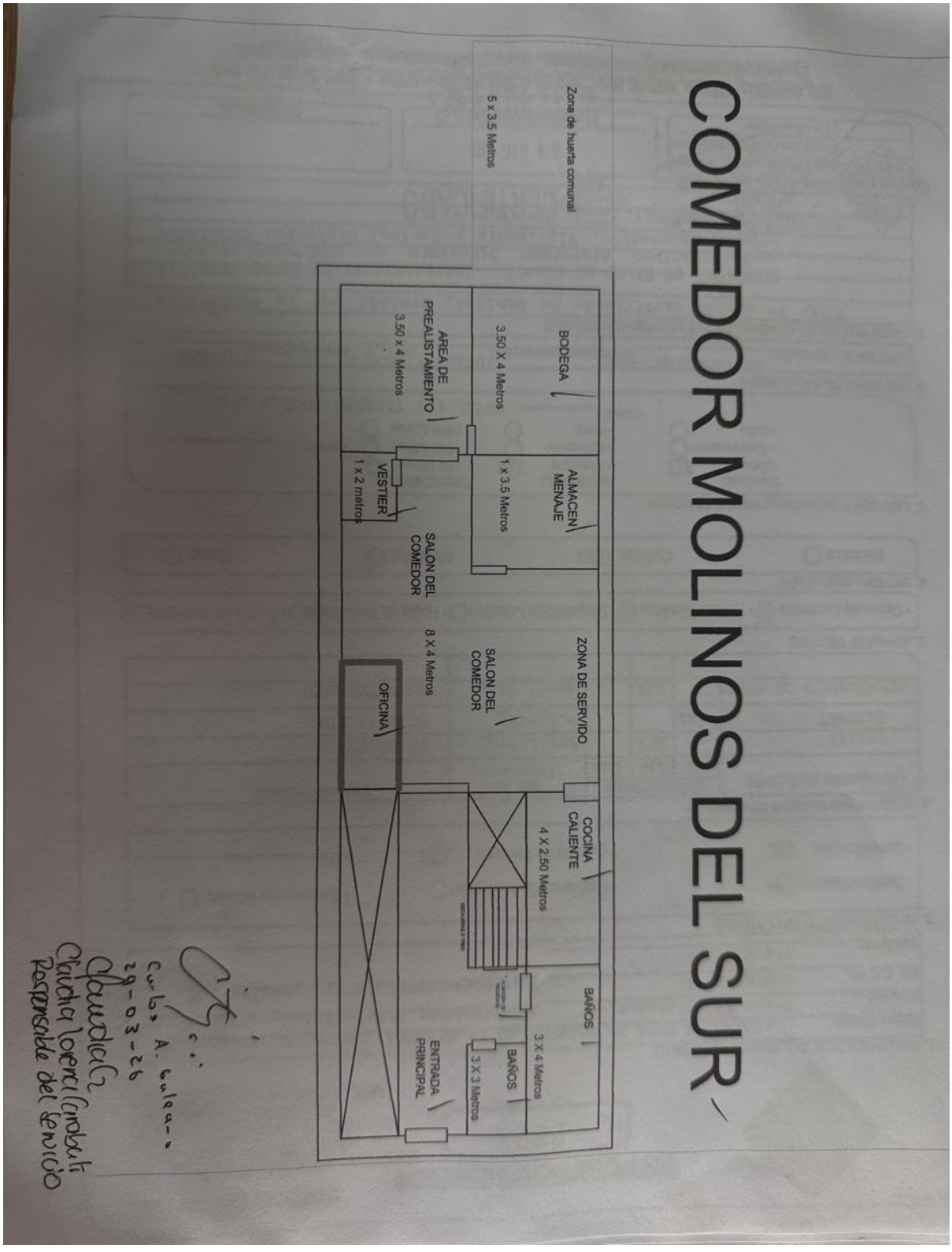
DESCRIPCIÓN: BAÑOS PARTICIPANTES



DESCRIPCIÓN: DEPOSITO DE BASURAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL DIRECCION DE GESTIÓN CORPORATIVA SUBDIRECCIÓN DE PLANTAS FISICAS FORMATO CALIFICACIÓN TÉCNICA DE INMUEBLES	IDENTIFICACION	
		PROYECTO :	Proyecto 7953 "Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C
		PROCESO COMPETITIVO:	SDIS-DCT092-001-2026
		NOMBRE PROPONENTE	CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO LA SIEMBRA
		DIRECCION DEL PREDIO	KR 7 49F 14 SUR

PARTE VI 12. PLANOS			
13.1. FECHA ELABORACIÓN:	24/03/2026	**13.2. MODALIDAD:**	COMEDORES
13.3 LOCALIDAD	RAFAEL URIBE URIBE	**13.4. CHIP**	AAA0009DSOE



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTION DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO CALIFICACION TECNICA DE INMUEBLES (COMPONENTE JURIDICO)	

PARTE I
INFORMACIÓN GENERAL DEL PREDIO

1.1 NOMBRE DEL PROPONENTE:	**CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO LA SIEMBRA**			**1.2 N°DEL PROCESO**	**SDIS-DCT092-001-2026**
1.3 FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:	**25/03/2026**	**1.4 LOCALIDAD:**	**RAFAEL URIBE URIBE**	**1.5 MATRICULA INMOBILIARIA**	**N/A**
1.6 DIRECCIÓN:	**KR 7 Nº 49F 14 SUR**			**1.7 CHIP**	**AAA0009DSOE**

PARTE II

2.1. INFORMACIÓN JURIDICA DEL PREDIO

			CUENTA CON EL DOCUMENTO		**NATURALEZA DEL PREDIO**	
No.	**ASPECTO**	**CONDICIÓN**	**SI**	**NO**	**PUBLICO**	**PRIVADO**
2,1	Certificado de Tradición y libertad o Folio de Matricula Inmobiliaria	La Subdirección de Plantas Físicas constatará a través del sistema de información de la Ventanilla Única de la Construcción – VUC, que los predios ofertados no cuentan con limitaciones a la propiedad que puedan afectar la prestación del servicio. Para los predios ofertados que presenten embargos, declaratorias de utilidad pública, declaratoria de interés social, oferta de compra, expropiación y otros que puedan afectar la prestación del servicio, la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS puede solicitar en la etapa de subsanación el documento correspondiente que garantice la No Afectación del servicio, en caso que el oferente no subsane se calificará NO CUMPLE.		**X**	**X**	
2,2	Acto administrativo o civil	Si el proponente no es el titular de derecho de dominio del inmueble presentado, deberá allegar con la propuesta por cada Unidad Predial, carta de intención de suscripción de contrato de arriendo, comodato o cualquier acto administrativo o civil que garantice la disposición y uso del inmueble		**X**	**X**	
2,3	Certificado catastral o impuesto predial	La Subdirección de Plantas Físicas constatará a través del sistema de información de la Ventanilla Única de la Construcción – VUC, el certificado catastral o boletín de nomenclatura expedido por la Unidad Administrativa Especial de Catastro Distrital (UAECD) para cada unidad predial ofertada, documento por medio del cual, la autoridad catastral hace constar la inscripción del predio, sus características y condiciones físicas	**X**		**X**	

PARTE III

3.1. OBSERVACIONES FINALES

Se anexa archivo denominado CERTIFICADO CATASTRO LOTE 74 GOVAROVA, pero no se realizó aclaración de las observaciones, ni se aportó la documentación requerida para verificar limitaciones al dominio, sin embargo, con base en el certificado catastratal allegado, y teniendo en cuenta que el predio es del Distrito Capital, se procede a cambiar el sentido de la decisión.

Concepto: CUMPLE

3.2. CONCLUSION FINAL

Propiedad del Distrito SI __X_ NO ___

Carta de intención de Arriendo SI_X_ NO____

3.3. FIRMA DE PROFESIONAL RESPONSABLE Y FECHA DE ELABORACION

NOMBRE	**FIRMA**	**TARJETA PROFESIONAL**
JORGE ANDRÉS GONZÁLEZ PEÑUELA		231762 C. S. de la J.