| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES**<br>**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**<br>**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**<br>**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD: INFRAESTRUCTURA**<br>**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 4 |

| Fecha de Visita | 26 | 1 | 2026 | Hora Inicio | 11:00 a. m. | Hora Finalización | 3:00 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8006-2025** Nombre Asociado: **Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER**

Nombre Comedor Comunitario : **123055-COMEDOR COMUNITARIO COMPOSTELA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **EDWIN DIAZ ANDRADE**

### 2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **COMPOSTELA 1** Dirección: **CALLE 81C SUR # 6C-04 ESTE**

Tel: **6019277636** Cel.: **3103354813** Correo Electrónico: BOLONIA8006-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **339**

## 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: |
| | 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.<br>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: X / 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: 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.<br>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: X / 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: / 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.<br><br>**Fecha Lavado Tanque:** Día **06** Mes **09** Año **2026** **Material:** Plástico (PVC) **Nº Tanques:** **1**<br>**Capacidad Total:** **1000L** **Empresa:** **Multiservicios Fenix MY**<br><br>**Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día **04** Mes **04** 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 [ ] |

## Capítulo 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 [ ] |
| Se realiza acompañamiento a la entrega de almuerzo comedor compostela al menu 1 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 evidencia que se cumplen con las observaciones dejadas en el acta de planta física. | |

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Sin Comentarios.

7721967

Edwin Diaz A. Responsable Servicio.

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 2I | Se evidencia unión pared-pared agrietadas, asimismo se observa angeos en ventanas de zona de almacenamiento de alimentos deteriorada. | Próxima visita |
| O | 4I | Se observó zona de distribución de alimentos con desprendimiento de pinturas en paredes, se evidencia techo con falta de pintura y claraboyas sin ningún tipo de protección para el ingreso de plagas. | Próxima visita |
| O | 7I | Se evidencia areas de vestieres y lockers con angeos en ventanas deteriorados | Próxima visita |
| O | 8I | Se evidencia paredes con desprendimiento de pinta y presencia de humedad se sugiere resane con estuco plástico o la aplicación de un hidrofugo y posterior la pintura con pintura epóxica. | Próxima visita |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD: INFRAESTRUCTURA<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025 | FORMATO NO CONTROLADO | |
|---|---|---|---|
| | | PAGINA | 4 de 4 |

## 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 | 1I | 26/08/2025 | 26/01/2026: Se evidencian que el asociado realiza las correcciones de humedad en zona de recepción de alimentos. | X | | CERRADO | | |

## Capitulo F. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| EDWIN DIAZ ANDRADE | ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 7.721.967 | 1.067.860.720 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| RESPONSABLE DEL SERIVICIO | APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS |
| 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<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE VISITA** | **DIA** | 26 | **MES** | 01 | **AÑO** | 2026 |

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123055-COMEDOR COMUNITARIO COMPOSTELA**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA:** **8006-2025**

**TIPO DE VISITA:** **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**



**No de Variable: 2I**

**Descripción:**
Se evidencia unión pared-pared agrietadas, asimismo se observa angeos en ventanas de zona de almacenamiento de alimentos deteriorada.



**No de Variable: 4I**

**Descripción:**
Se observó zona de distribución de alimentos con desprendimiento de pinturas en paredes, se evidencia techo con falta de pintura y claraboyas sin ningún tipo de protección para el ingreso de plagas.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **No de Variable: 7I** | **No de Variable: 8I** |
| **Descripción:**<br>Se evidencia áreas de vestidores y lockers con angeos en ventanas deteriorados. | **Descripción:**<br>Se evidencia paredes con desprendimiento de pinta y presencia de humedad se sugiere resane con estuco plástico o la aplicación de un hidrofugo y posterior la pintura con pintura epóxica. |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 1** **MENÚ: 1**

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

| Apoyo a la supervision |
|---|
| ABRAHAM MIRANDA |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1067860720 |
| **Cédula de Ciudadanía** |