

 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	18	10	2024	Hora Inicio	11:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p.m		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA									
1. Identificación									
Nº Convenio/Vigencia:		7321-2024		Nombre Asociado:		FUNDACIÓN PASOS FIRMES			
Nombre Comedor Comunitario :		113943-CCCP 10-003 LAS FERIAS							
Fecha Inicio Operación:		2/05/2024		Fecha Final Operación:		1/11/2024			
Nombre Responsable del Servicio:		INGRID OLEJUA							
2. Ubicación									
Localidad:		ENGATIVÁ		Barrio:		LAS FERIAS OCCIDENTAL			
Dirección:		CALLE 79 69Q-55							
Tel:		6012496655		Cel		3156819557			
Correo Electrónico:		C_7321-2024_LasFerias@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:		299			
Total Histórico de Asistencia:		44818							
Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA									
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C	NC	NA	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C	NC	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	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	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	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	NC	NA
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C	NC	NA	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C	NC	NA

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024</div>				FORMATO NO CONTROLADO																																																																
		PAGINA		2 de 13																																																																		
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																																	
9	<div>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.</div> <div>Fecha Lavado Tanque: Día 20 Mes 8 Año 2024 Material: Plastico Nº Tanques: 2</div> <div>Capacidad Total: 1000L Empresa: Fumindustrial ABC SAS</div> <div>Cocepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 12 Mes 4 Año 2024</div>				<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																	
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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	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)	<div>C NC NA</div> <div>☐ ☐ ☒</div>																																																																	
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.	<div>C NC NA</div> <div>☐ ☒ ☐</div>	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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																	
14	<div>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.</div> <div>En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.</div>	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																	
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																																	
16	<div>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.</div> <div><table><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">Peso Neto</td></tr><tr><td>Menú</td><td>Ingredientes</td><td>Requerido (kg)</td><td>Utilizado (kg)</td></tr><tr><td rowspan="3">Sopa o cazuela</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr></table><table><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">Peso Neto</td></tr><tr><td>Menú</td><td>Ingredientes</td><td>Requerido (kg)</td><td>Utilizado (kg)</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>Bebida de fruta</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr></table></div>						Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Cereal	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Verdura o ensalada	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	-----	-----	-----	Tubérculo o plátano	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Bebida de fruta	-----	-----	-----	Postre	-----	-----	-----	-----	-----	-----	<div>C NC NA</div> <div>☐ ☐ ☒</div>
		Peso Neto																																																																				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Sopa o cazuela	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			
Cereal	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			
Verdura o ensalada	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			
		Peso Neto																																																																				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Proteína	-----	-----	-----																																																																			
Tubérculo o plátano	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			
Bebida de fruta	-----	-----	-----																																																																			
Postre	-----	-----	-----																																																																			
	-----	-----	-----																																																																			

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA	3 de 13		
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
17	<p>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.</p> <p>Fecha Inducción: Día 3 Mes 5 Año 2024</p> <p>Fecha de Procedimiento: Día 3 Mes 5 Año 2024</p> <p>Fecha Estandarización: Día 26 Mes 9 Año 2024</p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día 3 Mes 5 Año 2024</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>Minuta Patrón 7/9/2024</div>	18	<p>Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.</p>	<div>CNCNA</div> <div>☐ ☐ ☒</div>
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día - Mes - Año --</p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Día - Mes - Año --</p> <p>Fecha Jornada Estado Nutricional: Día 14 Mes 8 Año 2024</p> <p>Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Día 14 Mes 9 Año 2024</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>Cuentan con solicitud de correo el 02/10/2024</div>	20	<p>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.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día 15 Mes 8 Año 2024</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>
21	<p>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.</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	22	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>El 14/09/2024 se realizan 78 Canalizaciones</div>

 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	4 de 13
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 de aprobación: Día 7 Mes 6 Año 2024 Actividad IEC: ¿Cómo reducir la ingesta de azúcares en la dieta? Actividad Física: Estiramiento de articulaciones en silla Fecha Actividad: Día 24 Mes 9 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 28 Mes 8 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 ☒
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 requerimientos Porcentaje de Cumplimiento: 83,0% Fecha: Día: 8 Mes: 2 Año: 2024 Nº Acta: AS02N150209 Hospital / Subred: SUBRED NORTE			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 ☐

