ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	25	1	2025	Hora Inicio	10:30am	Hora Finalización	4:45pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9341-2024** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA ASOESPERANZA

Nombre Comedor Comunitario : 113496-CCCP 11-003 TABERIN

Fecha Inicio Operación: 4/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: JEIMY NATALY MARTÍNEZ ROMERO

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: LOS NARANJOS Dirección: Calle 129F # 87-18

Tel: 7564998 Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: Taberin9341-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 293

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 282 Total Histórico de Asistencia: 12750

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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	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	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	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	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	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	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	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	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 __12___ Mes __10___ Año __2024__ **Material:** ___PLÁSTICO__ **Nº Tanques:** __1____ **Capacidad Total:** __1000L__ **Empresa:** ___FUMINDUSTRIAL ABC SAS___ **Concepto Sanitario:** ___SQ07C 004585__ **Fecha Concepto:** Día __12__ Mes __04__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	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	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C [ ] NC [X] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]
14	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada espinaca, fresa, mango, miel y crema	24,6	15,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Jugo de lulo	21,6	22
	Azúcar	1,6	1,6
Postre	Manzana	14,8	15
	Queso doble crema	15,7	8,2

En bruto

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día __04___ Mes __12___ Año ___2024____ 10/01/2025 **Fecha: Estandarización**: Día __04___ Mes __12__ Año ___2024___, 10/01/2025 **Fecha Procedimiento:** Día __10___ Mes __12___ Año ___2024___ 10/01/2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día __04___ Mes __12__ Año ___2024____, 10/01/2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __11__ Mes __12___ Año ___2024____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __16___ Mes __01___ Año __2025___	C [ ] NC [X] NA [ ]	19	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día __-___ Mes __-___ Año ___-____	C [ ] NC [ ] NA [X]
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [ ] NA [X]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** _____FAVORABLE_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __91,5__ **%** **Fecha:** Día: __08__ Mes: __08__ Año: __2023__ **Nº Acta:** _____AS02N143541_____ **Hospital/Subred:** _____NORTE_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Cuenta con gestion. Radicado #96388

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	CARNES EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-006213-2018
Queso	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017028-2022
Yogurt	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0026330-2023
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0010691-2020
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	NA
Pescado	DISPECES	26/02/2024	Favorable con requerimientos	NA
Pulpas	El Viñedo	1/12/2024	FAVORABLE	NA

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Pescado	DISPECES	SMB 920	8/10/2024	Favorable
Carne	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Leche	MAKRO	LFV 571	14/06/2024	Favorable
Queso	MAKRO	LFV 571	14/06/2024	Favorable
Yogurt	MAKRO	LFV 571	14/06/2024	Favorable
Helado	MAKRO	LFV 571	14/06/2024	Favorable
Crema de leche	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	Favorable
Huevos	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	Favorable
Pulpas	El Viñedo	MMZ 677	4/07/2024	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	79,3	73
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	87,7	75
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	91,2	80
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA,MANGO CON CREMA DE LECHE Y MIEL	16,1	12
Tubérculo o Plátano	En sopa	-	-
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	2,7	1
Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso 12,8	8,3

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	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. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la linea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 4/01/2025
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Andra Milena Rodríguez R	17/12/2024
2	Flor Marina Garzón G	17/12/2024
3	Sandy Lizeth Heredia M	17/12/2024
4	María Liliana Berrio Serna	17/12/2024
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Andra Milena Rodríguez R	13/11/2024
2	Flor Marina Garzón G	8/05/2024
3	Sandy Lizeth Heredia M	13/11/2024
4	María Liliana Berrio Serna	13/01/2025
5	Jeimy Natali Martínez R	3/12/2024
6	Michelle Karine Alonso C	16/03/2024
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __26___ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __26___ Mes __12___ Año ____2024___ **Fecha Divulgación:** Día __28___ Mes __12___ Año ___2024____	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __30__ Mes __12__ Año ___2024___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 5/01/2025	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12:30 p.m	173	227	Se evidencia coincidencia entre el registro del sistema y el listado de firmas
1:00 p. m.	248	271	
1:30 p. m.	282	282	
2:00 p. m.	282	282	
3:30 p. m.	-	-	
Total	282	282	

Se realiza primera visita de seguimiento al convenio 9341-2024. Se realiza entrega de menú N°24.

Variables N°11. NA. No cuenta con área de combustible

Variables N°21. NA. Se encuentra dentro del tiempo. Se realizó canalizaciones con base del estado nutricional de los beneficiarios, remitida por la SDIS el 8/01/2025, donde se socializó y entregaron 13 nuevas canalizaciones, sin embargo se encuentra a la espera del lineamiento para el seguimiento a las anteriores canalizaciones, que repitieron en su totalidad con las 13 adicionales.

Variables N°19,20 NA. De acuerdo a programación.

Variables N°44,45 NA. Resultados conformes,no se han presentado ETAS

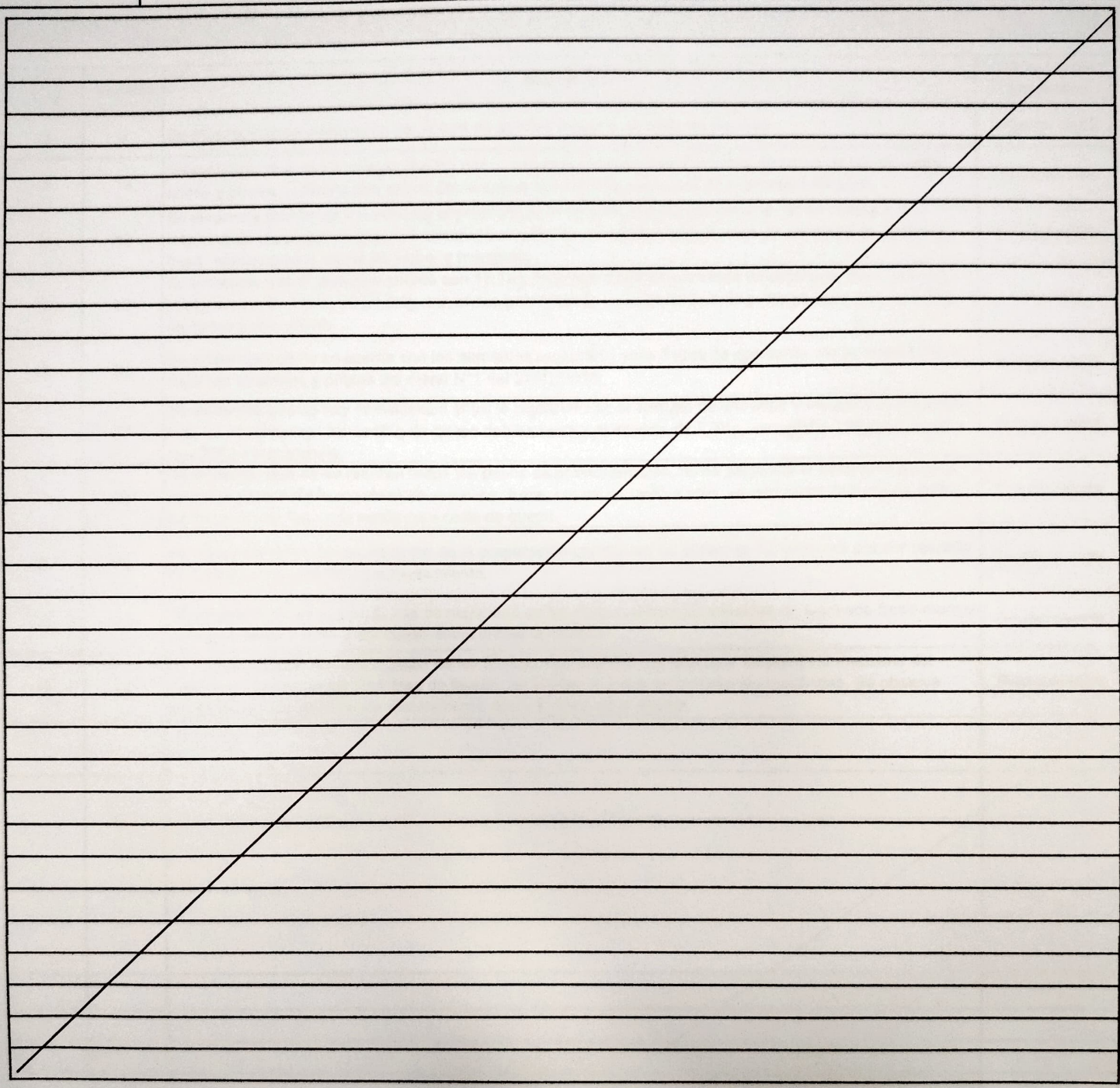
Se evidencia durante la verificación de supervisión faltante de 8,9Kg de ensalada de espinaca, fresa, mango crema de leche que no fueron completados durante la jornada.

Variable N°57. Se presenta cronograma y actividad de 7 al 11

Se socializa el acta y se deja copia al comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Por error del responsable del Servicio no se hace verificación de los productos y cantidades entregados para la elaboración de la ensalada del menú, sin embargo los productos y cantidades existen y se evidencian en formatos de Recepción de Alimentos y entradas y Salidas, así mismo, se cuenta con remisiones del ingreso de Alimentos. El tema puede deberse a una mala calibración de la pesa puesto que la ensalada se entregó y alcanzó para las raciones entregadas. Con respecto al queso se



Comentarios por parte de quien atiende la visita

debió a un mal procedimiento en el gramaje. Se revisarán y se ajustarán a nivel interno los procedimientos para no reincidir en el error, con más acompañamiento en los procesos de predistamiento y específicamente, en bodega.

Nataly Martínez R. 1014238174
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia desprendimiento de pintura de medias cañas en el área de proceso	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos para las preparaciones de carne de res en salsa criolla y postre manzana con queso doble crema para el grupo de edad de mayores a 14 años.	Próxima visita
O	12	Se evidencia que no se implementa el procedimiento de planificación alimentaria, no se cuenta con la totalidad de las preparaciones, se observa sobrante de cantidades importantes de ensalada de espinaca, fresa, mango miel y crema de leche, y manzana.	Próxima visita
R	16	Se evidencia que el comedor cuenta con 15,7Kg de preparación de ensalada de espinaca, fresa, mango miel y crema de leche, de 24,6Kg requeridos presentando un faltante de 8,9Kg. No se hace uso de 7,5Kg de queso doble crema.	Inmediato
O	24	Se evidencia que no se cuenta con los alimentos requeridos para 2 días de operación, no se cuenta con la totalidad abarrotes y pulpas del menú N°1 del 27/01/2025.	Próxima visita
O	27	Se evidencia que no hay coincidencia entre lo registrado en el formato de entradas y salidas y la existencia real, se observa registro de 0Kg de queso doble crema y existencia de 7,5Kg, se registra 19Kg de yogurt y son 20Kg de existencia.	Próxima visita
O	32	Se evidencia que no se realizan todos los pasos de prealistamiento, no se garantiza el peso neto para las materias primas de la ensalada de espinaca, fresa, crema de leche y miel, se encuentra faltante de 8,9Kg. Se hace uso de laa tabla verde para corte de queso.	Próxima visita
O	33	Se evidencia carne de res adicional de la preparación cocida que no garantiza temperatura por ser retirada de cocción y se somete a recalentamiento.	Próxima visita
O	35	No se garantian las temperaturas de seguridad de las preparaciones de ensalada de espinaca-fresa-mango-crema de leche y miel, y del queso doble crema del postre.	Próxima visita
O	46	No se garantiza la implementación de las Buenas prácticas de manufactura: se prealista manzana del postre-cortado en tercer piso área de lavado, se ingresa a áreas de proceso sin tapabocas, Se observa pesaje de queso en gramera directamente sobre el plato de la misma.	Próxima visita

Capítulo H. 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	18	20/12/2024	25/01/2025. Se evidencia aún que la nutricionista del asociado no cuenta con Fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas. Se encuentra a la espera de citación por parte de la SDIS		X	Abierto		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2	FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	12 de 12

Capítulo H. 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 I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jeimy Nataly Martínez Romero	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
Nataly Martínez R.	María Consuelo Duarte H
Firma	**Firma**
1.014.238.179	51977999
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
Responsable del servicio	Apoyo a Supervisión
Cargo	**Cargo**

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113496-CCCP 11-003 TABERIN	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	25/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	282	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113496	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARÍA CONSUELO DUARTE	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	24	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	317	299	252	296	310	290	321	310	307	322	306	321	317								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	100%	84%	99%	103%	97%	107%	103%	102%	107%	102%	107%	106%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	93	73	64	64	75	80	80	71	80	74	83	77	71								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	127%	100%	88%	88%	103%	110%	110%	97%	110%	101%	114%	105%	97%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	157	174	170	172	167	176	173	172	165	177	156	162	162								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	108%	106%	107%	104%	109%	107%	107%	102%	110%	97%	101%	101%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA,MANGO CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA,MANGO CON CREMA DE LECHE Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	81	85	84	85	92	87	82	84	81	90	93	101								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	95%	100%	99%	100%	108%	102%	96%	99%	95%	106%	109%	119%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	288	294	288	310	268	291	270	304	290	312	254	297	300								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	98%	96%	103%	89%	97%	90%	101%	97%	104%	85%	99%	100%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	90	97	96	110	90	98	93	97	90	97	91	94								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	107%	115%	114%	131%	107%	117%	111%	115%	107%	115%	108%	112%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	3	1	1	1	3	1	3	1								

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Nataly Martinez R
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jenny Nataly Martinez R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1014232179
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: María Consuelo Duarte H
NOMBRE: María Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51977995
CARGO: Apoyo a supervisión

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113496-CCCP 11-003 TABERIN**		
DIRECCIÓN:	**Calle 129F # 87-18**	TELÉFONO:	**3046375155**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**25/01/2025**	OPERADOR:	**ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA ASOESPERANZA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	**SANCOCHO**	1	7	7	7	6	7	**3**	Se observa sancocho sin cuerpo, aguado
		2	7	7	7	6	7		
		3	7	7	7	6	7		
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	**CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	**ARROZ CON ZANAHORIA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, FRESA,MANGO CON CREMA DE LECHE Y MIEL	**ENSALADA DE ESPINACA, FRESA,MANGO CON CREMA DE LECHE Y MIEL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE LULO	**JUGO DE LULO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO	**MANZANA EN TROZOS CON QUESO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Nataly Martinez R

NOMBRES Y APELLIDOS: Jeimy Nataly Martinez Romero

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 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	01	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113496-CCCP 11-003 TABERIN

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9341-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable:16
Descripción: Se evidencia que el comedor cuenta con 15,7Kg de preparación de ensalada de espinaca, fresa, mango miel y crema de leche, de 24,6Kg requeridos presentando un faltante de 8,9Kg. No se hace uso de 7,5Kg de queso doble crema.





Variable:24
Descripción: Se evidencia que no se cuenta con los alimentos requeridos para 2 días de operación, no se cuenta con la totalidad abarrotes y pulpas del menú N°1 del 27/01/2025.





Variable:35
Descripción: No se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de ensalada de espinaca-fresa-mango-crema de leche y miel, y del queso doble crema del postre.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

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

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía