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

Fecha de Visita: 17 / 02 / 2025 Hora Inicio: 10:00 a m Hora Finalización: 5:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9306-2024 Nombre Asociado: Corporación para el mejoramiento de calidad de vida

Nombre Comedor Comunitario: 113335-CCP 08-001 Bellavista

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

Nombre Responsable del Servicio: Alba Mabis Neira

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Bellavista Dirección: CL 40 Sur 94 C 50 *

Tel: \ Cel.: 3224320491 Correo Electrónico: bellavista9306-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 400

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 390 Total Asistencia del Día: 365 Total Histórico de Asistencia: \

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:

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 10 Año 2024 **Material:** Concreto **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 60 000 L **Empresa:** Ecoplura **Concepto Sanitario:** \ **Fecha Concepto:** Día \ Mes \ Año \	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	Piña, Uva, Lechuga, Manzana, Leche, Mango	29	28,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tejuco, Leche, azúcar	119	115
Postre	Papaya	16.5	18
	Yogurt	20	20

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 25 Mes 01 Año 2025 Nuevo / 31 01 2025 Nuevo. **Fecha: Estandarización:** 07/01/2025 General. 11/02/2025 / 31 01 2025 (Nuevo) General. / Día 25 Mes 01 Año 2025 (Nuevo) **Fecha Procedimiento:** Día 24 Mes 01 Año 2025 Nuevo / 31 01 2025 Nuevo **Fecha Recepción-Criterios:** Día 25 Mes 01 Año 2025 Nuevo / 31 01 2025 Nuevo.	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 10 Mes 08 Año 2023 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 08 Mes 01 Año 2024 (Base).	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 11 Mes 02 Año 2025 Registro 66. Febrero - Nuevo: ☑	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. **Porcentaje de Cumplimiento:** 9.5 % **Fecha:** Día: 18 Mes: 12 Año: 2024 **Nº Acta:** ASOZC138340 **Hospital/Subred:** Sur Occidente.	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 ☐

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	Imperio de los Carnes	05/06/2024	Favorable	30/06/2026
Carne	Imperio de los carnes	05/06/2024	Favorable	30/06/2026
Leche	Mauro	17/09/2024	Favorable	
Queso	Mauro	17/09/2024	Favorable	
Yogurt	Mauro	17/09/2024	Favorable	
Helado	Mauro	17/09/2024	Favorable	
Crema de leche	Mauro	17/09/2024	Favorable	
Huevos	Mauro	17/09/2024	Favorable	
Pescado	Fremar	06/11/2024	Fav. Requerimt.	
Pulpas	Harly Pulpas.	16/05/2024	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	Imperio de los Carnes	SZL839	13/06/2024	Favorable
Pescado	Fremar	WCV275	01/03/2024	Favorable
Carne	Imperio de los Carnes	SZL839	13/06/2024	Favorable
Leche	Mauro	WHO764	31/08/2024	Favorable
Queso	Mauro	WHO764	31/08/2024	Favorable
Yogurt	Mauro	WHO764	31/08/2024	Favorable
Helado	Mauro	WHO764	31/08/2024	Favorable
Crema de leche	Mauro	WHO764	31/08/2024	Favorable
Huevos	Mauro	JTZ701	05/10/2024	Favorable
Pulpas	Harly Pulpas	GZZ809	20/03/2024	Favorable.

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 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 [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 [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	Avena	72,6	75,2
Cereal	Arroz Blanco	81,3	90,2
Proteína	Pechuga a la plancha horneada	85,6	91,4
Ensalada o Verdura	Hawaiana	4,3	5,4
Tubérculo o Plátano	Papa en cosquitas dorada	80,6	65,0
Bebida de Fruta	Sorbete de fresa	3,9	6,0
Postre	Papaya con yogurt	2,0	4,8

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 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 ☒ 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 ☐ 30/01/2025 12/02/2025
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 ☒ 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 ☐

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Ana Stella Peña	14/02/2025
2	Norida Paula Villalba	14/02/2025
3	Camila Andrea Franco	14/02/2025
4	María Patricia Romero	14/02/2025
5	Liliana Janeth Rojas	14/02/2025
6	Lida Zoraida Quevedo	14/02/2025
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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ana Stella Peña	06/05/2024
2	Norida Paula Villalba	20/03/2024
3	Camila Andrea Franco	30/01/2025
4	María Patricia Romero	20/11/2024
5	Liliana Janeth Rojas	28/11/2024
6	Lida Zoraida Quevedo	25/11/2024
7	Alba N. Neira (Responsable)	30/09/2024
8	Sandra Beinal (Nutricionista)	26/07/2024
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 ☒ 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 ☒ 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 ☒

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 012 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26 Mes 12 Año 2024 **Fecha Divulgación:** 28 12 2024 Día 24 Mes 01 Año 2025 31 01 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 [ ]
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 23 Mes 11 Año 2024	C [ ] NC [X] 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 [ ] 05/02/2025	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

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	\	\	
1:00 p. m.	176	181	
2:00 p. m.	262	262	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	365	365	
Total	\	\	

V.43. Según resultados recibidos el 11/02/2025 con respecto a los tomas microbiologicos, correspondientes al mes de Enero/25 presentaron conformidad en todos los parámetros evaluados. Pendientes resultados de las tomas realizados el 12/02/2025.
* El comedor cuenta con autorización para ajuste al plan de compras de 400 a 390 beneficiarios
* Responsable del servicio, refiere que la dirección es: cl 38 C Sur 94 C 29.
V.21 Se realiza socialización a todos los beneficiarios del Diagnóstico nutricional III Trimestre 2024, el 31/01/2025.
Se realiza canalizaciones primera vez III Trimestre 2024: 17 casos por obesidad y 5 casos por delgadez.
Se encuentra dentro de los tiempos para realizar seguimientos.
V.11 NO aplica, no se utiliza gas propano
V.44 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V.45 No aplica, no se presentó eventos epidemiologicos
V.51 No aplica, se verificará en proxima visita.
V.57 No aplica, no se ofertó apoyo economico adicional.
* No se genera historia de asistencia, dado que al cierre el SIPBE, no funcionaba.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin novedades.

Alba M. Naira

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para la pechuga de pollo a las finas hierbas, arroz blanco, ensalada bavariana, papa en cascos dorada y papaya con yogurt	Próxima visita.
O	24	No se adquieren alimentos completos para mínimo 2 días de operación, dado que para el suministro del día siguiente menos 20, falta. 13,9 ug de lechuga común	Próxima visita.
O	36	No se asegura una presentación agradable. al servir los alimentos, dado que se observa platos con exceso de humedad, adicional, en algunos momento no se suministra cubiertos completos, se entrega solo cuchara.	Próxima visita.

Capitulo 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	27/12/2024	17/02/2025- Continúa lavamanos de accionamiento no manual, dotado. Adicional se observa techo con puntos de grasa, en área de preparación de alimentos cocina caliente. Se instala protección en campana extractora, donde se observa estufa ebano. En cuanto al lavamanos, el asociado realiza gestión ante la Subdirección local, mediante correos del 23/12/2024, 23/01/2025 Variable continua en seguimiento.		X	Abierto		
O	50	27/12/2024	17/02/2025 - Se adquieren juego de cuchillos de cocina, y 3 tazas medidoras; se notulan mangos a los topes, sin embargo, aún mesa auxiliar se encuentra deteriorada. En cuanto a la mesa auxiliar el asociado solicita pronunciamiento a la Subdirección local, mediante correo del 21/01/2025 y 03/02/2025. Pendiente programación.		X	Abierto		
O	12	20/01/2025	17/02/2025- No se implementa adecuadamente el procedimiento de planificación alimentaria, dado que siendo 2:06 pm, se agoto el arroz blanco y la pechuga de pollo a las finas hierbas, ocasionando el servido a las 2:29 pm, posteriormente, se agoto nuevamente este alimento, generando tiempo de espera e inconformidad a los beneficiarios		X	Abierto		
O	27	20/01/2025	17/02/2025- La información registrada en el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencias para, aceite, azúcar, yogurt, queso doble crema, crema de leche.		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
O	31	20/01/2025	17/02/2025- Se evidencia que todos los alimentos almacenados, presentan condiciones optimas de calidad.	X		Cerrado		
O	46	20/01/2025	17/02/2025- Se evidencia durante la visita Buenas prácticas de manufactura.	X		cerrado		
O	55	20/01/2025	17/02/2025- Presenta soporte de gestión, ante la Subdirección local, solicitando subrogación del comedor, ya que refieren que este se realizo el 23/11/2024. Pendiente programación		X	Abierto		

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alba M. Naing	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Alba M. Naing	Andrea Vargas
Firma	Firma
Responsable Servicio	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
52035060	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	BELLAVISTA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	17/02/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	365	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113335-CCCP 08-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	19	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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	265	268	259	268	310	284	323	283	260	256	268	274	298								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	99%	96%	99%	115%	105%	120%	105%	96%	95%	99%	101%	110%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	76	58	82	68	68	70	71	71	73	68	67	74									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	77%	104%	79%	112%	93%	93%	96%	97%	97%	100%	93%	92%	101%									1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	118	160	173	184	170	178	180	165	179	182	169	175	167									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	73%	99%	107%	114%	106%	111%	112%	102%	111%	113%	105%	109%	104%									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1		1	1	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	89	87	68	78	70	77	73	88	84	86	68	93									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	69%	105%	102%	80%	92%	82%	91%	86%	104%	99%	101%	80%	109%									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	1	3	1	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	49	68	62	48	69	52	71	56	63	64	71	66									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	68%	74%	103%	94%	73%	105%	79%	108%	85%	95%	97%	108%	100%									1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	90	89	141	88	92	78	94	89	77	73	98	82									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	70%	107%	106%	168%	105%	110%	93%	112%	106%	92%	87%	117%	98%									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	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: Intercambio permitido en la ensalada, mango por fresa.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Alba M. Naira	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Andrea Vargas L.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Alba M. Naira	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52035060	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 262 344
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	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:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113335-CCCP 08-001 Bellavista.		
DIRECCIÓN:	CL 40 Sur 94 G 50	TELÉFONO:	322 432 0491
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/02/2025	OPERADOR:	Cormecav.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en trozos a los finos hierbas	Pechuga de pollo en trozos a los finos hierbas	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		
Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa en cuadritos dorada.	Papa en cuadritos dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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		
Sorbete de fríjol.	Sorbete de fríjol.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya en trozos con yogurt	Papaya en trozos con yogurt.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Se aprica intercambio permitido, para la fruta de la ensalada. fresa por mango.

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lizcano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alba M. Neira

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Madis Neira

Outlook

Solicitud_Fumigación Comedor Comunitario_Bellavista

Desde Comedor Bellavista <bellavista9306-2024@outlook.com>
Fecha Mar 21/01/2025 15:17
Para Hernan Felipe Ramirez Rangel <hramirezr@sdis.gov.co>

Señor
FELIPE RAMÍREZ RANGEL
Referente
SLIS KENNEDY
Ciudad

Respetado señor Ramírez:

Amablemente solicito su valioso apoyo y colaboración con el fin de que se realice fumigación al Comedor Comunitario Bellavista.

Agradezco su atención y quedo pendiente al respecto,

Cordial saludo,

ALBA M. NEIRA
Responsable del Servicio

Outlook

RE: Solicitud_Fumigación Comedor Comunitario_Bellavista

Desde Comedor Bellavista <bellavista9306-2024@outlook.com>
Fecha Lun 03/02/2025 13:26
Para fmalagon@sdis.gov.co <fmalagon@sdis.gov.co>

Señor
FELIPE RAMÍREZ RANGEL
Referente
SLIS KENNEDY
Ciudad

Respetado señor Ramírez:

Amablemente solicito su valioso apoyo y colaboración con el fin de que nos informe cuándo se hará la fumigación en el Comedor Comunitario Bellavista.

Agradezco su atención y quedo pendiente al respecto,

Cordial saludo,

ALBA M. NEIRA
Responsable del Servicio

De: Comedor Bellavista <bellavista9306-2024@outlook.com>
Enviado: jueves, 23 de enero de 2025 16:08
Para: fmalagon@sdis.gov.co <fmalagon@sdis.gov.co>
Asunto: RV: Solicitud_Fumigación Comedor Comunitario_Bellavista

---

De: Comedor Bellavista <bellavista9306-2024@outlook.com>
Enviado: jueves, 23 de enero de 2025 16:06
Para: Hernan Felipe Ramirez Rangel <hramirezr@sdis.gov.co>
Asunto: RE: Solicitud_Fumigación Comedor Comunitario_Bellavista

Cordial saludo,

Para los fines pertinentes, adjunto formato "Presencia de Plagas"

Agradezco su atención y quedo pendiente al respecto,

(2)

Outlook

Inconformidades_Infraestructura

Desde Comedor Bellavista <bellavista9306-2024@outlook.com>
Fecha Jue 23/01/2025 11:29
Para Hernan Felipe Ramirez Rangel <hramirezr@sdis.gov.co>

Señor
FELIPE RAMÍREZ RANGEL
Referente
SLIS KENNEDY
Ciudad

Respetado señor Ramírez:

Amablemente informo que en visitas de supervisión del Componente nutricional al Comedor Comunitario Bellavista tenemos las siguientes inconformidades de infraestructura:

1. Lavamanos de accionamiento manual no funciona
2. Falta de anjeo en campana extractora
3. Mesas de trabajo deterioradas
4. Conexión de foco de cocina no funciona
5. Trampa de grasa tapada

Por lo anterior, comedidamente solicito su valioso apoyo y colaboración con el fin de que se realicen los mantenimientos correctivos.

Agradezco su atención y quedo pendiente al respecto,

Cordial saludo,

ALBA M. NEIRA
Responsable del Servicio

Outlook

RE: Solicitud Arreglo urgente de toma corriente

Desde Comedor Bellavista <bellavista9306-2024@outlook.com>
Fecha Lun 23/12/2024 13:56
Para hramirezr@sdis.gov.co <hramirezr@sdis.gov.co>

1 archivo adjunto (78 KB)
FOR-GIF-008 Comedor.xlsx;

De: Comedor Bellavista
Enviado: lunes, 23 de diciembre de 2024 16:48
Para: hramirezr@sdis.gov.co <hramirezr@sdis.gov.co>
Asunto: Solicitud Arreglo urgente de toma corriente

Buen día Felipe:

Amablemente informo que el día de hoy dejó de funcionar la toma corriente a la que está concertado un equipo de frio, teniendo en cuenta que debemos garantizar la cadena de frio de los alimentos allí almacenados, amablemente solicito su valioso apoyo con el fin de que arreglen la mencionada toma, lo antes posible.

Agradezco su colaboración y quedo pendiente al respecto.

Cordial saludo,

ALBA M. NEIRA
Responsable del Servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA FORMATO SOLICITUD MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA	Código: FOR-GIF-008 Versión: 1 Fecha: Memo I2023021619 - 25/07/2023 Página: 1 de 1

1. FECHA VERIFICACIÓN:	23	12	2024			2. CONSECUTIVO (SI APLICA)	
3. LOCALIDAD:	KENNEDY			4. FORMATO DE SOLICITUD ATENDIDO:	NÚMERO DE RADICADO:		
5. NOMBRE DEL CENTRO O SEDE ATENDIDO:	COMEDOR COMUNITARIO CDC BELLAVISTA				FECHA DEL RADICADO:	DD MM AA	
6. NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL CENTRO O SEDE	CORPORACION PARA EL MEJORAMIENTO DE CALIDAD DE VIDA - CORMECAV						
7. DIRECCIÓN DEL CENTRO	CARRERA 38 SUR No. 94 C 29			8. TELÉFONO:	601 - 6099941		

9. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A SOLICITAR

SOPORTE TÉCNICO EQUIPOS HIDRONEUMATICOS:		SOPORTE TÉCNICO SISTEMA DETECCION HUMO:		SOPORTE TÉCNICO SISTEMA DE ELEVACION:		REPARACIÓN Y/O MANTENIENTOS DE REDES:	X
REPARACIÓN Y/O MANTENIENTOS DE CUBIERTA:		REPARACIÓN Y/O MANTENIENTOS DE SANITARIOS:		REPARACIÓN Y/O MANTENIENTOS DE HUMEDADES:		OTRO (cual?):	
ADECUACIÓN DE ESPACIOS:		RESTITUCIÓN DE ELEMENTOS:		AMPLIACIÓNES:			

10. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS SOLICTADOS

Ubicación exacta para la atención del servicio	Descripción del servicio deseado
COMEDOR COMUNITARIO CDC BELLAVISTA	Reparación del Sistema eléctrico las luminarias y toma corrientes no funcionan. **Se necesita con urgencia la reparación de toma corriente a las que están conectados los equipos de frio para garantizar incouidad de materia prima.**
	Mantenimiento general de las áreas del comedor comunitario CDC Bellavista, según visita de hospital :
	Rejilla en área de preparación, no garantiza hermeticidad
	Pintar medias cañas
	Pintura de techo manchado en área de preparación
	Mesa de trabajo en área de preparación y línea de servido presenta derterioro
	Reparar lavamanos en área de preparación, no funciona

11. FIRMAS

Alba M. Neira	
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL CENTRO O PERSONA QUE SOLICITO EL SERVICIO	**FIRMA DEL SUBDIRECTOR LOCAL**
Nombre: ALBA M. NEIRA - Asociado Corporación para Mejoramiento de Calidad de Vida - CORMECAV	**Nombre:**
Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO - Asociado Comedor Comunitario CDC Bellavista	**Cargo:**

INSTRUCTIVO PARA DILIGENCIAR EL FORMATO SOLICITUD DE MANTENIMIENTO

1. FECHA DE VERIFICACIÓN: asignar día, mes y año en que realiza la verificación de los trabajo ejecutados.

2. CONSECUTIVO: asignar número según orden de visita de verificación.

3. LOCALIDAD: mencionar la localidad en donde queda ubicado el inmueble a realizar la visita.

4. FORMATO DE SOLICITUD ATENDIDO: mencionar número y fecha del formato de solicitud de Infraestructura atendido, radicado en la Subdirección de Plantas Físicas

5. NOMBRE DEL CENTRO O SEDE DE ATENCION: mencionar el nombre del equipamiento en casa de que este funcionando el servicio de la SDIS.

6. NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL CENTRO O SEDE: mencione el nombre de la persona encargada o responsable del centro o sede

7. DIRECCIÓN DEL CENTRO: escribir la dirección actualizada del predio. (En caso que se relacione dirección antigua se deberá detallar).

8. TELÉFONO: escribir el numero/s teléfono/s fijo.

9. DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS POST VENTA A SOLICITAR: se deberá marcar con un a "X" el tipo de servicio que se requiere, entre soporte técnico equipos Hidroneumáticos, soporte técnico sistema detección de humo, soporte técnicos sistema de elevación, garantías sobre obras civiles realizadas, reparación y/o mantenimientos de cubierta, reparación y/o mantenimientos de sanitarios, reparación y/o mantenimiento de humedades, Reparación y/o mantenimiento de redes, adecuación de espacios, restitución de elementos, ampliaciones y otros.

10. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO: deberá escribir la ubicación exacta y el detalle de lo solicitado

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**	17	**MES**	02	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9306-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable: 3

Descripción: 17/02/2025- Continua lavamanos de accionamiento no manual dañado, adicional, se observa techo con puntos de grasa, en área de preparación de alimentos, cocina caliente. Se instala protección en campana extractora, donde se ubica estufa enana.

En cuanto al lavamanos, el asociado realiza gestión ante la subdirección local, mediante correo del 23/12/2024 y 23/01/2025.

Variable: 50

Descripción: 17/02/2025- Se adquiere juego de cuchillos de cocina, y 3 tazas medidoras, se instalan manijas a las tapas, sin embargo, aún mesa auxiliar, se encuentra deteriorada.

En cuanto a la mesa auxiliar el asociado solicita mantenimiento a la subdirección local, mediante correo del 21/01/2025 y 03/02/2025, pendiente programación.

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**	17	**MES**	02	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9306-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable: 12

Descripción: 17/02/2025- No se implementa adecuadamente el procedimiento de Planificación Alimentaria, dado que siendo las 2:06 pm, se agota el arroz blanco y la pechuga de pollo a las finas hierbas, reiniciando el servido a las 2:29 pm, posteriormente, se agota nuevamente estos alimentos, generando tiempo de espera e incomodidad a los beneficiarios.

Variable: 36

Descripción: No se asegura una presentación agradable, al servir los alimentos, dado que se observa platos con exceso de humedad, adicional, en algunos momentos no se suministra cubiertos completos, se entrega solo cuchara.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 4 MENÚ: 19

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

Apoyo a la supervision
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía