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 13

Fecha de Visita: 02 | 07 | 2024 Hora Inicio: 8:40 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACION UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7304-2024 Nombre Asociado: Fundación Nuevo Amanecer

Nombre Comedor Comunitario: 113556 - CCCP - 19 - 007 La Estrella

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

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Andres Reyes

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar Barrio: El Tesoro Dirección: Cll 78 C Sur # 18 G - 21

Tel: / Cel.: 3023807714 Correo Electrónico: c-7304-2024-Lasestrella@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 335 Total Asistencia del Día: 333 Total Histórico de Asistencia: 16313

Capitulo B. ESPACIO FISICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoria 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 [ ] NC [X] 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 [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Fecha Lavado Tanque: Día 21 Mes 02 Año 2024 Material: plástico Nº Tanques: 2 Capacidad Total: 1000H Empresa: Grupo Interfumigaciones Concepto Sanitario: favorable Fecha Concepto: Día 13 Mes 10 Año 2023	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	Cebolla	7,8	8
	Tomate	15,6	16

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga	26,8	27.
	Queso	8,9	9.
Tubérculo o plátano	Papa	20	20
Bebida de fruta	Mora	24	24
Postre	Manzana	18,1	18,1.
	Queso	18,1	18,1.

Powered by CamScanner

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 07 Mes 05 06 Año 2024 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 30 08 Mes 05 06 Año 2024 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 24 Mes 06 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 06 08 Mes 05 06 Año 2024 2024	C ☐ NC ☒ NA ☐ Minuta Patrón 27/06/2024	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 *11. Mes 08 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 físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 07 20 Mes 06 06 Año 2024 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 ☒

Powered by CamScanner

Categoria 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 18 Mes 06 Año 2024 Actividad IEC: Hábitos Actividad Física: Promoción. Fecha Actividad: Día 15 Mes 06 Año 2024	C ☐ 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 ☐ 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 15 Mes 06 Año 2024	C ☐ 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 ☒

Categoria 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: 99 % Fecha: Día: 19 Mes: 09 Año: 2023 Nº Acta: ASO 25 06258 9 Hospital/Subred: Sur.	C ☒ NC ☐ NA ☐

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 ☒ 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 ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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 Mac 3.	10/11/2023.	Favorable	07/12/2020.
Carne	El Trunto	28/08/2023	favorable	30/06/2020.
Leche	Matino	14/10/2023	Favnable	13/12/2027.
Queso	Matiño	14/11/2023	favorable	11/08/2028.
Yogurt	Matiño.	14/11/2023	Favorable.	04/12/2028.
Helado				
Crema de leche	Latti			14/11/2025.
Huevos	Makro	15/11/2023	Fav. con Req.	—
Atún	Makro.	15/11/2023	Fav. con Req.	—
Pulpas	Natapulpas.	16/05/2024	Favnable	—

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 Mac3	SKM 154	07/10/2023	Favorable
Carne	El Trunto.	SKM154.	07/10/2023	favorable
Leche	Matiño	LJT 625	21/11/2023	Favnable.
Queso	Matiño	LJT 625	21/11/2023	favorable
Yogurt	Matiño	LJT 625	21/11/2023	favorable
Helado		LJT625	21/11/2023	favorable
Crema de leche	Latti	LJT625	21/11/2023	favorable.
Huevos	Makro	TFT 937	04/09/2023	favnable
Atún	Makro	TFT 937.	04/09/2023	favorable
Pulpas	Natapulpas.	677 809.	20/03/2024	favnable.

G-17 804.

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 ☐

Powered by CamScanner

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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Mondongo.	80,1	86,5
Cereal	Arroz Blanco.	81,7	80,6
Proteína	Pechuga de pollo Gratinada	79,4	81,5
Ensalada o Verdura	Pico de Gallo.	4.8	4,2
Tubérculo o Plátano	Papas a la Francesa	86,1	78,3
Bebida de Fruta	Jugo de Mora.	4,1	3,8
Postre	Manzana con Helado	5,2	4,7

+ Harpona con queso.

