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 PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	28	1	2026	Hora Inicio	11:20 AM	Hora Finalización	3;30 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7947-2025** Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario : 113883-COMEDOR COMUNITARIO- PUENTE COLORADO

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

Nombre Responsable del Servicio: GLORIA STELLA MARTIN

2. Ubicación

Localidad: SAN CRISTÓBAL Barrio: MORALBA Dirección: KR 16 B ESTE 42 C 55 SUR

Tel: 6019467937 Cel.: 3208366461 Correo Electrónico: PUENTECOLORADO7947-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 223

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:
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: NC: X 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: 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. **Fecha Lavado Tanque:** Día __14__ Mes __01__ Año __2026___ **Material:** _____ **Nº Tanques:** ___1___ **Capacidad Total:** ____1000 LITROS____ **Empresa:** _____FUMINDUSTRIAL ABC SAS_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día ___08_ 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 [ ]	11.1	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]

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 [ ]
Total Asistencia del Día: 209	
V11,I No aplica, dado que el comedor cuenta con gas natural.	
Se realiza entrega del menú 3: Lomo de cerdo en trozos en salsa de naranja, arroz con pimentón, ensalada de lechuga, fresa, manzana y crema de leche, sopa de cuchuco de cebado, sorbete de mora, uvas con yogurt.	
Se socializa acta de visita y se entrega copia en magnético.	

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios Celfa Arm. Responsable del servicio CC52276570

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2,i	Área de almacenamiento, se evidencia anjeo de ventana deteriorado, roto; en algunos sectores pared con desprendimiento de pintura e indicios de humedad; unión piso pared con desgaste; techo con desprendimiento de pintura en algunos sectores.	Próxima visita
O	3,I	Área de preparación de alimentos, en campana extractora, malla protectora desprendida; marco de ventana con oxido; pared del área, parte inferior, con desprendimiento de pintura e indicios de humedad; unión piso pared, deteriorada; marco de puerta que conduce a la bodega, parte inferior con desprendimiento de pintura y indicios de oxido; baldosas con fisuras, detrás de la estufa; techo, con desprendimiento de pintura, en un sector cubierto con cinta y unión pared y techo (teja), cubierto con una especie de cinta o película; puerta al ingreso del área con pintura deteriorada.	Próxima visita
O	5,I	Se evidencia puerta de ingreso principal, con presencia de oxido en algunos sectores e indicios de corrosión, adicional, vidrio roto y con fisuras.	Próxima visita
O	6,I	Baño para beneficiarios, unión piso pared deterioradas; sectores de pared con desprendimiento de pintura; el portarollo del papel higiénico, está roto.	Próxima visita
O	8,I	Poceta, área de higienización de elementos de aseo, presenta media cañas internas y externas, deterioradas.	Próxima 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
Gloria Stella Martin Novoa	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276570	52202371
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.

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**	28	**MES**	01	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113883-COMEDOR COMUNITARIO- PUENTE COLORADO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7947-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













Variable: 2.I Descripción: Área de almacenamiento, se evidencia anjeo de ventana deteriorado, roto; en algunos sectores pared con desprendimiento de pintura e indicios de humedad; unión piso pared con desgaste; techo con desprendimiento de pintura en algunos sectores.	Variable: 5.1 Descripción: Se evidencia puerta de ingreso principal, con presencia de oxido en algunos sectores e indicios de corrosión, adicional, vidrio roto y con fisuras.















Variable: 3.I
Descripción: Área de preparación de alimentos, en campana extractora, malla protectora desprendida; marco de ventana con oxido; pared del área, parte inferior, con desprendimiento de pintura e indicios de humedad; unión piso pared, deteriorada; marco de puerta que conduce a la bodega, parte inferior con desprendimiento de pintura y indicios de oxido; baldosas con fisuras, detrás de la estufa; techo, con desprendimiento de pintura, en un sector cubierto con cinta y unión pared y techo (teja), cubierto con una especie de cinta o película; puerta al ingreso del área con pintura deteriorada.

 	 
Variable: 6.I Descripción: Baño para beneficiarios, unión piso pared deterioradas; sectores de pared con desprendimiento de pintura; el portarollo del papel higiénico, está roto.	Variable: 8.I Descripción: Poceta, área de higienización de elementos de aseo, presenta media cañas internas y externas, deterioradas.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 3

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía