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	11:10 a. m.	Hora Finalización	3:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N.º Convenio/Vigencia: **7926-2025** Nombre Asociado: **CORPORACION LIBRES PARA COOPERAR**

Nombre Comedor Comunitario : **113533-COMEDOR COMUNITARIO PALERMO SUR**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **MARTHA LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS**

2. Ubicación

Localidad: **RAFAEL URIBE URIBE** Barrio: **PALERMO SUR** Dirección: **CARRERA 2 ESTE # 50-08 SUR**

Tel: **6018051863** Cel.: **3125171043** Correo Electrónico: palermosur7926-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **299**

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: NC: X 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: 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 **02** Mes **05** Año **2025** **Material:** **PVC** **Nº Tanques:** **1** **Capacidad Total:** **1000L** **Empresa:** **MULTISERVICIOS FENIX MY** **Concepto Sanitario:** **FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **05** Mes **05** 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 [ ]

Capitulo 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 [ ]
Se realiza acompañamiento a la entrega de almuerzo comedor comunitario Palermo sur al menu 6 semana 1.	
Variable 11.I: No aplica toda vez que el comedor no utiliza gas propano en pimpinas, utiliza gas a través de tuberías de la red de gas pública.□	
Se recomienda realizar pintura total de las areas del comedor dado que se evidencian sucias.	

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3I	Se evidencia área de cocina no se encuentra distribución física o espacialmente con las 4 zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización).	Próxima visita
O	6I	Se evidencia baldosa quebradas en zona de baños de personal manipulador y falta de tapa en control de registro de tubería de agua potable en el baño de beneficiarios. Se evidencia lavamanos de accionamiento mecánico.	Próxima visita
O	8I	Se evidencia paredes en zona de lavado de utensilios de aseo presenta humedad y desprendimiento de pintura, ademas se evidencian losas partidas.	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		Estado	Genera	
				SI	NO		R	RR
O	2l	23/07/2023	31/01/2026: Se evidencia paredes en zona de almacenamiento de alimentos presenta humedad y desprendimiento de pintura.		x	ABIERTO	X	
O	4l	23/07/2023	31/01/2026: Se evidencia tejas quebradas en zona de distribución de alimentos, las cuales es un posible riesgo de contaminación en caso de que se encuentre lloviendo.		x	ABIERTO	X	
O	5l	23/07/2023	31/01/2026: Se evidencia que el asociado realiza los respectivos arreglos de pintura y humedad en el área de consumo de alimentos.	x		CERRADO		

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Liliana Bermudes Oliveros	Abraham Darío Miranda González
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1031126446	1067860720
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.

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**	31	**MES**	01	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533-COMEDOR COMUNITARIO – PALERMO SUR

Nº CONVENIO/VIGENCIA: **7926-2025**

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 3l	**No de Variable: 6l**
Descripción: Se evidencia área de cocina no se encuentra distribución física o espacialmente con las 4 zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización). .	**Descripción:** Se evidencia baldosa quebradas en zona de baños de personal manipulador y falta de tapa en control de registro de tubería de agua potable en el baño de beneficiarios. Se evidencia lavamanos de accionamiento mecánico.

	
No de Variable: 8I	**No de Variable: NA**
Descripción: Se evidencia paredes en zona de lavado de utensilios de aseo presenta humedad y desprendimiento de pintura, ademas se evidencian losas partidas.	

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
ABRAHAM MIRANDA
Nombres y Apellidos
1067860720
Cédula de Ciudadanía