Powered by CamScanner

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 periodo 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 ☐

Powered by CamScanner

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fabiola Prenado	24/06/2024
2	Luz Dary Moreno	24/06/2024
3	Hecto Martinez	24/06/2024
4	Blanca Isabel Morales	24/06/2024
5	Digia Alarcon	24/06/2024
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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Fabiola Prenado	22/03/2024
2	Luz Dary Moreno	23/03/2024
3	Hecto Martinez.	27/03/2024
4	Blanca Isabel Morales	27/06/2024
5	Digia Alarcon.	27/03/2024
6	Carol Rodriguez (Auxiliar)	26/03/2024
7	Carlos Andres Reyes (Responsable)	20/03/2024
8	Wolfan Infante	15/09/2023
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 22 Mes 05 Año 2024 Beneficiarios 23/05/2024 Personal.	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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 / Mes / Año / **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 21 Mes 06 Año 2024. **Fecha Divulgación:** Día 24 Mes 06 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 21 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. INFORMACION 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	/	/	El Rad presentó continuas fallas durante todo el servicio.
1:00 p. m.	132	175	
2:00 p. m.	/	/	
3:00 p. m.	333	333	
3:30 p. m.	/	/	
Total	333	333	

Powered by CamScanner

V. 17 NA. Si comedor cuenta con gas Natural.
V. 18 NA. Se verificará en mes de diciembre
V. 22 NA En tiempos de cumplimiento
V. 24 NA Se registra actividad realizada el 15/06/2024, Sin embargo fue realizada sin recibir aprobación por parte del equipo de Nutrición de SDIS.
V. 26 NA En tiempos de cumplimiento
V. 50 NA No se han presentado ETAS en el comedor
V 64 NA En tiempos de cumplimiento.
Laboratorio realiza toma de muestras el 21/06/2024, a la espera de resultados.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Con respecto al Requerimiento se realiza con Nutricionista del asociado Jornada de talla y peso para dar el cumplimiento Carlos Andrés Reyes Monroy 1012354341 Responsable del servicio.

Capitulo F. GENERACION DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	17.	Se presenta como material de apoyo en la estandarización de utensilios fotos de graneras y utensilios de medidas, debe presentarse el material soporte que se utiliza para dar la capacitación.	Próxima visita
R	20	No se realiza la toma masiva al 100% de la población para el primer semestre del año en curso, de acuerdo con el aplicativo Sisbe hicieron falta 135 usuarios por tomar talla y peso.	Inmediato
R	21.	No se registran los datos de talla y peso en el aplicativo Sisbe del 100% de la población. faltando 135 usuarios, esto para el corte 30/06/2024.	Inmediato
O	33.	El yogurt es almacenado a temperatura ambiente sobre el anaquel de abarrotes	Próxima visita.
O	34	Se almacena en el mismo equipo de refrigeración Carne en proceso de descongelación para la minuta de mañana, frutas, queso rallado, yogurt, sin ninguna separación que evite la contaminación cruzada, no se cuenta con otro equipo para realizar este descongelación controlada.	Próxima visita.
O	48.	No se cumple con los requisitos microbiológicos exigentes de la Normatividad Vigente para fotos de manos de muestra tomada en mayo.	Próxima visita.
O	49	No se implementan las acciones correctivas necesarias para subsanar los resultados No Conformes en fotos de manos.	Próxima visita
O	60	Se evidencian elementos en desuso en parte superior de anaquel en área de almacenamiento; formato de seguimiento a soluciones desinfectantes no se diligencia de acuerdo con las directrices establecidas en plan de Saneamiento.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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	29/05/2024	Continúa evidenciándose mesón en cocina caliente con baldosas fisuradas		X	Abierto.		
O	5	29/05/2024	Se evidencia mantenimiento parcial de pintura en paredes de área de Salón, aún falta una parte.		X	Abierto.		
O	30	29/05/2024	Ya se cuenta con ficha técnica de la pechuga, sin embargo se evidencia crema de leche marca Alpina de la cual no se cuenta con ficha técnica, ni con Concepto Sanitario ya que es marca propia de almacenes D1. En el momento no se evidencia helado en almacenamiento		X	Abierto.		
O	56	29/05/2024	Continúa observandose congelador horizontal con caucho roto, sin hermeticidad		X	Abierto.		
O	23	26/06/2024	Se realiza actividad de GVS el día 15/06/2024 sin no abrir aprobación, adicionalmente en el cronograma no se especifica la actividad física para cada mes, se relaciona "Promoción de la actividad física".		X	Abierto		
O	25	26/06/2024	El Nutricionista del Asociado realiza la actividad "Valoro y cuido mis alimentos" sin haber asistido al fortalecimiento programado por SDIS		X	Abierto		
O	29	26/06/2024	En el comedor se encuentran los alimentos para mínimo dos días de operación	X		Cerrado		
O	54	26/06/2024	La Manipuladora Blanca Isabel Morales cuenta con Certificado médico expedido por médico general.	X		Cerrado		
O	41	26/06/2024	Se asegura una presentación adecuada y agradable de las preparaciones en menaje limpio y seco	X		Cerrado		
O	58	26/06/2024	El Nutricionista del Asociado, no ha participado en el fortalecimiento de Pérdidas y desperdicios de Alimentos Convocados por SDIS.		X	Abierto		

Powered by CamScanner

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL:	Comedores	UNIDAD OPERATIVA:	La Estrella	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	02/07/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	333	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113556	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Juana Riccuite Vila	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Contratista Apoyo a la Supervisión.
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	14.				

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
9 a 13	8	Sopa de Mondongo	Sopa de Mondongo.	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	266	243	253	248	228	242	237	241														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	101	105	103	95	100	98	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3													3	
9 a 13	8	Arroz Blanco	Arroz Blanco.	117.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	146	151	135	133	110	143	144	156														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	94	91	90	95	102	97	106														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3													3	
9 a 13	8	Rechuga de pollo Gratinada	Rechuga de pollo Gratinada	71,7	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69,2	75	73	76	78	76	78	83														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	104	101	105	108	105	108	115														
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1													3	
9 a 13	8	Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo.	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	49	53	55	53	49	55	52.														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	98	106	110	106	98	110	104														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3													3	
9 a 13	8	papas a la francesa	Papas a la francesa	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	43	35	36	34	35	37	38														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	113	92	94	89	92	97	100														
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3													3	
9 a 13	8	Jugo de Mora	Jugo de Mora	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	300	300	300	300	300	300	300														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100	100	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3													3	
9 a 13	8	Manzana con Queso	Manzana con Queso	102,5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	112	196	85	96	100	95	100	115														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	103	83	94	98	96	98	112														
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	1													3	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Carlos Andrés Reyes Montoya	NOMBRE:	Juana Riccuite Vila.
CÉDULA DE CIUDADANIA	1012335341	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	53 104 444
CARGO	Responsable del Servicio.	CARGO:	Contratista. Apoyo a la Supervisión

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113556-CCCP-19-007 La Estrella		
DIRECCIÓN:	cll 78C sur # 189-21	TELÉFONO:	———
FECHA (dd/mm/aaaa):	02/07/2024	OPERADOR:	Fundación Nuevo Amanecer

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Mondongo	Sopa de Mondongo.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz Blanco	Arroz Blanco.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pechuga de pollo Gratinado	Pechuga de pollo Gratinado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papas ala francesa	Papas ala francesa.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Mora	Jugo de Mora	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Manzana con queso.	Manzana con queso	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juana Ricaurte Clavijo

NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Clavijo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andrés Reyes M

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	**DIA**	02	**MES**	07	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113556-CCCP-19-007 LA ESTRELLA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7304-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 33 **Descripción:** El yogur es almacenado a temperatura ambiente sobre el anaquel de abarrotes.	**Variable: 34** **Descripción:** Se almacena en el mismo equipo de refrigeración carne en proceso de descongelación para la minuta de mañana, frutas, queso rallado, yogur, sin ninguna separación que evite la contaminación cruzada, no se cuenta con otro equipo para realizar esta descongelación controlada.

	
Variable: 60 **Descripción:** Se evidencian elementos en desuso en parte superior de anaquel en área de almacenamiento; formato de seguimiento a soluciones desinfectantes no se diligencia de acuerdo con las diluciones establecidas en el plan de saneamiento.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 14**

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía