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

Fecha de Visita	25	3	2025	Hora Inicio	9:15	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9283-2024 Nombre Asociado: COOPERATIVA MULTIACTIVA DE BIENES Y SERVICIOS CONVABISER

Nombre Comedor Comunitario : 121639-CCCP 19-010 POTOSI

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

Nombre Responsable del Servicio: JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: POTOSI Dirección: CL 81 SUR 42 76

Tel: NA Cel.: 3223708082 Correo Electrónico: POTOSI9283-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 350

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Dia: 339 Total Histórico de Asistencia: 31315

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: X NC: NA:	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: X NC: NA:
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: NC: X NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día __12___ Mes __10__ Año __2024_ **Material:** __Plástico__ **Nº Tanques:** __2__ **Capacidad Total:** __2000L__ **Empresa:** ___MULTISERVICIOS FENIX MY____ **Concepto Sanitario:** __FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS__ **Fecha Concepto:** Día 12_ Mes __03___ Año ___2025___	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 tomate arbol	25	25
	Azúcar	2	2
Postre	Banano	20,9	21
	Queso	18,4	18,5

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 __09___ Mes __01__ Año __2025__ **Fecha: Estandarización**: Día __19___ Mes __03__ Año __2025___ **Fecha Procedimiento:** Día _04_ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __04___ Mes __12__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ] Procedimientos: 09/01/2025 y 12/02/2025 ¡Estandarización: 09/01/2025, 11/02/2025 y 19/03/2025 , Criterios 04/12/2024 y 12/02/2025

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 Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día __07__ Mes __02__ Año __2025_ Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Día __11__ Mes __12___ Año ___2024___ Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Día __11__ Mes __02___ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización 11/02/2025 al 28/11/2025	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 __19___ Mes ___03__ Año ___2025____ 11/02/2025 Toma masica a 138 beneficiarios y entre el 11 y 28 febrero ingresaron 25 nuevos. 19/03/2025/ Toma masiva talla y peso a 93 beneficiarios y 17 nuevos (19,20 y 21 marzo, hasta la fecha.	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 [ ] NC [ ] NA [X] 27 canalizaciones

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 REQUERIMIENTOS _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___79___ % **Fecha:** Día: ___07___ Mes: ___09___ Año: ___2024___ **Nº Acta:** _____AS02S 069944_____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR_____	C [X] NC [ ] 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 [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	CARNES EL TRIUNFO	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	CARNES EL TRIUNFO	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-E02127303
Helado	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA-006594-2018
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA-0024921-2023
Huevos	MAKRO	17/09/2024	Favorable	NA
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	06/11/2024	Favorable con requerimientos	NA
Pulpas	HORTY PULPAS	16/05/2024	Favorable	PSA 001161-2017

4.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Pescado	FRESMAR	GSM 141	8/10/2024	Favorable
Carne	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Leche	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Queso	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Helado	MAKRO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Huevos	MAKRO	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	HORTY PULPAS	GZZ 804	17/03/2025	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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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 [ ] NA [X]

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	75,5	75
Cereal	ARROZ BLANCO	88,7	73,4
Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA	79,5	70,6
Ensalada o Verdura	CLABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE SECA Y PEREJIL	68,5	65,8
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	78,9	80,5
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	3,2	4,9
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	5,9	1,7

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: Producto terminado: 19/03/2025, pulpa, jugo, frotis, superficie
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 [ ] Tema: 11/02/2025 Disposiciones generales, principios básicos de BPM y el 19/03/2025 Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	AUSTREBERTA GUERRERO	19/03/2025
2	ADRIANA PAOLA PARRA	19/03/2025
3	LEONOR CERON ESPAÑA	19/03/2025
4	MARIA JOSEFA PIDIACHI	19/03/2025
5	MARA CENAIDA BENAVIDES	19/03/2025
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	AUSTREBERTA GUERRERO	16/04/2024
2	ADRIANA PAOLA PARRA	28/08/2024
3	LEONOR CERON ESPAÑA	28/08/2024
4	MARIA JOSEFA PIDIACHI	28/08/2024
5	MARA CENAIDA BENAVIDES	22/11/2024
6	SANDRA NIÑO (NUTRICIONISTA)	7/09/2024
7	FRANCISCO BEJARANO (RESPONSABLE)	28/08/2024
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.	19/03/2025 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 _09___ Mes ___01__ 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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día ___01__ Mes __12_ Año ___2024____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [ ] Enviado el 05/03/2025	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

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

Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	86	86	**Se evidencio un total de 339 asistentes, sin embargo por fallas en el SIRBE el Asociado alcanzo a registrar 332 beneficiarios, indicio que enviaba correo de la novedad.**
1:00 p. m.	174	174	
2:00 p. m.	319	319	
3:00 p. m.	327	327	
3:30 p. m.	339	339	
Total	332	339	

Se realiza segunda visita de seguimiento al convenio 9280-2024. Se realiza entrega de menú N°2. Sin intercambios.

Variable 11. No aplica, dado que el comedor no cuenta con pipeta de gas.

Variable 31. No aplica, dado que no se presento evento.

Variable 45. No aplica, dado que no se presento evento de ETA.

Variable 57. No aplica, dado no recibe aportes adicionales.

Variable 44. No aplica , dado que aún no cuenta con resultados microbiológicos de marzo de 2025.

Durante la visita se evidenció fallas en el SIRBE.

Se socializó acta y se dejo copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios
Francisco Bejarano
CC 17339309

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidenció desviación en la minuta patrón del menú 2, identificando que el proteico y tuberculó 4 de las 13 muestras verificadas se encontraban por fuera del rango establecido.	Próxima visita
O	3	Se evidenció baldosas rotas en piso y pared de área de preparación de alimentos, así como óxido en sopote de estanteria de almacenamiento de menaje.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

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

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

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

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	KAROL A. CASTELBLANCO C
	Firma
17.339.309	1.010.182.637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	POTOSI	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	25/03/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	339	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	121639-CCCP 19-010 POTOSI	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	2	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	285	283	288	299	304	261	254	241	283	283	270	276	271								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	105	106	111	113	97	94	89	105	105	100	102	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	56	58	72	61	59	62	52	68	69	74	76	69									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	100	104	129	109	105	111	93	121	123	132	136	123									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	2	1	1	1	1	1	1									
Mayor a 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	157	151	165	168	161	149	162	154	166	161	162	160	173								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	94	102	104	100	93	101	96	103	100	101	99	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	CALABAZA GUISADA CON ARVJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	91	88	96	86	85	80	84	86	76	80	84	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	107	104	113	104	100	94	99	101	89	94	99	94									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	63	59	60	63	69	63	60	79	66	69	79	81									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	78	91	86	87	91	100	91	87	114	96	100	114	117									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	3	1	1	3	3	1	1									
Mayor a 14 años	13	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	303	300	298	304	315	313	325	320	307	315	304	314	314								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	99	101	105	104	108	107	102	105	101	105	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	93	85	84	84	84	79	82	92	94	88	85	82	89								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	101	100	100	100	94	98	110	112	105	101	98	106									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	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: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Francisco Bejarano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	17339309
CARGO:	Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	K. A. CASTELBLANCO C.
NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.182.637
CARGO:	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

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:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	121639-CCCP 19-010 POTOSI		
DIRECCIÓN:	CL 81 SUR 42 76	TELÉFONO:	3223708082
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/03/2025	OPERADOR:	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE BIENES Y SERVICIOS CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CALABAZA GUISADA CON ARVJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se observo entrega de menú 2, almuerzo, sin intercambios.

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Francisco Bejarano

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

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	03	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 121639-CCCP 19-010 POTOSI

Nº CONVENIO/VIGENCIA:9283-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 13
Descripción:
Se evidenció desviación en la minuta patrón del menú 2, identificando que el proteico y tubérculo 4 de las 13 muestras verificadas se encontraban por fuera del rango establecido.



No de Variable: 3
Descripción:
Se evidenció baldosas rotas en piso y pared de área de preparación de alimentos, así como óxido en soporte de estantería de almacenamiento de menaje.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

GRUPO 1: <u>de 3 a 5 años</u>



GRUPO 2: <u>de 6 a 8 años</u>

GRUPO 3: de 9 a 13 años



GRUPO 4: mayores a 14 años.



GRUPO 5: Lactantes

Apoyo a la supervisión
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía