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: 26 | 06 | 2025 Hora Inicio: 12:02 Hora Finalización: 12:45

Capítulo A. INFORMACIÓN DE LA UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8006-2025 Nombre Asociado: Cooperativa Multiactive Bienes y Servicios

Nombre Comedor Comunitario: 113055-CCCP 05-05 BOLONIA

Fecha Inicio Operación: 14-05-2025 Fecha Final Operación: 31-12-2025

Nombre Responsable del Servicio: Edwin Diaz Andrade

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: BOLONIA Dirección: Calle 91C SUR 6C-46te

Tel: 6019274636 Cel: 3166999103 Correo Electrónico: bolonia8006-2025@outlook.co

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

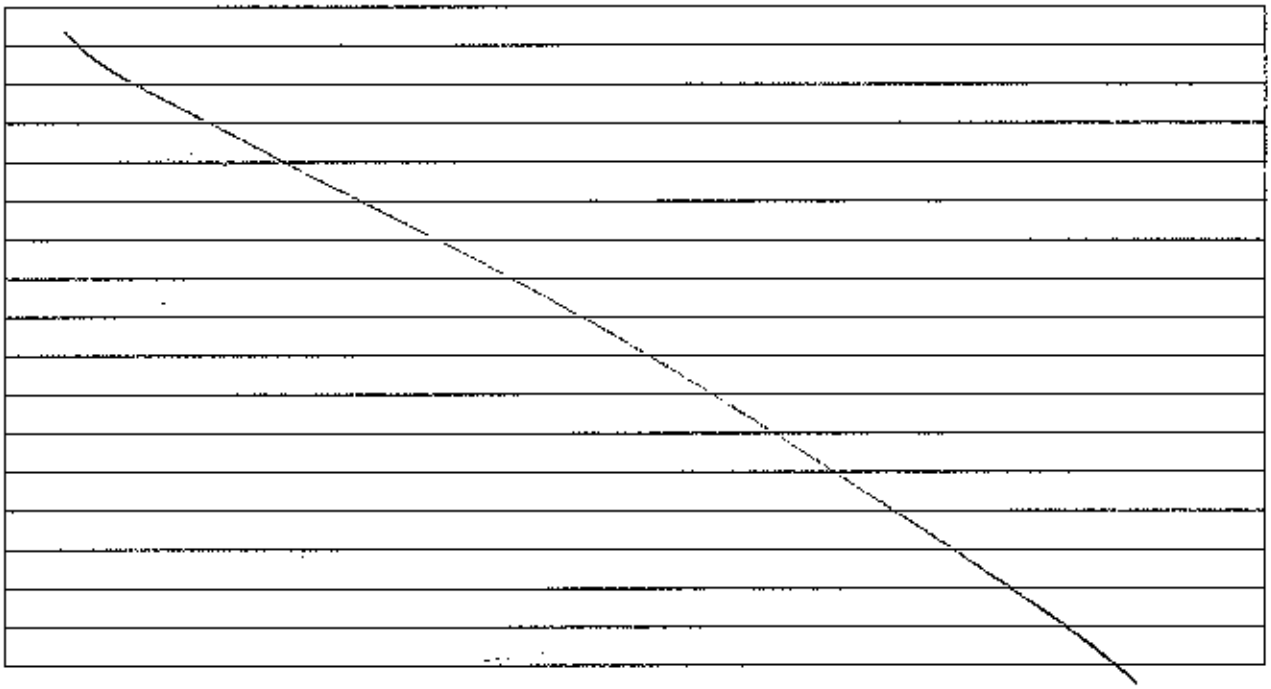
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

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 (cuestos) 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 sistemas), 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 5 Mes 03 Año 2025 Material: Plastico Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 Empresa: Multiservicios Fenix MY Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 04 Mes 09 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 [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



Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.

Edwin Diaz A.

Responsable Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4 I	SE evidencia que la toma corriente para conectar el congelador no cumple con los requerimientos	Proxima visita
O	5 I	Se evidencia que el techo del primer piso tiene grietas en algunas de las losas prefabricadas en ladrillo	Proxima visita

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

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade. Nombres y Apellidos	Jose Luis Cavento Nombres y Apellidos
[firma] Firma	[firma] Firma
7721967 Cédula de Ciudadanía	13541769 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio. Cargo	Apoyo a la supervisión 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 SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	06	AÑO	2025

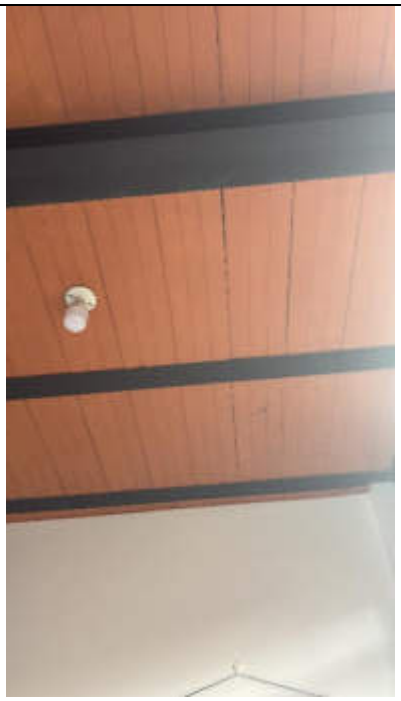
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113514-CCCP 05-010 BOLONIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8006-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
4.I Se evidencian que toma corriente para conectar el congelador no cumple con los reuqisitos	5. I Se evidencia que el techo del primer piso tiene grietas en algunas de las losas prefabricadas en ladrillo .

Apoyo a la supervision
JOSE LUIS CAVANZO
Nombres y Apellidos
13541768
Cédula de Ciudadanía