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>			
		PAGINA		5 de 13			
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	ALAMOS PLAZA	13/03/2024	Favorable con requerimiento	30/06/2020		
	Carne	ALAMOS PLAZA	13/03/2024	Favorable con requerimiento	30/06/2020		
	Leche	MORTIÑO	14/11/2023	Favorable	RSA-0008049-2019		
	Queso	MORTIÑO	14/11/2023	Favorable	RSA-0027062-2023		
	Yogurt	MORTIÑO	14/11/2023	Favorable	RSAE02127303		
	Helado	MORTIÑO	14/11/2023	Favorable	RSA0007804-2019		
	Crema de leche	MORTIÑO	14/11/2023	Favorable	RSA-0012190-2021		
	Huevos	MAKRO	15/11/2023	Favorable con requerimiento	NA		
	Atún	MAKRO	15/11/2023	Favorable con requerimiento	RSIA04I11202		
Pulpas	EL EDEN	1/02/2024	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	ALAMOS PLAZA	SOP 665	7/11/2023	Favorable		
	Carne	ALAMOS PLAZA	SOP 665	7/11/2023	Favorable		
	Leche	MORTIÑO	UYU 799	17/11/2023	Favorable		
	Queso	MORTIÑO	TTX 505	17/11/2023	Favorable		
	Yogurt	MORTIÑO	TTX 505	17/11/2023	Favorable		
	Helado	MORTIÑO	TTX 505	17/11/2023	Favorable		
	Crema de leche	MORTIÑO	TTX 505	17/11/2023	Favorable		
	Huevos	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	Favorable		
	Atún	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	Favorable		
Pulpas	EL EDEN	FSQ 746	13/03/2024	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	<p>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.</p> <p>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.</p>	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	34	<p>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.</p> <p>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</p>	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
37	<p>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.</p> <p>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.</p>			<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	

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.	C ☒	39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	C ☒																																
	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).	NC ☐		NA ☐	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 ☐																																
<table><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>SOPA DE CEBADA PERLADA</td><td>78</td><td>73</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ BLANCO</td><td>82</td><td>84</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS</td><td>77</td><td>76</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>GUACAMOLE</td><td>3</td><td>5</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>PAPA CRIOLLA AL VAPOR</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>SORBTE DE GUAYABA</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>Postre</td><td>MELON CON HELADO</td><td>-9</td><td>-10</td></tr></table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CEBADA PERLADA	78	73	Cereal	ARROZ BLANCO	82	84	Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	77	76	Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	3	5	Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	68	73	Bebida de Fruta	SORBTE DE GUAYABA	3	4	Postre	MELON CON HELADO	-9	-10	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE CEBADA PERLADA	78	73																																		
Cereal	ARROZ BLANCO	82	84																																		
Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	77	76																																		
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	3	5																																		
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	68	73																																		
Bebida de Fruta	SORBTE DE GUAYABA	3	4																																		
Postre	MELON CON HELADO	-9	-10																																		

 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	7 de 13
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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>	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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>
43	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchos 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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>	44	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>
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).				<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>
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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>	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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div> Se tomó la muestra el 07/10/2024
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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>	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	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>
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.				<div>C☐</div> <div>NC☐</div> <div>NA☒</div>
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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>	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.	<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA		8 de 13	
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 Capacitación	
	1	MARTHA LUCIA REYES		26/09/2024	
	2	MARIA ISABEL GUTIERREZ		26/09/2024	
	3	CLAUDIA GALINDO		26/09/2024	
	4	BLANCA YOLANDA VALENCIA		26/09/2024	
	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 NC NA ☒ ☐ ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	MARTHA LUCIA REYES		22/12/2023	
	2	MARIA ISABEL GUTIERREZ		5/09/2024	
	3	CLAUDIA GALINDO		24/11/2024	
	4	BLANCA YOLANDA VALENCIA		22/08/2024	
	5	CARLOS ALEXIS ROJAS (AUXILIAR ADM)		13/08/2024	
	6	INGRID JULIETH OLEJUELA (RESPONSABLE)		21/05/2024	
	7	ELIANA FERNADA SANCHEZ (NUTRICIONISTA)		25/04/2024	
	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.			C NC NA ☒ ☐ ☐	
	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 Manipuladores:		Fecha Socialización Beneficiarios:			
Día 27 Mes 9 Año 2024		Día 27 Mes 9 Año 2024			
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.	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 ☒ ☐ ☐
	**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				

 <div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div>	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	9 de 13	
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 12 Mes 6 Año 2024 Fecha Divulgación: Día 29 Mes 6 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 15 Mes 10 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 ☒ ☐	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 ☒ ☐
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS.				C NC NA ☒ ☐ ☐
Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA					
Información por parte de la Supervisión					
El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.					
Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios		
12 m	--	--			
1:00 p. m.	--	--			
2:00 p. m.	220	225			
3:00 p. m.	298	298			
3:30 p. m.	--	--			
Total					

	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	10 de 13

Variables que no aplican: 11 (no se usa gas GLP)18, 26 (están dentro de los tiempos según anexo)

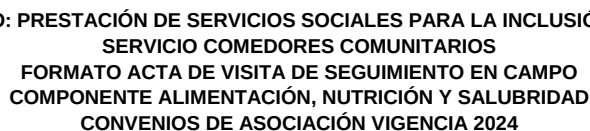
Varibale 50 No aplica: No se presentó brote microbiológico

Variable 16 No aplica: Debido a que la visita inicio a las 11:00 a.m no se realizo peso de materia prima del día

La nueva nutricionista que ingreso el 01/10/2024 no cuenta con capacitacionen en sensibilizacion, PDA y medidas antropometricos, sin embargo cuenta con solicitud (correo) del día 2/10/2024

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA	11 de 13
--------	----------

[illegible]

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

[illegible]



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

13 de 13

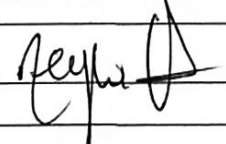
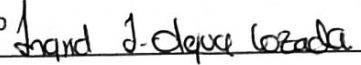
[illegible]

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>INGRID OLEJUA</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><i>Ingrid Olejua</i></p> <p>Firma</p> <p>1.090.411.145</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>RESPONSABLE DEL SERVICIO</p> <p>Cargo</p>	<p>NEILA ORTIZ LUGO</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><i>Neila Ortiz Lugo</i></p> <p>Firma</p> <p>1.050.956.611</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN</p> <p>Cargo</p>

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

 <small>ALCALDIA MUNICIPAL DE ROSARIO</small> <small>SECRETARÍA DE INFORMACIÓN TECNICA</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		<small>Código: FOR-PS-057</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Mayo 2023/03/42 - 20/12/2023</small> <small>Página: 1 de 1</small>							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		ENGATIVÁ	SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:		113943-CCCP 10-003 LAS FERIAS										FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		18/10/2024							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		300		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113943-CCCP 10-003		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		NEILA ORTIZ LUGO										ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN					
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		11		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
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	262	274	231	248	219																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	114	96	103	91																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	134	132	155	137	161																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	90	105	93	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	50	53	55	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	106	110	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	GUACAMOLE	GUACAMOLE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	58	51	47	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	116	102	94	110																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	38	37	34	40																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	100	97	89	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBTE DE GUAYABA	SORBTE DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	341	289	282	281	293																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	96	94	94	98																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	MELON CON HELADO	MELON CON HELADO	82	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	99	82	90	77																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	121	100	110	94																	
					CALIFICACIÓN	3	1	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: MENU: 11, SEMANA: 2																											
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:														FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:													
INGRID OLÉJUA 1.090.411.145 RESPONSABLE DEL SERVICIO														NEILA ORTIZ LUGO 1.050.956.611 PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN													

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. RECTORADO DE INFORMACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS							Código: FOR-PSS-246	
								Versión: 1	
								Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023	
								Página: 1 de 1	
SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:		ENGATIVÁ			SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:		COMEDOR COMUNITARIO		
UNIDAD OPERATIVA:		113943-CCCP 10-003 LAS FERIAS							
DIRECCIÓN:		CALLE 79 69Q-55			TELÉFONO:		6014421893		
FECHA (dd/mm/aaaa):		18/10/2024			OPERADOR:		FUNDACIÓN PASOS FIRMES		
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	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		
HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
GUACAMOLE	GUACAMOLE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBTE DE GUAYABA	SORBTE DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELON CON HELADO	MELON CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
OBSERVACIONES:		MENÚ:11 , SEMANA:2							
FIRMA PROFESIONAL: 					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 				
NOMBRES Y APELLIDOS: <u>NEILA ORTIZ LUGO</u>					NOMBRES Y APELLIDOS: <u>INGRID OLEJUA</u>				

	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	18	MES	10	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113943-CCCP 10-003 LAS FERIAS						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	7321-2024					
TIPO DE VISITA	Apertura		Seguimiento	X	cierre	
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE						
						
No de Variable: 12						
No se aplica el procedimiento “Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS”, puesto que al inicio del servicio no contaban con todo el helado del día, les faltaba 6,81 kilos los cuales fueron completados en el transcurso del servicio						

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N°	2	MENÚ: 11
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>
		

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía