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	9	1	2025	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	5.30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9338-2024** Nombre Asociado: **CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario : **113290 CCCP 11- 011 LISBOA**

Fecha Inicio Operación: **3/12/2024** Fecha Final Operación: **30/04/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **SAN PEDRO** Dirección: **CALLE 136 145 B 12**

Tel: NO APLICA Cel.: **3135823142** Correo Electrónico: lisboa9338-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **296**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **236** Total Histórico de Asistencia: -

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 **18** Mes **10** Año **2024** **Material: Plástico** **Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LITROS** **Empresa: CORPORACION CIMA** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **26** Mes **08** 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: 24/12/2024 31/12/2024

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: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Papa	8,9	10,42
	Papa criolla	3,6	4,9
	Yuca	6,2	6,9
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	7,9	6,84
	Tomate	7,9	8,82
	Cebolla	7,9	7,84

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuyá	21,93	22
	Azúcar	1,79	1,8
Postre			

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 __9___ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha: Estandarización**: Día __9___ Mes __12___ Año ___2024____, 08/01/2025 08/01/2025 **Fecha Procedimiento:** Día __26___ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __9___ Mes __12___ Año ___2024____, 08/01/2025	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 __22___ Mes ___06__ Año ___2023____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __11___ Mes __12___ Año ___2024____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __23___ Mes ___11__ Año ___2024____	C [X] NC [ ] 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 __08___ Mes ___01__ Año ___2025___ 64 beneficiarios 7 beneficiarios nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ] 08/01/2025 18 obesidad 23 bajo peso

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 con requerimiento** Porcentaje de Cumplimiento: 86**%** Fecha: Día: 09 Mes: 12 Año: 2024 Nº Acta: **AS02N 169393** **Hospital/Subred: SUBRED NORTE**	C [ ] NC [X] NA [ ]

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 [ ] NC [X] 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 [ ] Con solicitud

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	AVICOLA MILUC	19/04/2023	FAVORABLE	1/12/2022
Carne	BEEF MARKET	28/06/2024	FAVORABLE	19/10/2021
Leche	VILLA AURA	4/06/2024	FAVORABLE	RSAD02I37405 06/05/2015-
Queso	VILLA AURA	4/06/2024	FAVORABLE	RSA-0010450-2020 01/09/2020
Yogurt	MAKRO (Colfrance)	17/09/2024	FAVORABLE	RSA- 0017125 -2022 15/06/2023
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA- 006594-2018 29/06/2023
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA- E02115401 02/05/2021
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	---
Pescado	FRESMAR	11/01/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	---
Pulpas	FRESCOR	7/06/2024	FAVORABLE	---

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	AVICOLA MILUC	TAL 920	23/02/2024	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE
Carne	BEEF MACKET	KUS187	12/02/2024	FAVORABLE
Leche	VILLA AURA	LFV571	14/06/2024	FAVORABLE
Queso	MAKRO (Colfrance)	LFV571	14/06/2024	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO	LFV571	14/06/2024	FAVORABLE
Helado	MAKRO	LFV571	14/06/2024	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	JTZ 701	5/10/2024	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	JTZ 701	5/10/2024	FAVORABLE
Pulpas	FRESCOR	TMY 439	6/06/2024	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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC 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 períodos 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	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 [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [X] NC [ ] 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 [ ]

Nº	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	71,2	80,2
Cereal	ARROZ BLANCO	83,2	92,6
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	77,5	92,7
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	6,2	3,5
Tubérculo o Plátano	Incluido en la sopa	-	-
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	2,9	6
Postre	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	3,2	4,5

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 línea 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 [ ] NC [X] 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 [ ]
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 [X] NC [ ] 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 [ ] Plan de saneaamiento

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MARTHA ANGARITA PEREZ	27/12/2024
2	KATERIN YALESSA ARDILA P	27/12/2024
3	NEREIDA MARIA DE LA CRUZ PALENCIA	27/12/2024
4	ANA TORIBIA TORREGROSA	27/12/2024
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	MARTHA ANGARITA PEREZ	25/06/2024
2	KATERIN YALESSA ARDILA P	28/08/2024
3	NEREIDA MARIA DE LA CRUZ PALENCIA	27/11/2024
4	ANA TORIBIA TORREGROSA	20/12/2024
5	LEUDYS ESTHER PEDROZA	6/02/2024
6	DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ	2/12/2024
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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 __-___ Mes ___-__ Año ___-____	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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] NC [X] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __02___ 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 [ ] 4/01/2025	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 [ ] NC [ ] NA [X]

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
11:37 m	36	36	**Se evidencia coincidencia entre lo relacionado en el sistema y el listado de firmas de beneficiarios**
12:30 p. m.	120	122	
1:15 p. m.	205	213	
3:00 p. m.	236	236	
3:30 p. m.	-	-	
Total	236	236	

Se realiza primera visita de seguimiento al convenio 9338. Se realiza entrega de menú 11 sin intercambios.

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

Variables N°20,57 NA. Dentro de plazo

Variables N°44, NA. Resultados microbiológicos conformes

se realiza visita de inducción con el ing. Dario Páramo

Se socializa el acta y se deja copia al comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Dairon Cruz R.
C.C. 1101759690
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que no se cumple con el peso servido para las preparaciones de carne en trozos cocida, ensalada de lechuga tomate y cebolla, postre de pera con queso para el grupo de edad de mayores de 14 años	Próxima visita
O	23	Se evidencia pulpa de mango en bolsa transparente, sin rotulado ni lote no dando cumplimiento a la resolución 5109	Próxima visita
O	27	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia real y lo registrado en el formato de entradas y salidas t recepciòn de alimentos, se reporta 35kg de pechuga de pollo se cuenta con 22kg, reporta 4,5kg de huevo y no hay existencia, no reporta ingreso de mazorca de la jornada, se evidencia existencia de 8kg de pulpa de feijoa se reporta 0kg	Próxima visita
O	29	No se cuenta con rotulado de los alimentos almacenados, recibidos el 3/01/2024.	Próxima visita
R	31	Se evidencian 26kg de papa criolla sobremadurada y en pudrición, con crecimiento de raíces. Se genera requerimiento. Se realizò desnaturalizaciòn.	inmediato
O	49	No se evidencia soportes de la socialización de lavado de manos a beneficiarios y manipuladores que se refiere realizada	Próxima visita

Capítulo H. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	3	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que se mantiene la condición angeo de la ventana que comunica cocina con exterior suelta; pérdida de continuidad en el piso, unión redondeada piso pared del área de preparación. Se refiere que se realizó cotización del angeo.		X	Abierto		
O	12	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que se inicia servicio a las 11.00am. Se detiene servicio por terminación de preparación de arroz 15minutos.		X	Abierto		
O	17	24/12/2024	9/01/2025. Se realiza capacitación nuevamente a todo el personal el 26/12/2024.	X		cerrado		
O	22	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que no se han subsanado las observaciones de la visita del ente de salud referente al concepto sanitario del comedor.		X	Abierto		
O	24	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que no se cuenta con los alimentos para 2 días de operación, faltante de 13Kg de pechuga de pollo menú N°11 del 9/01/2025		X	Abierto		
O	25	24/12/2024	9/01/2025. Se cuenconcepto sanitario vigente del proveedor de pescados	X		cerrado		
O	28	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que no se garantiza aún la temperatura de almacenamiento en refrigeración de los alimentos en el equipo mixto presenta temperatura de 18°C, y sobresaturación		X	Abierto		
O	32	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que no se da cumplimiento a los pasos establecidos de prealistamiento de la mazorca se observa faltante de 3,6Kg		X	Abierto		
O	35	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada.	X		cerrado		
O	41	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia muestras de referencia almacenadas en equipo con falla a temperatura de 15,9°C.		X	Abierto		
O	50	24/12/2024	9/01/2025. Se evidencia que continua falla de equipo mixto en el módulo de refrigeración presenta temperatura de 16°.C No se garantizan 5 fogones sólo se cuenta con 4. Se observa 1 mesa del servicio de distribución rota		X	Abierto		
O	51	24/12/2024	9/01/2025. Se cuenta con plan de mantenimiento actualizado	X		cerrado		
O	54	24/12/2024	9/01/2025. Se cuenta con plan de saneamiento actualizado, sin embargo se observa equipo de carnes en malas condiciones de limpieza, no se cuenta con instrumento para medición de hipoclorito.		X	Abierto		

Capitulo H. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Dayron Alexis Cruz Ramirez	María Consuelo Duarte DARIO PARAMO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Dayron Cruz R	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1101759690	51977999 5832630
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	APOYO A LA SUPERVISION
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 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:	**113290 CCCP 11- 011 LISBOA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 136 145 B 12**	TELÉFONO:	**3136823142**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**9/01/2025**	OPERADOR:	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Yaneth Consuelo Duarte Ruiz

NOMBRES Y APELLIDOS: Yaneth Consuelo Duarte Ruiz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Dayron Alexis Cruz Ramirez

NOMBRES Y APELLIDOS: Dayron Alexis Cruz Ramirez

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 I2023D3942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113290 CCCP 11- 011 LISBOA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	9/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	236	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113290	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARIA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	336	282	281	276	293	302	284	324	319	276	287	303	279								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112%	94%	94%	92%	98%	101%	95%	108%	106%	92%	96%	101%	93%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	72	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	72	77	85	79	72	69	73	85	84	79	74	73								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	100%	107%	118%	110%	100%	96%	101%	118%	117%	110%	103%	101%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	1	3	1	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	155	154	159	160	152	156	161	158	164	168	165	154								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	96%	96%	99%	99%	94%	97%	100%	98%	102%	104%	102%	96%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	93	70	70	81	85	74	79	74	79	70	77	74	78								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	82%	82%	95%	100%	87%	93%	87%	93%	82%	91%	87%	92%								1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	1	3	1	3	1	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	329	277	283	290	291	290	293	301	284	281	291	283	275								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	92%	94%	97%	97%	97%	98%	100%	95%	94%	97%	94%	92%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	113	115	86	87	100	83	120	89	107	92	101	104								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	123%	135%	137%	102%	104%	119%	99%	143%	106%	127%	110%	120%	124%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	1	3	1	3	1	3	1	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:	Dayron Cruz R.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Yanka Consuelo Duarte
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Dayron Alexis Cruz Ramirez	NOMBRE:	Yanka Consuelo Duarte
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1101759690	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	51977099
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISION

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	09	MES	01	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113290 CCCP 11- 011 LISBOA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9338-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





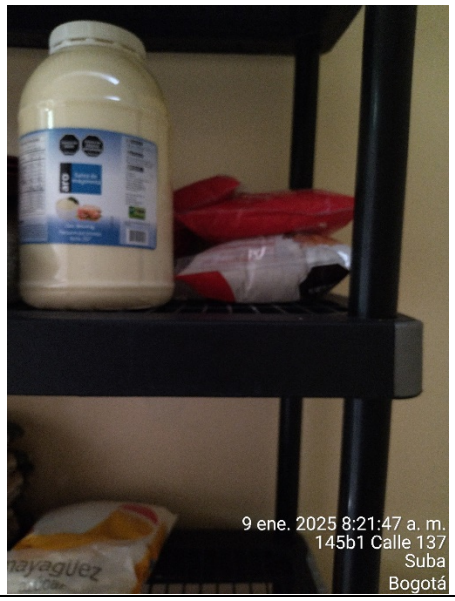
Variable:23
Descripción: Se evidencia pulpa de mango en bolsa transparente, sin rotulado ni lote no dando cumplimiento a la resolución 5109

Variable:27
Descripción: Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia real y lo registrado en el formato de entradas y salidas y recepción de alimentos, se reporta 35kg de pechuga de pollo se cuenta con 22kg, reporta 4,5kg de huevo y no hay existencia, no reporta ingreso de mazorca de la jornada, se evidencia existencia de 8kg de pulpa de feijoa se reporta 0kg







	 
Variable:29 Descripción: No se cuenta con rotulado de los alimentos almacenados, recibidos el 3/01/2024.	Variable:31 Descripción: Se evidencian 26kg de papa criolla sobremadurada y en pudrición, con crecimiento de raíces. Se genera requerimiento. Se realizó desnaturalización.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°2 - MENÚ: MENÚ 10

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