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: 10 / 01 / 2025 Hora Inicio: 7:10 AM Hora Finalización: 4:15 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9290/2024 Nombre Asociado: CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO

Nombre Comedor Comunitario: 113595 - CCCP 10-001 LAURELES

Fecha Inicio Operación: 03/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: EDWIN MAURICIO TRIANA

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: LAURELES Dirección: CALLE 63F #113-24

Tel: 6016965808 Cel: 3177622211 Correo Electrónico: LAURELES9290-2024@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 250

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Dia: 239 Total Histórico de Asistencia: 3509

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

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

Scanned with CamScanner

N°	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 23 Mes 11 Año 2024 **Material:** PLASTICO **N° Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 lts **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 15 Mes 11 Año 2024	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ 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 ☒

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C ☒ NC ☐ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2 *Ciclo de menús*	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	ARVEJA	5,2	5,5
	ZANAHORIA	5,2	5,28
	PAPA	6,5	6,54
	TOMATE	5,2	5,8
Cereal	ARROZ	14,1	14,1
	FIDEOS	3,41	3,5
Verdura o ensalada	PEPINO	9,5	9,53
	TOMATE	9,5	9,63
	—	—	—

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA POLLO	21,4	22,1
	TOMATE	1,4	1,68
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	15,87	16,67
	—	—	—
Bebida de fruta	MANGO	18,1	19,2
	AZUCAR	1,47	1,5
Postre	MANZANA	10,3	11,25
	QUESO	12,8	13,5

Scanned with CamScanner

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 03 Mes 12 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 04 Mes 12 Año 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 03 Mes 12 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios** Día 04 Mes 12 Año 2024	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 12 Mes 09 Año 2023 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 07 Mes 11 Año 2024	C ☒ 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 — Mes — Año —	C ☐ 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 ☒	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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:** 79,5 % **Fecha:** Día 04 Mes 12 Año 2023 **Nº Acta:** ASOCN148580 **Hospital/Subred:** SUBRED NORTE.	C ☒ 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 ☒ 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 ☐ NA ☐

Scanned with CamScanner

N°	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	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	—
Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	—
Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	—
Helado	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	—
Crema de leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	—
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	—
Pescado	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	—
Pulpas	FULL FRUTAS	11/10/2024	FAVORABLE	—

4.2.2. Transporte de Alimentos

N°	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	EL TRIUNFO	SKM 154	07/10/2024	FAVORABLE
Pescado	EL TRIUNFO	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE
Carne	EL TRIUNFO	SKM 154	07/10/2024	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Yogurt	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Helado	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Crema de leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	LBN 016	17/08/2024	FAVORABLE
Pulpas	FULL FRUTAS	NOS 964	28/08/2024	FAVORABLE

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

N°	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 [ ]

Scanned with CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frio son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterias 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 dia, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

4.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA ARVEJA VERDE SECA	88,1	80,9
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	82,4	87,6
Proteina	PECHUGA DE POLLO SALSA CRIOLLA	85,8	80,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA PEPINO, TOMATE, CILANTRO	2,3	2,3
Tubérculo o Plátano	PLATANO FRITO EN MONEDAS	85,6	78,8
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	9,6	10,4
Postre	MANZANA CON QUESO SOBRE CREMA	3,1	3,6

Scanned with CamScanner

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 ☒ 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 periodo 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

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

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ 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 ☒

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 ☒

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 ☐ NA ☐

Scanned with CamScanner

N°	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. N° — Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos — Fecha Capacitación 1 TATIANA CUADRADO — 18/12/2024 2 YANETH GALVIS — 18/12/2024 3 BLANCA ISABEL TRIVIÑO — 18/12/2024 4 JACQUELINE MAYORGA — 18/12/2024 5 6 7 8 9	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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. N° — Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos — Fecha Certificado Médico 1 TATIANA CUADRADO — 13/04/2024 2 YANETH GALVIS — 05/03/2024 3 BLANCA ISABEL TRIVIÑO — 24/05/2024 4 JACQUELINE MAYORGA — 29/06/2024 5 PAOLA ANDREA ALARCON (NUTRICIONISTA) — 10/08/2024 6 EDWIN MAURICIO TRIANA (RESPONSABLE) — 13/04/2024 7 JHONIER GALLEGO (AUXILIAR ADMINISTRATIVO) — 13/04/2024 8 9	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C ☒ NC ☐ NA ☐

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Scanned with CamScanner

4.6. Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Dia 26 Mes 12 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia 26 Mes 12 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Dia — Mes — Año —	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
N°	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**N°**	**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:** Dia 23 Mes 11 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	28	27	NINGUNA.
1:00 p. m.	101	100	
2:00 p. m.	191	188	
3:00 p. m.	239	239	
3:30 p. m.	239	239	
Total	239	239	

Scanned with CamScanner

SE REALIZA VISITA DE APOYO A LA SUPERVISIÓN AL COMEDOR COMUNITARIO LAURELES CON SEGUIMIENTO A ÚLTIMA ACTA DE VISITA REALIZADA EL DIA 30/12/2024 LA CUAL PRESENTA LAS VARIABLES 3,35 EN ESTADO ABIERTO.

- VARIABLE 11 → NO APLICA DEBIDO A QUE EL TIPO DE GAS USADO EN EL COMEDOR ES NATURAL.
- VARIABLE 19 → NO APLICA DEBIDO A QUE SE ENCUENTRAN DENTRO DE LOS TIEMPOS DE CUMPLIMIENTO, SE TIENE PROYECTADO PARA EL DIA 11/01/2025, LA TOMA DE DATOS ANTROPOMETRICOS.
- VARIABLE 20 → NO APLICA DEBIDO A QUE SE ENCUENTRAN DENTRO DE LOS TIEMPOS DE CUMPLIMIENTO.
- VARIABLE 21 → NO APLICA DEBIDO A QUE NO PRESENTAN CASOS DE MALNUTRICIÓN.
- VARIABLE 44 → NO APLICA DEBIDO A QUE EL COMEDOR SE ENCUENTRA A LA ESPERA DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS DE MICROBIOLOGIA TOMADAS LOS DIAS 30/12/2024 Y 10/01/2025.
- VARIABLE 45 → NO APLICA DEBIDO A QUE EN EL COMEDOR NO SE HA PRESENTADO BROTE O EVENTO EPIDEMIOLÓGICO RELACIONADO CON POSIBLE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA O ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS - ETA.
- VARIABLE 57 → NO APLICA DEBIDO A QUE ESTE COMEDOR NO REALIZÓ OFERTA DENTRO DEL PROCESO COMPETITIVO.
- VARIABLE 47 → EL DIA 11/01/2025 SE REALIZARA CAPACITACIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO LLAMADA ETAS.
- VARIABLE 56 → EL INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD FUE ENVIADO POR CORREO ELECTRONICO EL DIA 07/01/2025.

SE SOCIALIZA ACTA Y SE ENTREGA COPIA.

- VARIABLE 22 → EL RESPONSABLE DEL SERVICIO PRESENTA SOLICITUD DE VISITA SANITARIA RADICADA EL DIA 08/11/2024 CON NÚMERO DE RADICADO 98510.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones
Edwin Mauricio Triana Cardinal
CC: 88311810

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	3	30/12/2024	EN VISITA DE SEGUIMIENTO REALIZADA EL DIA 10/01/2025 SE CONTINUA EVIDENCIANDO DESPRENDIMIENTO DE PINTURA EN PAREO DE AREA DE HIGIENIZACIÓN, ADEMAS SE OBSERVA QUE LOS ANJEOS DE LA CAMPANA EXTRACTORA YA NO PRESENTAN EXCESO DE GRASA. Y LA MESA DE TRABAJO QUE SE ENCONTRABA DETERIORADA FUE CAMBIADA.		X	ABIERTO.		
O	35	30/12/2024	EN VISITA DE SEGUIMIENTO REALIZADA EL DIA 10/01/2025 SE CONTINUA EVIDENCIANDO QUE NO SE GARANTIZAN TEMPERATURAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEBIDO A QUE EL JUGO DE MANGO EN LA PRIMERA TOMA DE TEMPERATURAS REGISTRO 9.6°C Y EN LA SEGUNDA TOMA DE TEMPERATURAS REGISTRO 10.4°C.		X	ABIERTO.		

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

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

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Triana Cardinal Nombres y Apellidos	JOHN GALEON Nombres y Apellidos
Firma	JOHN GALEON Firma
88311810 Cédula de Ciudadanía	80035084 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	PROF. APOYO A LA SUPERVISIÓN Cargo

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

Scanned with CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 5
Fecha: Mismo (2023039A2 - 29/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA	113595 - CCCP 10 - 001 CAMELIA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	10/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	239	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113595	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	JOHN GARZÓN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	11

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	288	291	301	299	270	284	270	266	285	269	310	297	293							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	107	111	103	100	105	100	98	106	99	115	103	108								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	77	73	85	74	73	78	75	73	73	68	73	76							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	105	100	116	101	100	107	103	100	100	93	100	104								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	166	173	176	163	163	175	159	163	162	160	155	161							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	103	107	109	101	101	109	99	101	101	99	96	100								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA PEPINO, TOMATE, CILANTRO	ENSALADA PEPINO, TOMATE, CILANTRO	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	70	78	72	71	75	75	78	70	76	74	73	77							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	100	111	103	101	107	107	111	100	108	106	104	110								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLATANO FRITO EN TONECADA	PLATANO FRITO EN TONECADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	58	54	57	59	61	58	53	62	51	56	59	55							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	105	98	104	107	111	105	96	113	93	102	107	100								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	310	320	300	300	300	330	300	290	300	300	320	300							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	107	100	100	100	110	100	97	100	100	107	100								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	88	85	89	86	84	85	87	83	90	88	80	82							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	105	101	106	102	100	101	104	99	107	105	95	98								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	JOHN GARZÓN
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Edwin Figueroa Infante L.	NOMBRE:	JOHN GARZON
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	88311813	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80035084
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	PROF. APOYO A LA SUPERVISIÓN.

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: POR-PSS-246
Versión: 1
Fecha: Mamo [202303]42 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCCP 10-001 LAURELES		
DIRECCIÓN:	CALLE 63F # 113-24	TELÉFONO:	6016965808
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/01/2025	OPERADOR:	CORPORACION CONSTRUYENDO EL FUTURO.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CILANTRO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PLATANO FRITO EN MONEDAS	PLATANO FRITO EN MONEDAS	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
MANZANA EN TROZOS CON JUGO DE LA FRUTA	MANZANA EN TROZOS CON JUGO DE LA FRUTA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: JOHN GARZON

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN GARZON

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Landinez

Scanned with CamScanner

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	10	MES	01	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

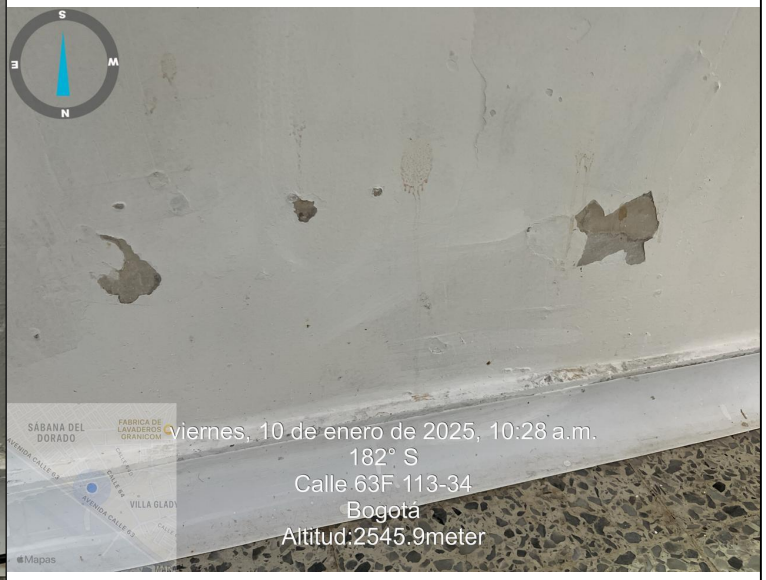
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9290/2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





VARIABLE 3: En visita de seguimiento realizada el día 10/01/2025 se continua evidenciando desprendimiento de pintura en pared de area de higienización, además se observa que los anjeos de la campana extractora ya no presentan exceso de grasa, y la mesa de trabajo que se encontraba deteriorada fue cambiada.





VARIABLE 35: En visita de seguimiento realizada el día 10/01/2025 se continua evidenciando que no se garantizan temperaturas de seguridad alimentaria debido a que el jugo de mango en la primera toma de temperaturas registro 9.6°C y en la segunda toma de temperaturas registro 10.4°C.

Apoyo a la supervision
JOHN HENRY GARZÓN ORJUELA
Nombres y Apellidos
80.035.084
Cédula de Ciudadanía