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	23	8	2024	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	5:15pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7321/2024** Nombre Asociado: **FUNDACION 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: **ENGATIVA** Barrio: **Las Ferias** Dirección: **CALLE 79 # 69 Q -25**

Tel: NO APLICA 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: **292** Total Histórico de Asistencia: **No es posible**

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 **20** Mes **08** Año **2024** **Material: Plástico** **Nº Tanques: 2** **Capacidad Total: 1000 L** **Empresa: FUMINDUSTRIAL BC Certiicado N° C-0047656** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **12** Mes **04** Año **2024 SQ07004595**	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 [ ] NC [X] 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 [ ] 16/05/2024	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	Guacamole	24,84	24,8
	____	____	____
	____	____	____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Mezcla carne huevo miga	32,87	32,9
	____	____	____
Tubérculo o plátano	____	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	Pulpa de guayaba	21	21
	Leche entera	72	72
Postre	Helado	10,4	10,5
	Melón	10,4	12,9

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 (inducción):** Día **03** Mes **05** Año **2024** Minuta patrón Dia 26 Mes **07** Año **2024, 15/08/2024** **Fecha Procedimiento:** Día **Dia 03 Mes 05 Año 2024** **Fecha: Estandarización:** Día **29** Mes **06** Año **2024 , 15/08/2024** **Fecha Recepción-Criterios:** Día **03** Mes **05** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 **21** Mes **06** Año **2024** **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día **09** Mes **05** Año **2024** **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día 14 Mes 08 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día _____ Mes _____ Año _____	C [X] 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 5no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **13** Mes **07** Año **2024** **masiva a 138 beneficiarios** **19, 26/07/2024 - 9 beneficiarios nuevos** **Día 15 Mes 08 Año 2024 masiva a 41 beneficiarios** **15/08/2024 - 5 beneficiarios nuevos**	C [X] NC [ ] NA [ ] Cronograma 21/05/2024
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 [X] 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 [X]

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 **07** Mes **06** Año **2024** Actividad IEC: **POR UNA ADULTEZ ÓPTIMA** (30 Beneficarios) Actividad Física: **Estiramiento de extremidades** **Fecha Actividad:** Día **13** Mes **07** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ] 64 beneficiarios Próximo taller 28/08/2024 (De acuerdo a correo de cambio)	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 [ ] CARGUE 17/07/2024
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día **13** Mes **06** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ] 84 beneficiarios mayores de 18 años	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: 83**%** Fecha: Día: 08 **Mes: 02 Año: 2024** Nº Acta: **AS02N150209** **Hospital/Subred: SUBRED NORTE**	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	ALAMOS PLAZA	13/03/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	30/06/2020
Carne	ALAMOS PLAZA	13/03/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	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	RSAE02I27303
Helado	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSA-0007804-2019
Crema de leche	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSA-0012190-2021
Huevos	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	————
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 [X] 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	TTX 505	30/08/2023	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	TTX 505	30/08/2023	FAVORABLE
Yogurt	MORTIÑO	TTX 505	30/08/2023	FAVORABLE
Helado	MAKRO	TTX 505	30/08/2023	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	TTX 505	30/08/2023	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WPQ 088	6/09/2023	FAVORABLE
Atún	MAKRO	WPQ 088	6/09/2023	FAVORABLE
Pulpas	EL EDEN	FSQ 616	18/09/2023	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 [ ] NC [X] 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 CEBADA	81,6	87,5
Cereal	ARROZ BLANCO	92,2	86,2
Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	70,3	78,9
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	6,5	4,7
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA COCIDA	80,3	79,9
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	2	4,9
Postre	MELÓN CON HELADO	Helado -5,2	-8,7

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 [ ] 15/07/2024
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.	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 [ ]

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**MARTHA LUCÍA REYES**	**15/08/2024**
2	**MARÍA ISABEL GUTIERREZ**	**15/08/2024**
3	**CLAUDIA GALINDO**	**15/08/2024**
4	**BIBIANA YOLANDA VALENCIA**	**15/08/2024**
5	**LINA PAOLA ROJAS (Auxiliar Administrativa)**	**15/08/2024**
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**MARTHA LUCÍA REYES**	**22/12/2023**
2	**MARÍA ISABEL GUTIERREZ**	**10/01/2024**
3	**CLAUDIA GALINDO**	**24/11/2023**
4	**BLANCA YOLANDA VALENCIA**	**22/08/2024**
5	**LINA PAOLA ROJAS (Auxiliar Administrativa)**	**23/04/2024**
6	**INGRID JULIETH OLEJUELA (Responsable del Servicio)**	**21/08/2024**
7	**KELLY BELTRAN (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. 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 13 Mes 07 Año 2024 BENEFICIARIOS y Día 26 Mes 07 Año 2024 PERSONAL**	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	57	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día **12** Mes **06** Año **2024** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **12** Mes **06** Año **2024** **Fecha Divulgación:** Día _29_ Mes _06_ Año _2024_, 15/08/2024	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 **20** Mes **08** Año **2024** **Certificado C-003-7785**	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
12:30. m.	146	160	**Se evidencia coincidencia entre el registro del RAD y el listado de firmas. Debido a la nueva migración de información no es posible hacer verificación del histórico**
1:30 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	245	256	
3:00 p. m.	285	291	
3:30 p. m.	292	292	
Total	292	292	

Se realiza visita de seguimiento de supervisión al comedor La Ferias. Se realiza entrega de menú N°11 semana 2. Se cuenta con intercambio ´para la menú N°12 de fruta de pulpa se entrega tomate de árból por maracuyá.

Variables 11: No aplican, dado que el gas que cuenta el comedor es natural.

Variables 18,22,26: No aplican, dado que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 50: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETAS.

Se evidencia que para el inicio del servicio no se cuenta con la totalidad de la ensalada : guacamole, faltante de 7Kg. Que se completan durante el servicio.

Se socializa el acta y se deja copia al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios de la visita.

Ivand Jolgua Lozada.
1.090.411.145
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia acumulación de calor en el área de preparación, que genera incomodidad durante el servicio al personal.	Próxima visita
O	37	Se evidencia que no se realizan todos los pasos de prealistamiento, no se realiza pesaje de las materias primas faltantes de guacamole, 3Kg de aguacate y 5 de tomate.	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	16/05/2024	23/08/2024.Se evidencia se presenta resultado en muestra de Frotis de manos de Manipulador de cocina fría Marta Reyes, tomado en el mes de julio, con resultado no conforme de levaduras. Se esta a la espera de toma y nuevos resultados. En seguimiento.		X	Abierto		
O	56	17/07/2024	23/08/2024. El asociado realiza compra de la olla de la sopa.	X		Cerrado		
O	60	17/07/2024	23/08/2024. El Asociado realizó compra de los elementos de aseo pendientes para el uso del comedor.	X		Cerrado		
O	12	27/07/2024	23/08/2024. Se evidencia carne de res que da cumplimeinto a lo requerido por el anexo técnico, sin embargo que la preparación de guacamole de la jornada no se encuentra homogéneo, dado que se inicia la jornada con faltante de 7Kg: 3 Kg de guacamole y 5Kg de tomate, integrados a las 12:00m.		X	Abierto		
O	13	27/07/2024	23/08/2024. De acuerdo al muestreo realizado a las preparaciones del grupo de edad de 9 a 13 años, no se cumple con los pesos servidos de las preparaciones de arroz blanco, papa criolla al vapor y melón con helado.		X	Abierto		
O	40	27/07/2024	23/08/2024. Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad para todas las preparaciones de la jornada.	X		Cerrado		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Irand J Olaya Lozada.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Irand J Olaya Lozada.	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1.090411145.	51977990
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a supervision
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113943-CCCP 10-003- LAS FERIAS	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/08/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	292	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113943	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARÍA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	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	CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	241	258	243	250	243																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	108%	101%	104%	101%															3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	53	66	55	55																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	106%	132%	110%	110%															3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	125	133	137	122	135																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85%	90%	93%	83%	92%																1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3																
9 A 13 AÑOS	5	GUACAMOLE	GUACAMOLE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	55	46	52	48																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	110%	92%	104%	96%															3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	41	23	38	39	47																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	61%	100%	103%	124%																1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1																
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	319	329	318	341																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	106%	110%	106%	114%															3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																
9 A 13 AÑOS	5	MELÓN CON HELADO	MELÓN CON HELADO	82	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	116	117	88	97	90																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	141%	143%	107%	118%	110%																1
					CALIFICACIÓN	1	1	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:	David J. Olaya Lozada.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Maria Consuelo Duarte H
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	David Juliet Olaya Lozada	NOMBRE:	Maria Consuelo Duarte H.
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1090411145	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	51977999
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ENGATIVA**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113943-CCCP 10-003- LAS FERIAS**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 79 # 69 Q -25**	TELÉFONO:	**3156819557**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**22/08/2024**	OPERADOR:	**FUNDACION PASOS FIRMES**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	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		
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		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	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		
SORBETE DE GUAYABA	**SORBETE DE GUAYABA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELÓN CON HELADO	**MELÓN CON HELADO**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid J Olaya Lozada.

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Juliet Olaya Lozada

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	**23**	**MES**	08	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113943-CCCP 10-003- LAS FERIAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA:7321-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Variable : 37 **Descripción:** Se evidencia que no se realizan todos los pasos de prealistamiento, no se realiza pesaje de las materias primas faltantes de guacamole, 3Kg de aguacate y 5 de tomate.	Variable : 12 **Descripción: 23/08/2024. Se evidencia carne de res que da cumplimeinto a lo requerido por el anexo técnico, sin embargo que la preparación de guacamole de la jornada no se encuentra homogéneo, dado que se inicia la jornada con faltante de 7Kg: 3 Kg de guacamole y 5Kg de tomate, integrados a las 12:00m.**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ:11

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

Apoyo a la supervision
MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía