ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 15 | 01 | 2025 — Hora Inicio: 08:30 — Hora Finalización: 03:45

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9323-2024 — Nombre Asociado: Corporación para la integración Comunitaria la Comeca.

Nombre Comedor Comunitario: 113302 - CCCP 04-003 Veinte de Julio

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

Nombre Responsable del Servicio: Alfredo Rodriguez Suarez

2. Ubicación

Localidad: San Cristobal — Barrio: Veinte de Julio — Dirección: Kra 34Bis #27B-05 Sur

Tel: ——— — Cel.: 3208458613 — Correo Electrónico: veintedejulio9323-2024@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 — Total Asistencia del Día: 342 — Total Histórico de Asistencia: 12204

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1. Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

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 02 Mes 01 Año 2025 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Corporación investigativa del medio ambiente **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 26 Mes 08 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]

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	23.14	23.14

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Leche	82.60	82.60
	P. Mango	25.34	26.00
Postre	Helado	12.58	12.58
	Uva Isabella	14.25	14.25

Powered by 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 07 Mes 12 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 07 Mes 12 Año 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 07 Mes 12 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 07 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 22 Mes 06 Año 2023 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 08 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 ☐ 53 Canalizaciones

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 93 % **Fecha:** Día: 16 Mes: 01 Año: 2024 **Nº Acta:** A5026759344 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C ☒ NC ☐ NA ☐ Gestión 26/12/2024 100190

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 ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Avicola Milue	19/04/2023	Favorable con requerimientos	01/12/2022
Carne	Comercializadora Nacional de cárnicos	05/09/2024	Favorable con requerimientos	19/10/2021
Leche	Villa Aura	24/07/2024	Favorable	RSIA0025374405
Queso	Villa Aura	24/07/2024	Favorable	RSIA0010450-20
Yogurt	Makro	11/09/2024	Favorable	RSIA0028019-2023
Helado	Makro	11/09/2024	Favorable	RSIA0008594-2018
Crema de leche	Makro	11/09/2024	Favorable	RSAE07I15401
Huevos	Makro	11/09/2024	Favorable	—
Pescado	Dispecos	26/02/2024	Favorable con requerimientos	—
Pulpas	Frescor	06/06/2024	Favorable	PSA-0004054-2023

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	Avicola Milue	TAL920	23/02/2024	Favorable
Pescado	Dispecos	SMP920	08/10/2024	Favorable
Carne	Comercializadora Nacional de Cárnicos	KU5187	12/02/2024	Favorable
Leche	Villa Aura	LFV571	14/06/2024	Favorable
Queso	Villa Aura	LFV571	14/06/2024	Favorable
Yogurt	Makro	LFV571	14/06/2024	Favorable
Helado	Makro	LFV571	14/06/2024	Favorable
Crema de leche	Makro	LFV571	14/06/2024	Favorable
Huevos	Makro	WPG088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	Frescor	TM4439	06/06/2024	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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	Ajiaco	75	76
Cereal	Arroz con arveja verde fres-ca	77	79
Proteína	Pechuga de pollo Marinada con salsa criolla	78	75
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate.	—	—
Tubérculo o Plátano	NA.	—	—
Bebida de Fruta	Sorbete de mango	3.9	2.1
Postre	Uvas con helado	-9	-9

Powered by 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 [X] NC [ ] NA [ ]	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NA [ ]	44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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		
2		
3		
4		
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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alexander Ramirez	24/04/2024
2	Claudia Castillo	24/04/2024
3	Martha Lucia Surzon	03/05/2024
4	Adriana Aguirre	01/10/2024
5	Nohora Acneth Romero	21/10/2024
6	Alfredo Rodriguez (Responsable)	14/11/2024
7	Johan Barreto (Auxiliar)	02/12/2024
8	Ludys Esther Pedroza (Nutricionista	06/02/2024
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 ☐

Powered by CamScanner

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 / 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 [ ]
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 19 Mes 12 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	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	100	107	
1:00 p. m.	156	160	
2:00 p. m.	242	263	
3:00 p. m.	342	342	
3:30 p. m.	—	—	
Total	342	342	

Powered by CamScanner

Variable 11. No aplica. No se utiliza gas propano.
Variable 19. No aplica. Se tiene programado para el día 18/01/2025
Variable 20. No aplica. No se han tomado las medidas antropométricas.
Variable 25. Para el proveedor de pollo gestión concepto sanitario 10/07/2024 2024207906 3.
Variable 47. Capacitación programada para el día 18/01/2025. No Aplica
Variable 49. Se encuentra dentro de los tiempos. No Aplica
Variable 57. No aplica. No realiza aporte económico adicional.
Variable 45. No aplica. No se presenta brote epidemiológico.

Se socializa el acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	43	Se evidencia que no se cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional, dado que se observa resultados microbiológicos no conformes para la preparación ensalada de espinaca, mango, mid y manzano, la cual presentó el microorganismo patógeno E. Coli; la muestra fue tomada el día 19/12/2024	Inmediato
O	44	Se evidencia que el asociado efectúa reporte capacitando al personal en el tema de lavado de manos el día 10/01/2025; sin embargo, no se evidencia reporte en temas complementarios como limpieza y desinfección de frutas y verduras, limpieza y desinfección de utensilios, equipos y menaje y contaminación cruzada.	Próxima visita.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	2	20/12/2024	Se continúa evidenciando en área de equipos de frío humedad en pared, bordes de ventana con desprendimiento de pintura, marco de puerta de madera con pintura deteriorado; adicionalmente, se observa ventana rota.		X	Abierto	—	
O	3	20/12/2024	Se continúa evidenciando en área de cocina caliente unión pared piso rota; en área de cocina fría unión piso pared rota y marco de puerta con pintura deteriorado		X	Abierto	—	
O	7	20/12/2024	Se continúa evidenciando en área de almacenamiento de personal pared con humedad, coloración amarilla.		X	Abierto	—	
O	8	20/12/2024	Se continúa evidenciando en área de higienización de elementos de aseo pared con presencia de humedad.		X	Abierto	—	
O	9	20/12/2024	En seguimiento realizado se evidencia que el asociado efectúo actividad de lavado de tanque de agua el día 02/01/2025	X		Cerrado	—	
O	13	20/12/2024	En seguimiento realizado se aplica plan de muestreo establecido para el grupo de edad mayor a 14 años, donde las porciones servidas de todas las preparaciones se ajustan a lo minuto patrón y sus rangos de tolerancia	X		Cerrado	—	
O	17	20/12/2024	En seguimiento realizado se evidencia que el asociado presenta soporte donde se incluyen los temas preparación de alimentos, servido y distribución y acompañamiento al servicio, formatos asociados al procedimiento de planificación de abastecimiento, compras y generación de desprendidos no se encuentran relacionados. No se ha realizado nueva capacitación.		X	Abierto	—	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 12 de 12

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	24	20/12/2024	En seguimiento realizado se evidencia que no se cuenta con todos los alimentos para el suministro del día siguiente: falta 8.344g de arroz, 110g de miel de abejas, 1.53Kg de mango entero, 1.3Kg de cebolla junca, 11.95Kg de espinaca y 3.8Kg de manzana de agua.		X	Abierto	—	
O	25	20/12/2024	En seguimiento realizado el asociado presenta la totalidad de documentación requerida para todos los alimentos solicitados.	X		Cerrado	—	
O	27	20/12/2024	Se continúa evidenciando que la información registrada en el formato de entradas y salidas no coincide con las existencias para el arroz, miel de abejas, mango entero, entre otros		X	Abierto	—	
R	31	20/12/2024	Se evidencia en seguimiento realizado que todos los alimentos almacenados se encuentran en adecuadas condiciones y con vida útil vigente	X		Cerrado	—	
O	50	20/12/2024	En seguimiento realizado se evidencia que se adquiere el mercado faltante.	X		Cerrado	—	

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Maritza Correa Serna
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	30230910
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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 I2023039 42 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Ventc de Julio	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	15/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	342	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113302 - CCCP 04 - 003	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Maritza Orrea Sana	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	15				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	20	Ajiaco	Ajiaco	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	268	294	248	229	288	282	260	264	242	262	289	293	261	262	261	270	275	282	276		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	99	109	92	85	107	104	96	98	90	97	107	110	97	97	106	100	102	104	102	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor a 14 años	20	Pechuga de pollo Hechada	Pechuga de pollo Hechada	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	73	71	80	80	77	77	75	74	71	80	68	75	79	72	75	80	80	78	73		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	100	97	110	110	105	105	103	101	97	110	93	103	108	99	103	110	110	107	100	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3		
Mayor a 14 años	20	Arroz con Arveja verde	Arroz con Arveja verde	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	157	152	165	161	163	158	157	160	147	156	153	156	153	173	154	158	169	170	158	161		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	94	102	100	101	98	98	99	91	97	95	97	95	107	96	98	105	106	95	100	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor a 14 años	20	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate.	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	64	70	74	78	74	72	75	75	70	75	64	73	78	70	74	74	65	73	74		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	91	100	106	111	106	103	107	107	100	107	91	104	111	100	106	106	93	104	106	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3		
Mayor a 14 años	20	Sorbete de mango	Sorbete de mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	281	309	290	302	300	281	279	291	290	290	285	297	287	300	305	300	277	291	297		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	95	103	97	101	100	94	93	97	97	97	95	99	96	100	102	100	92	97	99	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor a 14 años	20	Uvas con Helado	Uvas con Helado	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	69	58	65	56	71	61	69	67	65	72	69	70	70	71	66	65	70	69	71		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	84	94	81	103	88	100	97	94	104	100	101	101	103	95	94	101	100	103	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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): Alfredo Rodriguez Sanz
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1017878669
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Maritza Orrea Sana
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 30.250.910
CARGO: Apoyo a la supervisión

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113302 - CCCP - 04 - 003 Valle de Bulla		
DIRECCIÓN:	Kra 7A Bis # 27B-05	TELÉFONO:	3208458613
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/01/2025	OPERADOR:	La Cometa

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajiaco	Ajiaco	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Pechuga de pollo mechado	Pechuga pollo mechado	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Arroz con Arveja verde	Arroz con Arveja verde	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Tajado de aguacate	Tajado de aguacate	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Sorbete de mango	Sorbete de mango	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Uvas con Helado	Uvas con Helado	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Maritza Correa Sarria.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez Sayer

Powered by 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	15	MES	01	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113302-CCCP-04-003 VEINTE DE JULIO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9323-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable: 2 **Descripción:** Se continúa evidenciando en área de equipos de frío humedad en pared, bordes de la ventana con desprendimiento de pintura, marco de puerta de madera con pintura deteriorada; adicionalmente, se observa ventana rota.	**Variable: 24** **Descripción:** En seguimiento realizado se evidencia que no se cuenta con todos los alimentos para el suministro del día siguiente: falta 8.34 Kg de arroz, 110 g de miel de abejas, 1.53 Kg de mango entero, 1.3 Kg de cebolla junca, 11.95 Kg de espinaca y 3.8 Kg de manzana de agua.

Powered by 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	15	MES	01	AÑO	2025

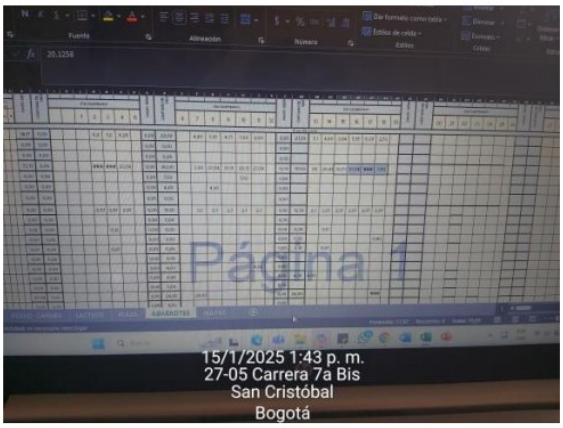
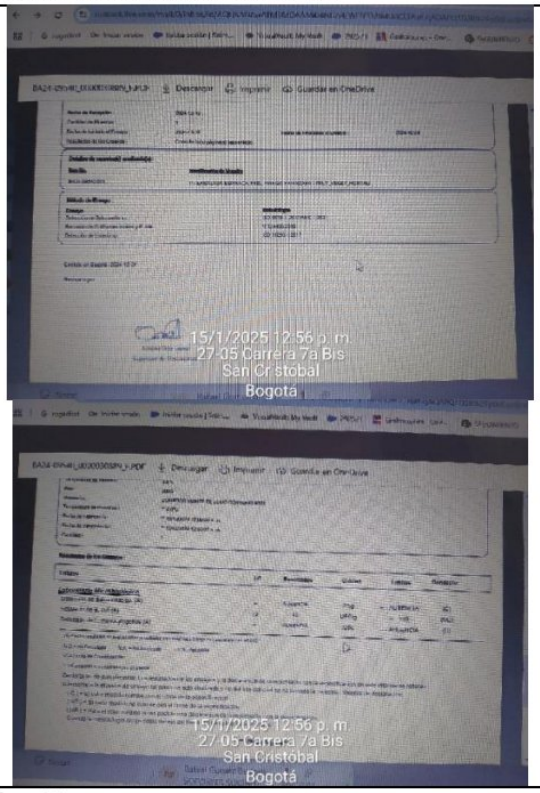
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113302-CCCP-04-003 VEINTE DE JULIO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9323-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 27 **Descripción:** Se continúa evidenciando que la información registrada en el formato de entradas y salidas no coincide con las existencias para el arroz, miel de abejas, mango entero, entre otros.	**Variable:** 43 **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con los requisitos micrológicos vigentes de la normatividad nacional, dado que se observa resultados microbiológicos no conformes para la preparación ensalada de espinaca, mango, miel y manzana, la cual presentó microorganismo patógeno E. Coli; la muestra fue tomada el día 19/12/2024**.**

Powered by CamScanner

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 3 MENÚ: 15

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

Apoyo a la supervision
MARITZA CORREA SERNA
Nombres y Apellidos
30.230.910
Cédula de Ciudadanía

Powered by CamScanner