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	31	1	2026	Hora Inicio	11:00 a. m.	Hora Finalización	2:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7925/2025** Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario : 113354-COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCION

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: GRANJAS DE SANTA SOFIA Dirección: DG 32C SUR 12G 32

Tel: 601 2325822 Cel.: 3213043142 Correo Electrónico: RESURRECCION7925-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 247

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 [ ] NC [X] 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 _06__ Mes _11__ Año 2025___ **Material:** _____PVC_____ **N° Tanques:** __2___ **Capacidad Total:** __1000 lt___ **Empresa:** ____FUMINDUSTRIAL ABC SAS_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día __08_ Mes _04__ Año __2025_	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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

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 [ ]
Variable 11 NA. El comedor cuenta con gas natural.	
Se entrega el menú 6 de la semana 1 sin intercambios.	
Se socializa y se entrega acta.	

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Luz Amparo Castillo Tovar

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3.I	Se evidencia mesones en mamposteria parte inferior del área de preparación y lavado de menaje con humedad y desprendimiento de material, el recubrimiento no es en material higiénico sanitario, adicionalmente bordes de pocetas con desprendimiento de material, así mismo borde entrepaño de poceta lavado de menaje con borde irregular. Medias cañas área de preparación detrioradas, rampa acceso a área de estufas con desprendimiento de pintura, bisagra de puerta oxidada.	Próxima visita
O	7.I	Se evidencia baldosas desprendidas en la parte delantera de lockers.	Próxima visita
O	10.I	Se evidencia puerta con presencia de óxido y detriorada.	Próxima visita
O	1.I	Se evidencia que lavamanos de accionamiento no manual se encuentra fuera de funcionamiento	Próxima visita

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 4 de 4

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	2.I	23/07/2026	Se evidencia anjeos instalados adecuadamente garantizando aislamiento del área. Toma corriente cumplen, se utilizan las tomas GFCI. Se observa paredes con esquineros plásticos, sin embargo, se observa medias cañas con pintura deteriorada y baldosas fisuradas en área de neveras		X	ABIERTO		

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Luz Ampon Castillo Tovar	Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52030214	52 101 444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	31	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113354-COMEDOR COMUNITARIO-RESURRECCION

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7925/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable: 2.I
Descripción: Se observa paredes con esquineros plásticos, sin embargo, se observa medias cañas con pintura deteriorada y baldosas fisuradas en área de neveras

Variable 7.I:
Descripción: Se evidencia baldosas desprendidas en la parte delantera de lockers.



















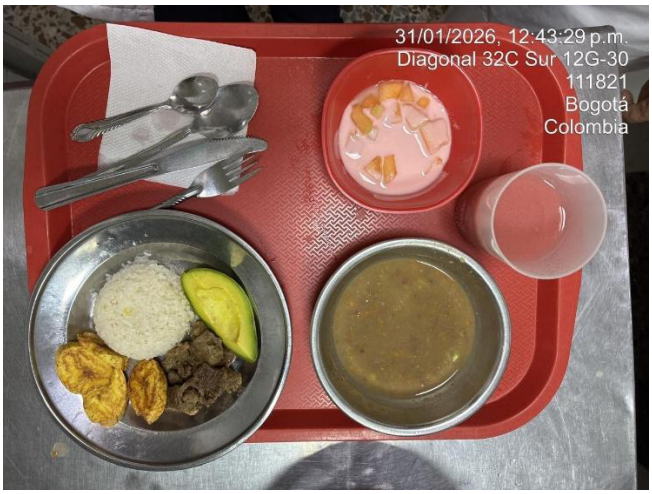
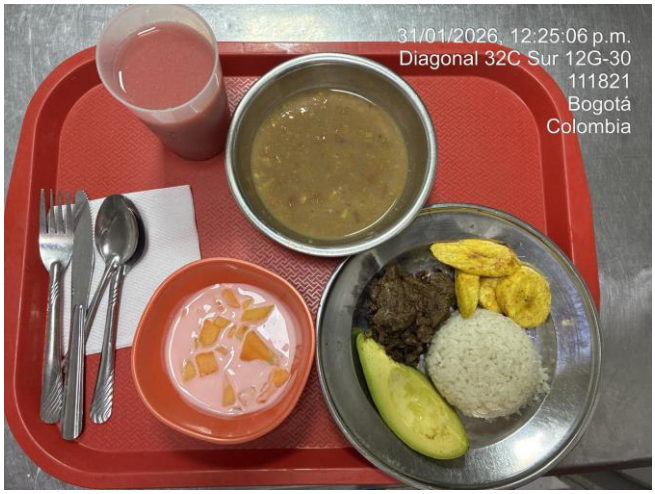
Variable: 3.I
Descripción: Se evidencia mesones en mampostería parte inferior del área de preparación y lavado de menaje con humedad y desprendimiento de material, el recubrimiento no es en material higiénico sanitario, adicionalmente bordes de pocetas con desprendimiento de material, así mismo borde entrepaño de poceta lavado de menaje con borde irregular. Medias cañas área de preparación deterioradas, rampa acceso a área de estufas con desprendimiento de pintura, bisagra de puerta oxidada.



Variable: 10.I
Descripción: Se evidencia puerta con presencia de óxido y deteriorada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 6

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía