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	19	02	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

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 11-001 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: **CL 136 145B 12**

Tel: **6018050909** Cel **3135823142** Correo Electrónico: LISBOA9338-2024@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **272** Total Histórico de Asistencia: **17550**

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: X NC: 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:** PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** CORPORACION CIMA **Concepto sanitario:** **FAVORABLE** **Fecha del concepto:** **Día** 26 **Mes** 8 **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 [X] NC [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	Pulpa Mora	21,9	22
	Leche	71,4	72
Postre	Banano	12,3	12,5
	Yogurt	15,3	16

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 12 Mes 2 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 14 Mes 2 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 26 Mes 12 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 8 Mes 1 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Manipuladora ANGELA RODRIGUEZ ingresó el 17-feb-2025

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. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 22 Mes 6 Año 2024 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día 30 Mes 1 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] No se han realizado las canalizaciones, solo la socialización	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 12 Mes 2 Año 2025	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 [ ]

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 REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 86,0% **Fecha:** **Día:** 9 **Mes:** 12 **Año:** 2024 **Nº Acta:** AS02N 169393 **Hospital / Subred:** SUBRED NORTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

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	**AVICOLA MILUC**	**12/08/2024**	**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-0010450-202 01/09/2020**
Yogurt	**MAKRO (Colfrance)**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA- 0017125 -2022 15/06/202**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA- 006594-201 29/06/2023**
Crema de leche	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA- E02115401 02/05/202**
Huevos	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**--**
Pescado	**OLMAR**	**8/08/2024**	**Favorabl con Requerimientos**	**--**
Pulpas	**FRESCOR**	**7/06/2024**	**Favorable**	**--**

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**AVICOLA MILUC**	**TAL 920**	**23/02/2024**	**Favorable**
Pescado	**OLMAR**	**SMP 920**	**8/10/2024**	**Favorable**
Carne	**BEEF MARKET**	**KUS187**	**12/02/2024**	**Favorable**
Leche	**VILLA AURA**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Queso	**VILLA AURA**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO (Colfrance)**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**LFV 571**	**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 [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 [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE GARBANZOS	83	80
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	78	82
Proteína	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	83	79
Ensalada o Verdura	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	83	74
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	72	70
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	6,6	5,2
Postre	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	5,2	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 [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 [ ] e tomó la muestra el 17/02/20
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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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	MARTHA ANGARITA PEREZ	12/02/2025
2	KATERIN YALESSA ARDILA P	12/02/2025
3	ANGELA RODRIGUEZ	-----
4	ANA TORIBIA TORREGROSA	12/02/2025
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	ANGELA RODRIGUEZ	18/02/2025
4	ANA TORIBIA TORREGROSA	20/12/2024
5	LEUDYS ESTHER PEDROZA (NUTRICIONISTA)	1/02/2025
6	DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ (RESPONSABLE)	2/12/2024
7	SANDRA MILENA RODRIGUEZ (AUXILIAR)	-
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 [ ] 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 31 Mes 1 Año 2025	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 2 Mes 12 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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 [ ]	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]
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 E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	--	--	
1:00 p. m.	162	162	
2:00 p. m.	--	--	
3:00 p. m.	--	--	
3:30 p. m.	272	272	
Total	272	272	

Variables que no aplican: 11, no se usa gas GLP

Variables que no aplican: 20, están dentro de los tiempos según anexo.

Varibale 45 No aplica: No se presentó brote microbiológico

Variabel 57 No aplica; el asociado No Ofertó el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética dentro del proceso competitivo.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Respecto a la Variable 17, manifiesto que el helado encontrado en el comedor Comunitario y no relacionado en formato de Entradas y Salidas, es debido a que dicho elemento no es propiamente para uso de la dinámica y/o servicio; sino que este se tiene para una actividad a realizar el día siguiente a la visita de Supervisión.
Además, respecto a la Variable 24, no se cuenta con algunos elementos de materia prima, teniendo en cuenta que el día de recepción de alimentos es el día jueves. Por tal motivo, los elementos en cuestión llegarían el día siguiente a la visita de Supervisión y se garantizará el menú correspondiente. También, respecto a la variable 50, las tablas verdes utilizadas para el servicio están en condiciones adecuadas para su uso. Dayan Cut R
C.C. 1101759690

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	26	Se evidencia vehículo de transporte de carnes con placa KUS187 que tiene concepto sanitario superior a un año (fecha de expedición del 12/02/2024).	Próxima visita

Capítulo F. 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	R R
O	12	24/12/2024	19/02/2025: Se evidencia que el servicio inició a las 10:35 am.	X		Cerrado		
O	24	24/12/2024	19/02/2025: Se evidencia que no se cuenta con los alimentos para 2 días de operación, faltante de la totalidad de Aguacate para la ensalada (10,28 KG), Melón para el postre (16 KG), y Yuca (23,6 KG) para el menú del día siguiente # 22 para el . Observación 5. Requerimiento RN1		X	Abierto	X	
O	50	24/12/2024	19/02/2025: No se observan mesas del servicio de distribución rotas. Sin embargo, continúa novedad de dos tablas de picar color verde con desgaste. Observación 5. Requerimiento RN1		X	Abierto	X	
O	13	9/01/2025	19/02/2025: Se evidencia que no se cumple con el peso servido para las preparaciones de Proteína, Ensalada y Tubérculo del grupo de edad de 9 a 13 años. Observación 4. Requerimiento		X	Abierto	X	
O	27	9/01/2025	19/02/2025: Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia real y lo registrado en el formato de entradas y salidas para los productos; Piña, en formato registran 6 kg y en físico hay 0 kg. Helado, En formato registran 0kg y en físico hay 7,1 kg (3 cajas de 2,37 kg). Observación 4. Requerimiento		X	Abierto	X	
R	16	30/01/2025	19/02/2025: No se evidencian faltantes de materia prima de las preparaciones del menú de hoy.	X		Cerrado		
O	19	30/01/2025	19/02/2025: El comedor cuenta con el tallímetro para la toma de talla y peso de beneficiarios	X		Cerrado		
O	35	30/01/2025	19/02/2025: No se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: Sorbete T1= 6.6°C. Observación 3		X	Abierto		
O	29	10/02/2025	19/02/2025: Se evidencia que las materias primas almacenadas (abarrotes) cuentan con rótulo de identificación.	X		Cerrado		
O	32	10/02/2025	19/02/2025: Se realiza correctamente el prealistamiento de materia prima. Sin embargo, aún No cuenta con avisos alusivos al código de colores de tablas de picar en cocina caliente. Observación 2		X	Abierto		
O	43	10/02/2025	19/02/2025: Se evidencia No cumplimiento en el ítem frotis de mano "FML - ANA GIL - FROTIS_MANOS" para recuentos de coliformes totales y hongos. En espera de próximos resultados conformes para este ítem.		X	Abierto		
O	44	10/02/2025	19/02/2025: cuenta con acciones correctivas ante la No conformidad en resultados microbiológicos de frotis de mano.	X		Cerrado		
O	46	10/02/2025	19/02/2025: Se realiza desinfección de banano, bolsas de leche y pulpas en el lavaplatos de la cocina (este se utiliza durante todo el servicio para el lavado de menaje y para el lavado de manos de los manipuladores) pudiendo generar contaminación cruzada. Adicionalmente, se evidencia que se coloca directamente en el piso recipiente con banano y Jugo preparado. Observación 2		X	Abierto		
O	54	10/02/2025	19/02/2025: Faltan elementos de aseo por identificación según código de colores y no cuenta con avisos alusivos del mismo. Observación 2		X	Abierto		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ	MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
Dayron Cruz R.	
Firma	**Firma**
1.101.759.690	1.050.958.062
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL 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 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 11-001 LISBOA**		
DIRECCIÓN:	**CL 136 145B 12**	TELÉFONO:	**6018050909**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**19/2/2025**	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
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	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		
CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:21 , SEMANA:4

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **MIKE SEGOVIA TORRES**	NOMBRES Y APELLIDOS: **DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ**

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:	113290-CCCP 11-001 LISBOA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/2/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	300	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113290-CCCP 11-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MIKE SEGOVIA TORRES	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	21				

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	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	215	255	246	239	263																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	106	103	100	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	159	157	154	146	157																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	107	105	99	107																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	54	51	44	48																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	76	108	102	88	96																	1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	57	51	52	51																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	114	102	104	102																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	43	39	43	36																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	129	113	103	113	95																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	291	305	287	278																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	97	102	96	93																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	100	94	100	90																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	99	93	99	89																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	

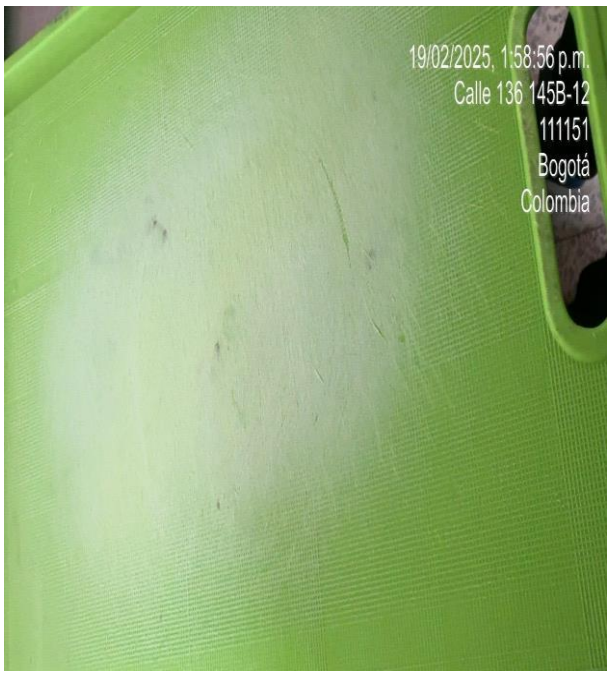
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:MENÚ:21 , SEMANA:4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Dayron Cruz R.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Mike S.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ	NOMBRE:	MIKE SEGOVIA TORRES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.101.759.690	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.050.958.062
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

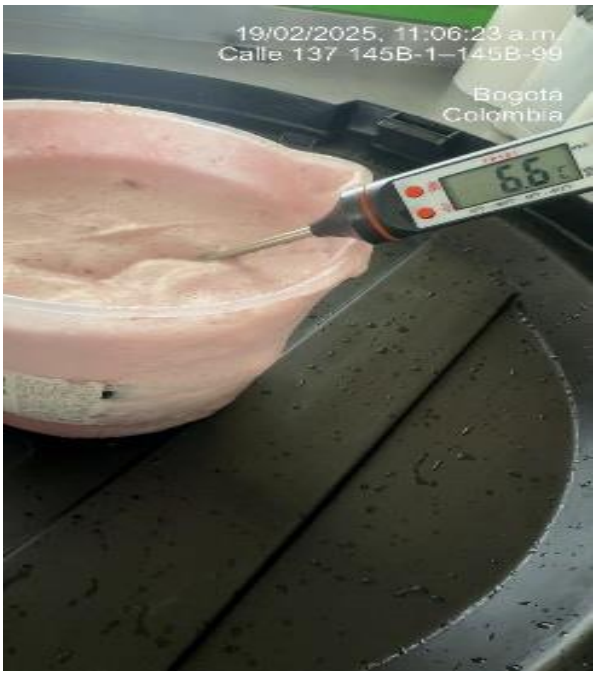
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024-2	

FECHA DE VISITA		**DIA**	19	**MES**	2	**AÑO**	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113290-CCCP 11-001 LISBOA							
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**9338-2024**						
TIPO DE VISITA	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**cierre**		
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE							





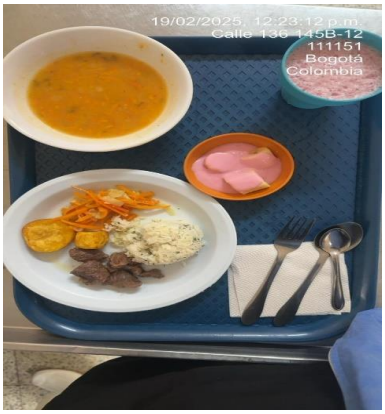
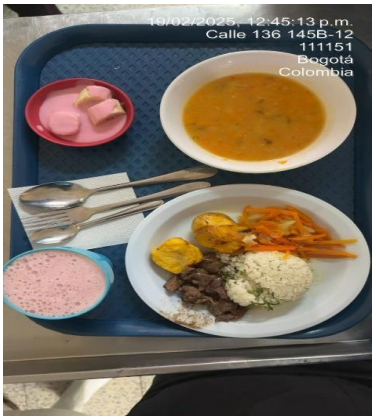
No de Variable: 50	**No de Variable: 27**
19/02/2025: No se observan mesas del servicio de distribución rotas. Sin embargo, continúa novedad de dos tablas de picar color verde con desgaste. Observación 5. Requerimiento RN1	19/02/2025: Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia real y lo registrado en el formato de entradas y salidas para los productos; Piña, en formato registran 6 kg y en físico hay 0 kg. Helado, En formato registran 0kg y en físico hay 7,1 kg (3 cajas de 2,37 kg). Observación 4. Requerimiento

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	No aplica
No de Variable: 35	**No de Variable:**
19/02/2025: No se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: Sorbete T1= 6.6°C. Observación 3	No aplica

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 2024-2	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 21**

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

Apoyo a la supervision
MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos
1050958062
Cédula de Ciudadanía