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 PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	27	8	2024	Hora Inicio	09:20	Hora Finalización	03:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7282/2024** Nombre Asociado: FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

Nombre Comedor Comunitario : 113605 CCCP 07 004 BOSANOVA

Fecha Inicio Operación: 2/5/2024 Fecha Final Operación: 1/11/2024

Nombre Responsable del Servicio: ESMERAY SANCHEZ

2. Ubicación

Localidad: BOSA Barrio: BOSANOVA Dirección: CALLE 60 SUR 86 A 04

Tel: No tiene Cel.: 32008059121 Correo Electrónico: C_7282-2024_bosanova@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 297

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 282 Total Histórico de Asistencia: 26848

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: x NC: NA:	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: x NC: NA:
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: NC: X NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día 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

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: 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: / NC: X / 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	PICO DE GALLO	23.4	25

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	QUESO	8.3	8.6
Tubérculo o plátano			
	PAPA	18.5	18.6
Bebida de fruta			
	MORA	21.7	22
Postre	MANZANA	12.6	12.6
	QUESO	16.1	17.83

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 Indución:** Día __03_ Mes __05__ Año __2024_____ 02/07/2024 **Fecha Procedimiento:** Día__03_ Mes __05_ Año __2024_ 02/07/2024 **Fecha: Estandarización:** Día 03 Mes 08 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día __03_ Mes _05_ Año __2024___ 02/07/2024	C ☐ NC ☒ NA ☐ Minuta patrón: 05/08/2024	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 _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 __03_ Mes __08_ 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. 51 canalizaciones	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: 03/08/3034

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 _10_ Mes __06__ Año _2024__ Actividad IEC: Endulzate saludablemente - azucar + saludo Actividad Física: _Baile__ **Fecha Actividad:** Día _03__ Mes __08__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ] Concepto: Aprobado condicionado	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 __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:** _AS02C130515_ __ **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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**DISTRIPOLLOS MAC**	**10/11/2024**	**FAVORABLE**	**30/6/2020**
Carne	**EL GRAN PARAISO**	**6/7/2023**	**FAVORABLE**	**30/6/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**	**RSA- 0022795-2021 13/12/2021**
Queso	**MORTIÑO**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**	**RSA- 02127203-2023 11/08/2023**
Yogurt	**MAKRO**	**15/11/2023**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA- 0017125-2022 15/06/2023**
Helado	**MAKRO**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**	**RSA- 00 6594-2018 05/02/2024**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**	**RSA-0024921-2023 02/11/2021**
Huevos	**MAKRO**	**15/11/2023**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**-**
Atún	**MAKRO**	**15/11/2023**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**-**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**16/5/2024**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**DISTRIPOLLOS MAC**	**LCN 778**	**04/09/2023**	**FAVORABLE**
Carne	**EL GRAN PARAISO**	**UFX 653**	**20/8/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**MORTIÑO**	**TTX 505**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**
Queso	**MORTIÑO**	**TTX 505**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO**	**TTX 505**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**TTX 505**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**TTX 505**	**30/8/2023**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**WPQ088**	**6/9/2023**	**FAVORABLE**
Atún	**MAKRO**	**WPQ088**	**6/9/2023**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ809**	**6/9/2023**	**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 [X] 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 (-8ºC 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 MONGONGO	79.9	79.3
Cereal	ARROZ BLANCO	84.5	91.4
Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	76.6	91.6
Ensalada o Verdura	PICO DE GALLO	5.6	4.3
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	70	65.6
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	3.6	3.1
Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	1.9	6

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 [X] 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 [X] 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 [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 [ ] Tema: Lavado de manos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**FABIOLA HERNANDEZ FERNANDEZ**	**5/8/2024**
2	**LADY TORRES**	**5/8/2024**
3	**CARMEN PALACIOS**	**5/8/2024**
4	**ANA LIGIA CARVAJAL**	**5/8/2024**
5		
6		
7		
8		
9		

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**	**27/4/2024**
2	**LADY TORRES**	**5/10/2023**
3	**CARMEN PALACIOS**	**29/6/2024**
4	**ANA LIGIA CARVAJAL**	**23/3/2024**
5	**JINETH DEL MAR SANCHEZ AUXILIAR ADMINISTRATIVO**	**26/4/2024**
6	**ESMERAY SANCHEZ RESPONSABLE DE SERVICIO**	**3/10/2023**
7	**YEIMMY CAROLINA SUAREZ NUTRICIONISTA**	**1/11/2023**
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 _10__ Mes _07__ Año __2024_ Se realizó al personal operativo y Día _10__ Mes _07__ Año __2024_ 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 [ ] 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 __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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]	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 [ ]

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 [X] 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		62	**El sistema presentó dificultades de registro al inciar el servicio y permitió ingreso de información pasado el medio día.**
1:00 p. m.	111	123	
2:00 p. m.	207	210	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Variable 49: Realizo acciones correctivas de capacitacion sobre el tema limpieza y desinfeccion el dia para las muestras no conforme tomadas en el mes de mayo.
Presenta soporte de toma de muestras del dia 26/08/2024.
Variable 11: no aplica, usan gas natural
Variables 18: No aplica, se evaluará en temporada decembrina.
Variable 19: Se califica no aplica ya que se encuentra en proceso de convocatoria por parte de la entidad.
Variable 50: Se califica no aplica debido a que no se ha presentado caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA
Variable 49: Realizan capacitaciones de lavado de manos el dia 01/08/2024 y limpieza y desinfeccion el dia 01/08/2024.
No se registra información de historico ya que estan a dos dias de iniciar con el nuevo aplicativo.
Se socializa acta y deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	56	Se evidencia mesa de area de distribucion deteriorada, así como olla de sopa y olla 38 con deterioro.	Próxima visita
O	13	De acuerdo con el plan de muestreo implementado se evidencia no conformidad en tolerancia de peso servido de menu 14.	Próxima visita
O	3	Se evidencia mancha de óxido en piso, soporte de estufa con deterioro y desmejora de ventana contigua a la estufa ya que presenta corrosión y desagüé de poceta de lavado presenta fuga.	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	48	31/5/2024	27/08/2024: El resultado de la toma microbiologica del cuchillo realizada el 16/05/24 fue No conforme por presencia de Recuento de mesofilos aerobios, el resultado de - MESON ALISTAMIENTO COCINA FRIA - SUPERFICIES conforme en mesofilos aerobios, sin embargo se evidencia resultado de FROTIS_MANOS presenta no conformidad en recuento de levaduras asi como MP - PULPA DE FRUTA CONGELADA		X	Abierto		
O	17	21/8/2024	27/08/2024: Se evidencia que no se desarrolla de forma descriptiva y no contiene la información de forma clara del desarrollo de actividades como evaluación y retroalimentacion de manera precisa asi como no se presenta material de apoyo diferencial del presentado en las capacitaciones de meses anteriores de minuta patron y estandarizacion de utensilios.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ESMERALDA SANCHEZ	MARTHA ISABEL ARDILA Q
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1033686257	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DE SERVICIO	CONTRATISTA APOYO A SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PPSS-382
Versión: 3
Fecha: Mismo 23/02/2022 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113805 CCCP 07 004 BOSANOVA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	27/6/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	282	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113805	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARTHA ISABEL ARDILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	14	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
MAYOR DE 14 AÑOS	5	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	274	271	276	266	292	265	265	277	267	270	278	276	267	276	270	290	271	284	272	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	101	100	102	99	108	98	98	103	99	100	103	102	99	102	100	107	100	105	101		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	164	170	152	170	167	169	152	171	164	165	164	166	164	169	171	153	167	154	148	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	102	106	94	106	104	105	94	106	102	102	102	103	102	105	106	95	104	96	92		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	5	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA GRATINADA	104.7	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	105	105	105	107	105	100	105	105	98	105	88	115	91	88	89	107	105	115	114		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	100	100	100	102	100	96	100	100	94	100	84	110	87	84	85	102	100	110	109		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	1	3	1	1	1	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	5	PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	82	80	86	79	89	83	79	80	76	70	80	81	75	87	86	91	87	86	93	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	96	94	101	93	105	98	93	94	89	82	94	95	88	102	101	107	102	101	109		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	5	PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	57	50	48	54	68	53	44	49	55	61	54	52	48	57	52	48	53	54	53		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	104	91	87	98	124	96	80	89	100	111	98	95	87	104	95	87	96	98	96		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	3	1	1	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	5	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	322	311	309	291	298	302	328	320	310	309	311	289	288	289	290	281	292	295	280	286	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	104	103	97	99	101	109	107	103	103	104	96	96	96	97	94	97	98	93	95		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	5	MANZANA CON QUESO	MANZANA CON QUESO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	87	82	87	85	88	84	85	84	87	85	90	79	85	88	86	84	79	84	88	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	102	96	102	100	104	99	100	99	102	100	106	93	100	104	101	99	93	99	104		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	ESMERAY SANCHEZ	NOMBRE:	MARTHA ISABEL ARDILA Q
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1,033,686,257	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	24,738,206
CARGO:	RESPONSABLE DE SERVICIO	CARGO:	CONTRATISTA APOYO A SUPERVISION

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113605 CCCP 07 004 BOSANOVA		
DIRECCIÓN:	CALLE 60 SUR 86 A 04	TELÉFONO:	32008059121
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/8/2024	OPERADOR:	FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE MONDONGO	**SOPA DE MONDONGO**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA GRATINADA	**PECHUGA GRATINADA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PICO DE GALLO	**PICO DE GALLO**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA A LA FRANCESA	**PAPA A LA FRANCESA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	**JUGO DE MORA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON QUESO	**MANZANA CON QUESO**	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: ___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	27	MES	08	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113605 CCCP 07 004 BOSANOVA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7282/2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











Variable: 3 Descripción: Se evidencia mancha de óxido en piso, soporte de estufa con deterioro y desmejora de ventana contigua a la estufa ya que presenta corrosión y desagüé de poceta de lavado presenta fuga.	Variable: 56 Descripción:

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ:14

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