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: 09 | 07 | 2025 Hora Inicio: 9:30 am Hora Finalización: 10:51 am

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7990-2025 Nombre Asociado: Corporacion Suaza conformacion y fortalecimiento de grupos sociales una propuesta alternativa al desarrollo

Nombre Comedor Comunitario: 123027-CCP08-012 Maria Paz

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

Nombre Responsable del Servicio: Eliana Zarate

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Maria Paz Dirección: Kr 82C 5A 22 Sur

Tel: Cel.: 3177713652 Correo Electrónico: MariaPaz7990-2025@outlook.com

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 [X] 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 29 **Mes** 01 **Año** 2025 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Sein cof **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 03 **Mes** 05 **Año** 2024	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 ☐	11.1	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 ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 ☐

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El baño de las participantes se encontraba con candado puesto que alguna de ellas de las participantes perdio la llave el dia anterior sin embargo el comedor cuenta con los implementos de Aseo Ellos 2024

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2.I	Se evidencia que las tomas instaladas no cumplen con los requerimientos exigidos GTCI.	Proxima Visita
O	2.I	Se evidencia que las medias cañas estan deteriuradas con desprendimiento de pintura	Proxima Visita
O	2.I	Se evidencian paredes deterioradas y dry wall en malas condiciones se requiere pintura y estuco en general	Proxima Visita
O	3.I	Se evidencia que el lavamanos de opturación no manual no funciona	Proxima Visita
O	3.I	Se evidencia que la puerta de acceso tiene oxido en la parte inferior y presenta grietas en la union de las puertas con las paredes.	Proxima Visita
O	3I	Se evidencia medias cañas deteriuradas	Proxima Visita
O	5.I	Se evidencian angeos desprendidos mal instalados.	Proxima Visita
O	5.I	Se evidencian mesas partidas en mal estado.	Proxima Visita
O	5.I	Se evidencian grietas en uniones paredes techo.	Proxima Visita
O	5.I	Se evidencia que techo necesita estuco y lijado para eliminar superficies irregulares.	Proxima Visita
O	6.I	Se evidencia que el baño de beneficiarios estaba con candado toco romperlo no se tiene jabon ni papel higienico, requiere aseo y pintura general.	Proxima Visita

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

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	09	MES	07	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP08-012 María Paz

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7990-2025

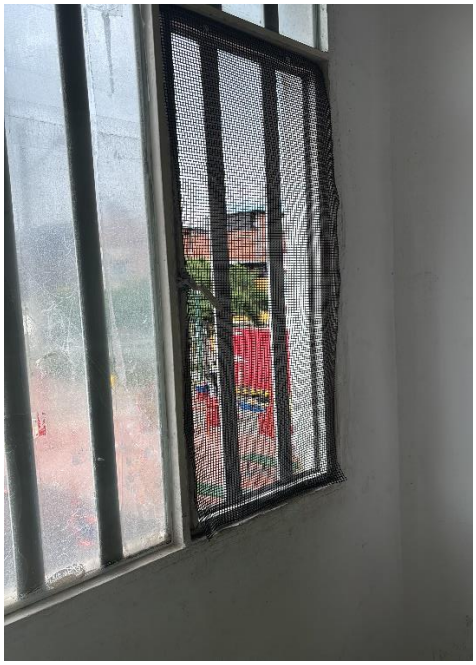
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

O 2.1 Se evidencia que las tomas instaladas no cumplen con los requerimientos exigidos.	O 2.1 Se evidencia que las media cañas están deterioradas con desprendimiento de pintura.

O 2.1 Se evidencian paredes deterioradas y drywall en malas condiciones, se requiere pintura y estuco general.	O 3.1 Se evidencia que el lavamanos de obturación no manual no funciona.

O 3.1 Se evidencia que la puerta de acceso tiene oxido en la parte inferior y presenta grietas en la unión de la puerta con las paredes.	O 3.1 Se evidencian media cañas deterioradas.

	
O 5.1 Se evidencian anjeos desprendidos mal instalados.	O 5.1 Se evidencian mesas partidas en mal estado.
O 5.1 Se evidencian grietas en uniones, paredes y techo.	O 5.1 Se evidencia que techo necesita estuco y lijado para eliminar superficies irregulares.

O 6.1 Se evidencia que el baño de beneficiarios estaba con candado, toco romperlo, no se tiene jabón ni papel higiénico, requiere aseo y pintura general.	

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