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	18	2	2025	Hora Inicio	10:45 a. m.	Hora Finalización	5:30pm

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

Nombre Responsable del Servicio: **EDWIN MAURICIO TRIANA LANDINEZ**

2. Ubicación

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

Tel: **6016965808** Cel.: **3177622211** Correo Electrónico: laureles9290-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **250** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **244**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **250** Total Asistencia del Día: **240** Total Histórico de Asistencia: **15505**

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: NC: X 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 **23** Mes **11** Año **2024** **Material: PLÁSTICO** **Nº Tanques: 2** **Capacidad Total: 1000 L** **Empresa: GESTORES AMBIENTALES** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **12** Mes **11** Año **2024**	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C: X NC: NA:	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C: NC: NA: X

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C: NC: X NA:	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: NC: X NA:
14	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: NA:	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: X NC: NA:

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	Ensalada Lechuga, tomate y cebolla	19	19

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Queso doble crema	12,8	13

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 ___11__ Mes __1___ Año ___2025____ **Fecha: Estandarización**: Día __11___ Mes __1___ Año ___2025____, 08/02/2025 08/02/2025 **Fecha Procedimiento:** Día ___3__ Mes __12___ Año ___2024___ **Fecha Recepción-Criterios**: Día ___4__ Mes __12___ Año ___2024___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día __12___ Mes __09___ Año ___2023____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __11___ Mes __12___ Año ___2024____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __08__ Mes __02__ Año ____2025___ beneficiarios	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 __11___ Mes __01__ Año __2025___ A 161 beneficiarios 08/02/2025 : masiva 27 beneficiarios, nuevos 8 beneficiarios	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 [ ] Canalización 9 - 21 seguimientos

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: **AS02N 148560** **Hospital/Subred: SUBRED NORTE**	C [X] NC [ ] NA [ ] 08/11/2024 Radicado 98510

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	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/09/2020**
Carne	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/09/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**-**
Queso	**MORTIÑO**	**TLM 875**	**Favorable**	**-**
Yogurt	**MORTIÑO**	**TLM 875**	**Favorable**	**-**
Helado	**MORTIÑO**	**WPQ 088**	**Favorable**	**-**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**WPQ 088**	**Favorable**	**-**
Huevos	**MAKRO**	**WPQ 088**	**Favorable**	**-**
Pescado	**Carnes el triunfo**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/09/2020**
Pulpas	**FULL FRUTAS**	**11/10/2024**	**Favorable**	**-**

4.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Pescado	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**MORTIÑO**	**JKV 731**	**30/01/2024**	**FAVORABLE**
Queso	**MORTIÑO**	**JKV 731**	**30/01/2024**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MORTIÑO**	**JKV 731**	**30/01/2024**	**FAVORABLE**
Helado	**MORTIÑO**	**JKV 731**	**30/01/2024**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**JKV 731**	**30/01/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**Makro**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**FULL FRUTAS**	**NOS 964**	**28/08/2024**	**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 [ ] NC [X] NA [ ]
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	68,9	84,2
Cereal	ARROZ CON ARVEJA	80,1	85,6
Proteína	CARNE ASADA	66,9	72
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	15	2,8
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	65,1	92,3
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	4,3	5,2
Postre	UVAS CON QUESO	Queso 11,8	2,7

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: ☐ NC: X 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: ☐ 10/01/2025
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: ☐ 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: ☐ NC: X NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**TATIANA CUADRADO**	**8/02/2025**
2	**YANETH GALVIS**	**8/02/2025**
3	**BLANCA ISABEL TRIVIÑO**	**8/02/2025**
4	**JACKELIN MAYORGA**	**8/02/2025**
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**TATIANA CUADRADO**	**13/04/2024**
2	**YANETH GALVIS**	**5/03/2024**
3	**BLANCA ISABEL TRIVIÑO**	**25/05/2024**
4	**JACKELIN MAYORGA**	**29/06/2024**
5	**PAOLA ANDREA ALARCÓN (Nutrinionista)**	**10/08/2024**
6	**EDWIN MAURICIO TRIANA (Responsable)**	**13/04/2024**
7	**JHONIER GALLEGO (Auxiliar)**	**13/04/2024**
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 [ ] NC [X] NA [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __26___ Mes __12___ Año __2024___ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __26___ Mes __12___ Año __2024___ **Fecha Divulgación:** Día __11__ Mes __1___ Año ___2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __05___ Mes __12___ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 5/02/2025	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	62	62	**Se evidencia coincidencia entre el registro del sistema y el de firmas de los beneficiarios**
1:30 p. m.	150	151	
2:00 p. m.	-	-	
2:50 p. m.	218	220	
3:30 p. m.	240	240	
Total	240	240	

Se realiza primera visita de seguimiento al convenio 9290. Se realiza entrega de menú N°20 sin intercambios.

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

Variables N°21. El comedor se encuentra realizando los seguimientos a los beneficiarios cuyo reporte coincide con la canalización del periodo anterior.

Variables N°44,45 NA.resultados conformes, ni se han presentado ETAS

Se socializa el acta y se deja copia al comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Edwin Mauricio Triana Landinez
CC: 80811810 Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	5	Se evidencia que se presenta ingreso de agua en el salón comedor por el techo.	Próxima visita
O	12	Se evidencia carne de res que presenta nervaduras que . Transfiere dureza en la preparación	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cumple con el peso servido de las preparaciones de carne asada, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, postre uvas con queso doble crema para el grupo de edad de mayores de 14 años. Se observa entrega de queso para este grupo de 7g, 10g.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de los alimentos preparados: ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, y aderezo del postre el queso doble crema	Próxima visita
O	36	Se evidencia que no se entrega completos los cubiertos a los beneficiarios, algunos no contaban con cuchillo, ni cuchara postrera.	Próxima visita
R	46	Se evidencia que en la preparación de carne asada, se adiciona carne de res cruda, junto a la carne preparada para distribuir, generando contaminación cruzada afectando inocuidad del alimento .	Inmediato

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	3	30/12/2024	18/02/2025. Se evidencia que se realiza mantenimiento a la campana de extracción, se realiza limpieza de la misma y cambio a la protección.	X		Cerrado		
0	19	21/01/2025	18/02/2025. Se evidencia tallímetro que no cumple con los requisitos establecidos en el anexo técnico		X	Abierto		
0	29	21/01/2025	18/02/2025. Persiste la condición de mal almacenamiento de alimentos preparados en el equipo de frio, el jugo de fresa no cuenta con tapa al igual que el queso doble crema.		X	Abierto		
0	50	21/01/2025	18/02/2025. Se evidencia que persiste la condición de la cuchilla rota de la licuadora, bandejas desgastadas, tablas desgastadas en uso.		X	Abierto		
0	54	21/01/2025	18/02/2025. Se evidencia elementos de aseo debidamente identificados con el código de colores de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico..	X		Cerrado		

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

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

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Triana Landinez	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
	Maria Consuelo Duarte H
Firma	**Firma**
80311810	51977999
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
Responsable del Servicio.	Apoyo a supervisión.
Cargo	**Cargo**

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113595-CCCP 10-001 LAURELES	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/02/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	240	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113595	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARIA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	20

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	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	258	290	264	286	297	299	276	277	269	276	270	267								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	96%	107%	98%	106%	110%	111%	102%	103%	100%	102%	100%	99%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	73	70	76	89	85	64	75	73	83	61	73	70								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	100%	96%	104%	122%	116%	88%	103%	100%	114%	84%	100%	96%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	204	181	183	186	179	148	174	189	176	175	164	196	162								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	127%	112%	114%	116%	111%	92%	108%	117%	109%	109%	102%	122%	101%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	3	1	3	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	80	67	74	85	89	82	87	85	86	71	107	79								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	94%	79%	87%	100%	105%	96%	102%	100%	101%	84%	126%	93%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	1	1	3	3	3	1	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	67	68	67	59	74	67	63	66	66	64	63	71	71								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	99%	97%	86%	107%	97%	91%	96%	96%	93%	91%	103%	103%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	281	326	279	288	270	287	278	272	249	262	275	289	281								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	109%	93%	96%	90%	96%	93%	91%	83%	87%	92%	96%	94%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	41	44	42	47	52	44	43	46	45	56	51	93	75								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	49%	52%	50%	56%	62%	52%	51%	55%	54%	67%	61%	111%	89%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Edwin Mauricio Triana Landinez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80211810
CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Maria Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51977996
CARGO: Apoyo a supervision

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:	**ENGATIVA**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113595-CCCP 10-001 LAURELES**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 63 F # 113-24**	TELÉFONO:	**6016965808**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**18/02/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PETO DULCE CON LECHE	**PETO DULCE CON LECHE**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	**CARNE DE RES ASADA**	1	7	7	7	6	7	**3**	Se observa servido de carne muy asada, seca, y dureza de la misma
		2	7	7	7	6	7		
		3	7	7	7	6	7		
ARROZ CON ARVEJ VERDE FRESCA	**ARROZ CON ARVEJ VERDE FRESCA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	**JUGO DE FRESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	**UVAS CON QUESO DOBLE CREMA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Navarro Triana Landinez

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	20	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9290-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











5 	
Variable:13 Descripción: Se evidencia que no se cumple con el peso servido de las preparaciones de carne asada, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, postre uvas con queso doble crema para el grupo de edad de mayores de 14 años. Se observa entrega de queso para este grupo de 7g, 10g.	Variable:35 Descripción: Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de los alimentos preparados: ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, y aderezo del postre el queso doble crema
	
Variable:36 Descripción: Se evidencia que no se entrega completos los cubiertos a los beneficiarios, algunos no contaban con cuchillo, ni cuchara postrera.	Variable:46 Descripción: Se evidencia que en la preparación de carne asada, se adiciona carne de res cruda, junto a la carne preparada para distribuir, generando contaminación cruzada afectando inocuidad del alimento.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

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

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía