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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 23 | 07 | 2024 — Hora Inicio: 10:00 — Hora Finalización: 4:40

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7279-2024 — Nombre Asociado: FUNDACION MARIA PAZ

Nombre Comedor Comunitario: 113633 - CCCP 07 - 005 MANZANARES

Fecha Inicio Operación: 03/05/2024 — Fecha Final Operación: 02/11/2024

Nombre Responsable del Servicio: JIMMY ROJAS

2. Ubicación

Localidad: BOSA — Barrio: NARANJOS — Dirección: CARRERA 80 I # 71B-27 SUR

Tel: NO TIENE — Cel.: 3174197345 — Correo Electrónico: C-7279-2024-MANZANARES@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 396

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 400 — Total Asistencia del Día: 390 — Total Histórico de Asistencia: 25124

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 [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 16 Mes 02 Año 2024 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** FUMYCONTROL S.A.S **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 20 Mes 11 Año 2023	C ☒ 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 ☒ 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 ☒

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", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐	15	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 los beneficiarios.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el "Análisis del Aporte Nutricional" en las cantidades establecidas para cada preparación y de acuerdo con los criterios técnicos establecidos en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	PEPINO	31	32.1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	FRIJOLES	0	0
	LULO	29.02	29.8
Postre	PAPAYA	13.9	13.92
	QUESO	209	209

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	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" 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 y con los soportes establecidos en el anexo técnico. **Fecha Cualificación:** Día 03 Mes 05 Año 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 10 Mes 05 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 17 Mes 09 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 13 Mes 06 Año 2024	C ☐ NC ☒ NA ☐ Minuta Patron: 18/07/2024	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 09 Mes 05 Año 2024 **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día — Mes — Año — **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día — Mes — Año —	C ☒ NC ☐ NA ☐	20	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 y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropométricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en fisico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 18 Mes 07 Año 2024	C ☒ NC ☐ NA ☐
21	Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	22	Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 3. Subcomponente Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Profesional en Nutrición y Dietética define e implementa el Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en las condiciones establecidas en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 06 Mes 06 Año 2024 Actividad IEC: MASTER CHEF PLATO SALUDABLE Actividad Física: YOGA **Fecha Actividad:** Día 17 Mes 07 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día 13 Mes 06 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	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: 11 Mes: 08 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOCIACIA **Hospital/Subred:** SUR OCCIDENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	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 en rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	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 y verduras 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 [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	EL TRIUNFO	28/08/2023	FAVORABLE	30/01/2020
Carne	EL TRIUNFO	28/08/2023	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-006501-2018 30/11/2023
Queso	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0010450-2020 01/09/2020
Yogurt	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0012976-2021 22/02/2023
Helado	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	
Crema de leche	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0010694-2020 20/10/2020
Huevos	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	—
Atún	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	—
Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	—

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	EL TRIUNFO	SKH154	07/10/2023	FAVORABLE
Carne	EL TRIUNFO	SKH154	07/10/2023	FAVORABLE
Leche	MAKRO	JKH385	04/10/2023	FAVORABLE
Queso	MAKRO	JKH385	04/10/2023	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO	JKH385	04/10/2023	FAVORABLE
Helado	MAKRO	JKH385	04/10/2023	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	JKH385	04/10/2023	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WPQ088	06/09/2023	FAVORABLE
Atún	MAKRO	WPQ088	06/09/2023	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	622809	20/03/2024	FAVORABLE

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo o Recepción de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos" publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos asociados.	C ☒ NC ☐ NA ☐

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2 a 4 +/-2 °C o congelación (-8°C o menor) y se registra diariamente las lecturas de temperatura en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación. 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 [ ]	34	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 [ ]
35	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 [ ]	36	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	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
38	Implementa el "Instructivo preparación de alimentos", publicado 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 [ ]	39	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
40	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	79.4	78.4
Cereal	ESPAGUETIS	68.4	75.2
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	73.5	84
Ensalada o Verdura	PEPINO COHOMBRO CON OREGANO	5	1.7
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN COSCARA	73.7	73.6
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	1.8	3.9
Postre	PAPAYA CON QUESO	3.5	2

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	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 ☐	42	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 ☐
43	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 ☐	44	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
45	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

46	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 ☐	47	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos 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 tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	49	Implementa las acciones correctiva 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	Variables	Nivel de Cumplimiento
50	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	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	52	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
53	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 Inducción / Fecha Capacitación
1	DORIS PIEDAD VALLEJO	18/07/2024
2	ISABEL MAGALY JIMENEZ	18/07/2024
3	CRISTINA BARRETO	18/07/2024
4	YADIRA TELLEZ	18/07/2024
5	ARELY GUTIERREZ	18/07/2024
6	BLANCA CABALLERO	18/07/2024
7		
8		
9		

TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS Y MICROORGANISMOS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	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	DORIS PIEDAD VALLEJO	09/10/2023
2	ISABEL MAGALY JIMENEZ	06/09/2023
3	CRISTINA BARRETO	11/08/2023
4	YADIRA TELLEZ	15/02/2024
5	ARELY GUTIERREZ	22/08/2023
6	PAOLA BARRAGAN - AUXILIAR	15/02/2024
7	JHON ROJAS - RESPONSABLE DE SERVICIO	28/12/2023
8	CAROLINA GIRALDO	02/02/2024
9	BLANCA CABALLERO	05/01/2024

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Implementa y socializa con el personal y beneficiarios el Protocolo de Lavado de Manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS, el primer mes de inicio de la operación y en adelante con una periodicidad bimestral y cuenta con los soportes de la actividad. 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 [ ]

Fecha Socialización:

Día 15 Mes 07 Año 2024 PERSONAL. 09/05/2024 BENEFICIARIOS

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	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 participantes 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 [ ]	57	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
58	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 12 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día ___ Mes ___ Año ___ **Fecha Divulgación:** Día 26 Mes 04 Año 2024	C ☐ NC ☒ NA ☐	59	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 de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047) o el formato que lo sustituya, y el reporte trimestral consolidado Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FORPSS-047) o el formato que lo sustituya, el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	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 ☒ NC ☐ NA ☐	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 27 Mes 02 Año 2024.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	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 ☒ NC ☐ NA ☐	63	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 ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros dos (2) días hábiles 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 ☐ NC ☐ NA ☒

Capítulo E. 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	156	156	NINGUNO
1:00 p. m.	225	281	
2:00 p. m.	369	382	
3:00 p. m.	390	390	
3:30 p. m.	390	390	
Total	390	390	

V11 NO APLICA NO USA GLP

V18 NO APLICA SE EJECUTARA EN TEMPORADA DECEMBRINA

V26 NO APLICA, SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS DE EJECUCION

V50. NO APLICA, NO SE HA REALIZADO ETA

V64. NO APLICA NO SE CUAJUA EN ESTA VISITA

ENVIARON SOLICITUD DE CAMBIO DE FECHA DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DEL DIA 12/07/2024 PARA EL 17/07/2024 LA FECHA DE ENVÍO FUE EL 12/07/2024

SE SOCIALIZA ACTA Y DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones durante la visita

C.C. 79731914

Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	29	DEBEN ADQUIRIR 2 KILOGRAMOS DE PEPINO EN	PROXIMA
		NETO OSEA 3.4KILOGRAMOS EN BRUTO PARA	VISITA
		COMPLETAR LA PREPARACION DE ENSALADA	
		DE 1 DIA DE HOY, DENOTANDO QUE NO DISPONE	
		DE LA TOTALIDAD DE ALIMENTOS PARA LAS	
		PREPARACIONES DE DOS DIAS DE OPERACION	

Capítulo G. 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	06/06/2024	23/07/2024. REALIZAN MANTENIMIENTO DE AREA DE PREPARACION	X		CERRADO		
O	13	06/06/2024	23/07/2024 : DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA CONFORMIDAD EN TOLERANCIA DE PESO SERVIDO	X		CERRADO		
O	38	06/06/2024	23/07/2024. IMPLEMENTA INSTRUCTIVO DE PREPARACION DE ALIMENTO	X		CERRADO		
O	32	06/06/2024	23/07/2024: SE ENCONTRÓ ALIMENTOS CONFORME CON INSTRUCTIVO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y RECIBO DE ALIMENTOS	X		CERRADO		
O	56	06/06/2024	23/07/2024. SE EVIDENCIA SOPORTE DE LAVAPLATOS CON PRESENCIA DE ÓXIDO REALIZO MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE REFRIGERACION, SE MANTIENE EN OBSERVACION		X	ABIERTO		
O	30	06/06/2024	23/07/2024: NO DISPONE DE SOPORTE DE REGISTRO SANITARIO DE HELADO		X	ABIERTO	X	
O	40	09/07/2024	23/07/2024: GARANTIZAN TEMPERATURA DE ALIMENTOS DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD	X		CERRADO		
O	39	09/07/2024	23/07/2024. PREPARAN ALIMENTOS COMO ENSALADAS Y POSTRES PARA EL MISMO DIA DE ENTREGA	X		CERRADO		
O	60	09/07/2024	23/07/2024. APLICAN PLAN DE SANEAMIENTO RETIRANDO TODAS DE MATERIAL POROSO DE AREA DE PREPARACION	X		CERRADO		

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	58	09/07/2024	23/07/2024. RESPONSABLE DE SERVICIO NO		X	ABIERTO		
			CUENTA CON FORTALECIMIENTO DE MANUAL					
			DE BUENAS PRACTICAS PARA LA PREVENCION					
			DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS					

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jimmy Herley Rojas Rodriguez	MARTHA ISABEL ARDILA D
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79731914	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A SUPERVISION
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 20230942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113633 CCCP 07 - 005 MANZANARES	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/7/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	390	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113633	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARTHA ISABEL ARDILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	8	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
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	279	227	259	221	252																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116	95	108	92	105																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	50	45	54	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	100	90	108	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	176	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	164	172	172	155																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	93	98	98	88																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 A 13 AÑOS	5	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	45	53	46	49																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	90	106	92	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	41	40	37	35																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	108	105	97	92																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	247	303	318	294																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	82	101	106	98																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	102.5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	107	95	106	101																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	104	93	103	99																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Jimmy Hersley Rojas R.	NOMBRE:	MARTHA ISABEL ARDILA Q
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	3973194	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	24738206
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	CONTRATISTA APOYO A SUPERVISION

ALCALDIA 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:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113633 CCCP 07 - 005 MANZANARES		
DIRECCIÓN:	CARRERA 80 I 71 B 27 SUR	TELÉFONO:	3174197345
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/7/2024	OPERADOR:	FUNDACION MARIA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	**SOPA DE ARROZ**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETIS CON LECHE	**ESPAGUETIS CON LECHE**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	**PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE LULO	**JUGO DE LULO**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	**PAPAYA 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: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Jimmy Harley Rojas Rodriguez

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	23	MES	07	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113633- CCCP 07-008 MANZANARES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7279-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 56 Descripción: Se evidencia soporte de lavaplatos con presencia de óxido.	Variable: Descripción:

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ:8

GRUPO 2: 3 A 5 años	GRUPO 3: 6 A 8 años	GRUPO 4: 9 A 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
			

Apoyo a la supervision
MARHTA ISABEL ARDILA QUINTERO
Nombres y Apellidos
24738206
Cédula de Ciudadanía