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 | 09 | 2024 — Hora Inicio: 8:30 a.m. — Hora Finalización: 3:30 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7282/2024 — Nombre Asociado: Fundación Remo Restaurando con manos de amor

Nombre Comedor Comunitario: 113605-CCCP07-004 - Bosanova

Fecha Inicio Operación: 02/05/2024 — Fecha Final Operación: 01/11/2024.

Nombre Responsable del Servicio: Esmeray Sanchez

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Bosanova — Dirección: Calle 60 Sur 86A 04

Tel: No aplica — Cel.: 3208059121 — Correo Electrónico: C-7282-2024-Bosanova@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 300

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 275 — 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 [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 09 Mes 05 Año 2024 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Multiservicios Fenix **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 13 Mes 03 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", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	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	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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	23,4	24,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa F.R.	21,7	23
	Leche	71	71
Postre	Pera	10,7	12,4
	Yogurt	10,7	11,0

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 02/07/2024 **Fecha Procedimiento:** Día 03 Mes 05 Año 2024 Minuta Patrón 06/09/2024 **Fecha: Estandarización:** Día 07 Mes 09 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 03 Mes 05 Año 2024 02/07/2024	C ☒ NC ☐ NA ☐	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 18 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 09 Mes 05 Año 2024 **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día 28 Mes 06 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día 03 Mes 08 Año 2024	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 físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 07 Mes 09 Año 2024 Se realizaron 144 tomas de talla y peso masiva Hasta el momento se lleva 155 tomas en total.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Durante el mes no han ingresado nuevos beneficiarios.
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. 40 Canalizaciones realizadas el 03/08/2024.	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:** → Aprobado Condicionado. Día 10 Mes 06 Año 2024 Actividad IEC: Reducción del consumo de sal y sodio Actividad Física: Aerobicos **Fecha Actividad:** Día 07 Mes 09 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ] Asistencia 60 beneficiarios.	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 [ ] Reporte y ingresado el 13/09/24
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 05 Mes 08 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 con Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 88 % **Fecha:** Día: 09 Mes: 07 Año: 2024 **Nº Acta:** ASOIC130515 **Hospital/Subred:** Subred Suroccidente	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 [X] NC [ ] 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	Distripollo Hoc	10/11/2023	Favorable	09/12/2020
Carne	El Gran Paraíso	11/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	El Hortiño	08,10y14/11/23	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	El Hortiño	08,10y14/11/23	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	Makro	15/11/2023	Fav. con Requer.	RSA-0017125-2022
Helado	Makro	15/11/2023	Fav. con Requer	RSA 006594-2018
Crema de leche	Makro	15/11/2023	Fav. con Requer.	RSA-0012190-2021
Huevos	Makro	15/11/2023	Fav. con Requer.	—
Atún	Makro	15/11/2023	Fav. con Requer.	—
Pulpas	Hortipulpas.	16/05/2024	Favorable	PSA-001161-2017

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	Distripollo Hoc	LCN778	04/09/2024	Favorable
Carne	El Gran Paraíso	UFX653	20/08/2024	Favorable.
Leche	El Hortiño	LFV571	14/06/2024	Favorable
Queso	El Hortiño	LFV571	14/06/2024	Favorable
Yogurt	Makro	LFV571	14/06/2024	Favorable
Helado	Makro	LFV57	14/06/2024	Favorable
Crema de leche	Makro	LFV571	14/06/2024	Favorable
Huevos	Makro	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Atún	Makro	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	622804	28/03/2024	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 Cuchuco de Haza	74,3	69,2
Cereal	Arroz con Frijoles	69,3	86,6
Proteína	Carne de Cerdo Guisada	82,3	75,3
Ensalada o Verdura	Ensalada de zanahoria, tomate, Pereji	5,8	3,0
Tubérculo o Plátano	Patacón de Platano Maduro	76,3	68,9
Bebida de Fruta	Sorbete Frutos Rojos	2,1	3,3
Postre	Pera con yogurt.	2,1	3,5

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] Toma 20/09/24
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 [X] 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 [X] 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 [X]

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 [X] 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 [X] 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	Fabiola Hernandez Fernandez	06/09/2024
2	Lady Torres	06/09/2024
3	Carmen Palacios	06/09/2024
4	Ana Ligia Carvajal	06/09/2024
5		
6		
7		
8		
9		

Tema Procesos del servicio.

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	Fabiola Hernandez Fernandez	27/04/2024
2	Lady Torres	05/10/2023
3	Carmen Palacios	29/06/2024
4	Ana Ligia Carvajal	23/03/2024
5	Jineth de Mar Sanchez (Auxiliar adm.)	26/04/2024
6	Esmeray Sanchez (Responsable)	03/10/2023.
7	Yeimmy Carolina Suarez (Nutricionista)	01/11/2023.
8		
9		

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. **Fecha Socialización:** Día 09 Mes 09 Año 2024 → Personal operativo 10/09/24 → Beneficiarios.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] NC [ ] 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 21 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12 Mes 06 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Día 26 Mes 06 Año 2024	C [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 07 Mes 02 Año 2024	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X]

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	—	—	
1:00 p. m.	114	114	
2:00 p. m.	193	196	
3:00 p. m.	261	261	
3:30 p. m.	275	275	
Total	275	275.	

Variable 11. No aplica, No se utiliza Gas propano.
Variable 18. No aplica, se realizara en el mes de Diciembre
Variable 26. No aplica, Informe cualitativo se verifica al finalizar convenio.
Variable 50. No aplica, No se presenta brote.
Variable 64. No aplica, se encuentra en tiempos de cumplimiento para el informe del mes de septiembre.
Se socializa y se deja copia del acta.
No se verifica total histórico de asistencia dado que el rad no lo puede generar.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	32	Se evidencio formato de entradas y salidas el cual no es acorde con lo evidenciado en cantidades en físico de los productos azucar y papa criolla	Próxima visita.
O	46	se evidencia muestras de referencia almacenadas la cuales no se encuentran acorde al anexo técnico en la muestra del 20/09/2024 debia ser Melón con helado y solo se muestrea Melón y en la muestra del 19/09/2024 se evidencia Manzana con queso y helado, siendo el menú solo manzana con queso	Próxima visita.

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	29	14/09/2024	23/09/2024: Se evidencia que se cuenta con los alimentos para la minuta de mañana menú 14 y del día de hoy menú 13.	X		Cerrado		
O	48	31/05/2024	23/09/2024: Se evidencia materia prima cumple con los parametros microbiológicos establecidos en la toma realizado en agosto, se encuentra pendiente resultados de frotis de manos tomado en el mes de septiembre.		X	Abierto		
O	56	27/08/2024	23/09/2024: Se evidencia adquisición de garra plástica para el servido del jugo	X		cerrado		
O	13	27/08/2024	23/09/2024: Se realiza plan de muestreo al grupo de edad mayores de 14 años donde se evidencia dentro del rango de tolerancia establecido	X		cerrado		
O	52	14/09/2024	23/09/2024: Se evidencia correcta aplicación de BPM. en los procesos	X		cerrado		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Esmeray Sanchez Zapata	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Nery Fuentes
	Firma
1'033.686.257	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Contratista - Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Basanova	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/09/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	275.	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113605-CCCP07-004	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Nery Fuentes	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo Supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	13.

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
>14 años	13	Sopa crucho co de Maíz	Sopa crucho co de Maíz	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	292	249	294	251	270	294	243	249	256	275	260	260	245									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	92	108	92	100	108	90	92	94	101	96	96	90								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.									
>14 años	13	Carne de cerdo Guisada	Carne de cerdo Guisada	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	80	81	79	53	88	78	62	76	77	79	77	78									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	109	110	108	72	120	106	84	104	105	108	105	106								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3									
>14 años	13	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	150	148	151	147	158	171	160	161	161	153	160	153									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	93	91	93	91	98	106	99	100	100	95	99	95								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14 años	13	Ensalada Zanahoria Tomate Perejil	Ensalada Zanahoria Tomate Perejil	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	95	78	84	77	77	108	91	77	91	93	91	84									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	77	111	91	98	90	90	127	107	90	107	109	107	98								3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3.									
>14 años	13	Patacón de Plátano Maduro	Patacón de plátano Maduro	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	54	53	57	57	56	56	52	52	57	51	36	50									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	98	96	103	103	101	101	94	94	103	92	65	90								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
>14 años	13	Sorbete Frutal Rojos	Sorbete Frutal Rojos	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	274	294	278	307	313	316	306	308	310	246	279	306									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	91	98	92	102	104	105	102	102	103	82	93	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
>14 años	13	Pera con Yogurt.	Pera con Yogurt.	68	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	67	70	77	72	56	60	69	65	62	67	64	68									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	98	102	113	105	82	88	101	95	91	98	94	100								3.	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3.									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Emeray Sarches
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.033 686 257
CARGO: Responsable Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Nery Fuentes
NOMBRE: Nery Y. Fuentes
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52156420
CARGO: Apoyo 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:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	113605-CCCP07-004-Bosanova		
DIRECCIÓN:	Calle 60 Sur 86A 04	TELÉFONO:	3208059121
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/09/2024	OPERADOR:	Fundación Remo restaurando con manos de Amor

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa cuchuco de Maiz	Sopa cuchuco de Maiz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Carne de cerdo Guisada	Carne de cerdo Guisada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada zanahoria Tomate, Perejil	Ensalada zanahoria, Tomate Perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Patacón de plátano Maduro	Patacón de Platano Maduro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Frutas Rojas	Sorbete Frutas Rojas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pera con Yogurt.	Pera con Yogurt.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuertes

NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuertes

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Esmeray Sanchez

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	09	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113605-CCCP07-004- BOSANOVA

Nº CONVENIO/VIGENCIA:7282-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 46 **Descripción:** Se evidencia muestras de referencia almacenadas la cual no se encuentran acorde con el anexo técnico en la muestra del 20/09/2024 debía ser melón con helado y solo se muestrea melón |y en la muestra del 19/09/2024 se evidencia manzana con queso y helado, siendo el menú solo manzana con helado	**No de Variable:** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 13

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

Apoyo a la supervision
Nery Yolanda Fuentes Martínez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía