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: 25 | 03 | 2026 Hora Inicio: 12:00m Hora Finalización: 2:00pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7998-2025 Nombre Asociado: Asociación Solidaria Semillas de Misericordia

Nombre Comedor Comunitario: 123045 - Comedor Comunitario Mirador de la Estancia

Fecha Inicio Operación: 14-05-2025 Fecha Final Operación: 16-05-2026

Nombre Responsable del Servicio: Leidy Viviana León Cubides

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar Barrio: Mirador de la Estancia Dirección: KR 76A 63A 42 SUR

Tel: — Cel.: 3176645050 Correo Electrónico: miradordelaestancia7998-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 270

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 275 Total Asistencia del Día: — Total Histórico de Asistencia: —

Capítulo 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 ☒ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 27 Mes 11 Año 2025 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** ECO integral Soluciones Ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 18 Mes 03 Año 2025	C ☒ 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 ☒ 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 ☒
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 ☐

Capítulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL

11.I El comedor comunitario cuenta con servicio de gas natural. Se socializa el acta con la responsable del servicio y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Leidy Viviana Leal Cubides
CC 52974418 Bta
Responsable Servicio
Miembro de la Asociación

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo 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
O	1.I	27/01/2026	25.03.2026: Se observa que se realizó el mantenimiento del piso con la aplicación de pintura para tráfico, subsanando la porocidad del piso generando una superficie de fácil limpieza y desinfección	X		Cerrada	—	
O	4.I	27/01/2026	25.03.2026: Se observa que se realizó el mantenimiento del piso con la aplicación de pintura para tráfico, subsanando la porocidad del piso generando una superficie de fácil limpieza y desinfección, igualmente; se resano y aplicó pintura esmaltada en el muro donde se hace la entrega de alimentos.	X		Cerrada	—	
R	5.I	27/01/2026	25.03.2026: Se observa que se realizó el mantenimiento del piso con la aplicación de pintura para tráfico, subsanando la porocidad del piso generando una superficie de fácil limpieza y desinfección, se realizó la instalación de los tapa luces en la puertas de ingreso al comedor igualmente; se realizó los resanes y aplicación de pintura en todas las paredes del área de consumo de alimentos.	X		Cerrada	—	
O	6.I	27/01/2026	25.03.2026: Se realizó el cambio de la chapa en la puerta de la unidad sanitaria para los participantes.	X		Cerrada	—	
O	8.I	27/01/2026	25.03.2026: Se instaló la iluminación adecuada en el área de lavado de ollas y pocetta de lavado de elementos de aseo.	X		Cerrada	—	

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Cargo

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

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
O	10·I	27/01/2026	25·03·2026: Se realizó la adecuación del lugar para el adecuado almacenamiento de los elementos químicos de aseo.	X		Cerrada	—	
R	13·I	27/01/2026	25·03·2026: La observación realiza por la Subdirección de Plantas Físicas en el Formato de Calificación Técnica de Inmuebles (Componente Urbanístico y de Infraestructura) - Comedores con fecha de 01/04/2025 número al 7.4.1 "Todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados" Se observa que es subsanada y las diferentes áreas del comedor se encuentran debidamente señalizadas.	X		Cerrada	—	

Capitulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Leidy Viviana Lora Cubides	Ximena Nayra Valencia
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52974418 B7A	52 428 825
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio Manipulación de Alimentos	Arquitecta Contratista Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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