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 4

Fecha de Visita	30	1	2026	Hora Inicio	11:30 a. m.	Hora Finalización	3:30:00 p m.

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7878-2025 Nombre Asociado: COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE - COMULPRODES

Nombre Comedor Comunitario : 113399-COMEDOR COMUNITARIO-JUAN PABLO II

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLÍVAR Barrio: JUAN PABLO II Dirección: CALLE 68 SUR # 18M - 6

Tel: (601) 8088938 Cel.: 3143072120 Correo Electrónico: juanpabloII7878-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

COMPONENTE ESPACIO FISICO FUNCIONAL

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 [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 [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 [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 [ ]

Powered by CamScanner

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:** Dia _12__ Mes _08__ Año ___2025_ **Material:** ____PVC_____ **Nº Tanques:** _1__ **Capacidad Total:** _____1000 L___ **Empresa:** ___Fumigaciones Especiales Control Ambiental___ **Concepto Sanitario:** ___SQ07C005627___ **Fecha Concepto:** Dia __04_ Mes __08__ 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]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ]

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 [ ]
Se realiza acompañamiento a la entrega de almuerzo comedor limonar al menú 5, semana 1.	
Variable 11.I: No aplica toda vez que el comedor no utiliza gas propano en pimpinas, utiliza gas a través de tuberías de la red de gas pública.	
Se realizo fortalecimiento en los procedimientos de limpieza y desinfección de superficies, con el propósito de garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene, así como promover una cultura de mejora continua en los procesos sanitarios que inciden directamente en la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad. Durante la actividad, se verificó de manera detallada la correcta preparación y dosificación de las soluciones desinfectantes empleadas, haciendo énfasis en su uso adecuado para garantizar la efectividad microbiológica. Se fortaleció el proceso de preparación de la solución desinfectante en empaques y superficies. Asimismo, se supervisó el proceso de aplicación de esta solución a superficies. Este ejercicio permitió identificar fortalezas y oportunidades de mejora en el manejo higiénico de los alimentos, promoviendo el cumplimiento de los estándares sanitarios establecidos por la normatividad vigente.	
Se sugiere al Asociado realizar limpieza de mayas metálicas en área de cocina caliente y la pintura de techos en áreas de cocina caliente y bodega de almacenamiento, así como el cambio de medias cañas en estas áreas.	
Se socializó el acta con el Asociado y se deja copia de la misma.	

Comentarios por parte de quien atiende la visita (Opcional)

SE CORREGIRA LOS OBSERVACIONES PARA LA PROXIMA VISITA Y
SE TRATARA DE SUBSANAR LOS RECOMENDACIONES DEL ACTA.
JAIRO DAVID CASTILLO A
CC. 1022382010

Powered by CamScanner

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	21	Se evidencia unión pared-pared y unión piso -pared sin medias cañas, dificultando la limpieza de estas uniones. Anjeos en parte alta del techo en deficiente estado de limpieza.	Próxima visita
O	31	Se evidencia unión piso-pared en zona de preparación de alimentos con porosidad y ventanales de área de proceso en deficiente estado de limpieza.	Próxima visita
O	51	Se evidencian una mesa en mal estado (partidas en una esquina).	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Javier David Castillo A	Alfonso Alarcón Ortiz
Firma	Firma
1022382010	1067857222
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito

Powered by 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	30	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399-COMEDOR COMUNITARIO-JUAN PABLO II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 2I

Descripción: Se evidencia unión pared-pared y unión piso -pared sin medias cañas, dificultando la limpieza de estas uniones. Anjeos en parte alta del techo en deficiente estado de limpieza.



Variable: 3I

Descripción: Se evidencia unión piso-pared en zona de preparación de alimentos con porosidad y ventanales de área de proceso en deficiente estado de limpieza.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 5

GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos
1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía