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	03	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 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: **287** Total Histórico de Asistencia: **Fallas SIRBE**

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 [X] NC [ ] 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 Tomate de árbol	21,9	22
	--------	--------	--------
Postre	Banano	12,3	12,5
	Queso	15,4	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 10 Mes 3 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 10 Mes 3 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 Maria Emilse Murcia capacitaciones el 11 de marzo de 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 [ ]	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 10 Mes 3 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 [X] NC [ ] NA [ ]	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 [X] NC [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**AVICOLA MILUC**	**TAL 920**	**6/02/2025**	**Favorable**
Pescado	**OLMAR**	**SMP 920**	**8/10/2024**	**Favorable**
Carne	**BEEF MARKET**	**KUS187**	**20/08/2024**	**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 [X] NC [ ] 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 [ ] 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	SOPA DE AVENA	83	80
Cereal	ARROZ BLANCO	78	82
Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA	83	79
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	83	74
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	72	70
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	5	5,2
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	4,8	6

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 [ ] Se tomó la muestra el 04/03/2025
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 [X] 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 [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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**MARTHA ANGARITA PEREZ**	**10/03/2025**
2	**KATERIN YALESSA ARDILA P**	**10/03/2025**
3	**MARIA EMILSE MURCIA**	**10/03/2025**
4	**ANA TORIBIA GIL TORREGROSA**	**10/03/2025**
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	**MARIA EMILSE MURCIA**	**17/02/2025**
4	**ANA TORIBIA GIL 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)**	**24/04/2024**
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

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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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.	287	287	
Total	287	287	

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

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	31	Se evidencian 7 litros de Yogurt vencidos; 3 litros con fecha de vencimiento 17/03/2025 y 4 litros con fecha de vencimiento 23/03/2025. El asociado aplicó correctamente el procedimiento de desnaturalización.	Inmediato
O	44	A la fecha no se han realizado acciones correctivas ante la no conformidad de los resultados microbiológicos de la toma de agua potable	Próxima visita
O	52	Manipuladora MARIA EMILSE MURCIA no cuenta con la socialización del manual de buenas practicas de Prevención de Pérdidas y Desperdicios	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	24	24/12/2024	25/03/2025: Se evidencia que cuentan con los alimentos para 2 días de operación	X		Cerrado		
O	50	24/12/2024	25/03/2025: No se observan tablas de picar color verde con desgaste.	X		Cerrado		
O	13	9/01/2025	25/03/2025: Se evidencia que se cumple con el peso servido para el grupo de edad de 9 a 13 años.	X		Cerrado		
O	27	9/01/2025	25/03/2025: Se evidencia que hay coincidencia entre la existencia real y lo registrado en el formato de entradas y salidas	X		Cerrado		
O	35	30/01/2025	25/03/2025: se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones	X		Cerrado		
O	32	10/02/2025	25/03/2025: Cuentan con avisos alusivos al código de colores de tablas de picar en cocina caliente.	X		Cerrado		
O	43	10/02/2025	25/03/2025: Se evidencia No cumplimiento en el ítem frotis de mano "FML - ANA GIL - FROTIS_MANOS" para recuentos de coliformes totales y hongos. Sin embargo, se evidencia cumplimiento para este ítem, en los resultados de la toma microbiológica del mes de marzo.	X		Cerrado		
O	46	10/02/2025	25/03/2025: Se realiza desinfección de frutas y empaques de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico	X		Cerrado		
O	54	10/02/2025	25/03/2025: todos los elementos de aseo están identificados según código de colores y cuentan con avisos alusivos del mismo.	X		Cerrado		
O	26	19/02/2025	25/03/2025: Se evidencia vehículo de transporte de carnes con placa KUS187 que tiene concepto sanitario inferior a un año (fecha de expedición del 20/08/2024).	X		Cerrado		
O	43	19/02/2025	25/03/2025: Agua potable con recuento de coliformes totales fuera de los parámetros microbiológicos establecidos. En espera de próximos resultados		X	Abierto		

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

Observación Visita

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ	MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-252	
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Versión: 3	
		Fecha: Mayo 2023/09/42 - 29/12/2023	
		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)	25/3/2025
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:	2				

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	RESULTADO NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	221	253	285	249	250																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	105	119	104	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	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	FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	40	40	40	39																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	105	105	105	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	50	46	50	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	100	92	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	50	46	50	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	96	104	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	291	305	287	278																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	97	102	96	93																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	108	81	98	114	110																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	78	94	110	106																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	

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 2 , SEMANA:1

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Dayron Cruz R.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	DAYRON ALEXIS CRUZ RAMÍREZ	NOMBRE:	MIKE SEGOVIA TORRES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.101.759.690	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.050.958.042
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 20235039421 - 29/12/2023 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):	**25/3/2025**	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
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:2 , SEMANA:1

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

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**	25	**MES**	3	**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: 31			**No de Variable:**				
Se evidencian 7 litros de Yogurt vencidos; 3 litros con fecha de vencimiento 17/03/2025 y 4 litros con fecha de vencimiento 23/03/2025. El asociado aplicó correctamente el procedimiento de desnaturalización.							

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° 1	**MENÚ: 2**	
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