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 CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita: 14 | 01 | 2026 Hora Inicio: 1:15pm Hora Finalización: 2:00 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7975-2025 Nombre Asociado: Corporación para el mejoramiento de calidad de Vida CORMECAV

Nombre Comedor Comunitario: 113351 - CCCP05 - 009 La Fiscala

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: Martha Ochoa.

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: Porvenir Dirección: CL 65 Sur 5-25

Tel: / Cel: 3118194052. Correo Electrónico: lafiscala7975•2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 265

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoria 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 [X] 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 [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 [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 [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 [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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9.1	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 29 Mes 11 Año 2025 Material: PVC Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 Empresa: Gestores ambientales SAS Concepto Sanitario: Favorable. Fecha Concepto: Día 20 Mes 05 Año 2025 Acta Nº A3025074881	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10.1	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 [ ]	11.1	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]
12.1	Garantiza los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13.1	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 [ ]

11.1 El Comedor Comunitario cuenta con el servicio de gas natural.
Se socializa el acta con la responsable del servicio y se deja en sitio, el acta en original.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Limite 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	3.I	26·06·2025 16·10·2025	Se evidencia que se hicieron los resanes y la aplicación de pintura en aceite en el área de preparación de alimentos	X		Cerrada	-	
O	5.I	26·06·2025 16·10·2025	Se realizo el resane entre la columna y el muro, no se ve la dilatación, Se realizo los resanes y la aplicación de la pintura en las paredes del área de consumo de alimentos.	X		Cerrada	-	

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Ochoa Diaz	Ximena Naulia Valencia
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.022.322.483	52 428 825
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Arquitecta Contratista Apoyo a la Supervisión
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 SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	**DIA**	14	**MES**	01	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351-CCCP 05-009 La Fiscala

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7975-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES SUBSANDAS

 	
3.I Se evidencia que hicieron los resanes y la aplicación de pintura en aceite en el área de preparación de alimentos	5.I Se realizo el resane entre la columna y el muro, no se ve la dilatación. Se realizaron los resanes y la aplicación de la pintura en las paredes del área de consumo de alimentos.

Apoyo a la supervision
XIMENA NAVIA VALENCIA
Nombres y Apellidos
52428825
Cédula de Ciudadanía