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	30	7	2024	Hora Inicio	10:00am	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7324-2024** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**

Nombre Comedor Comunitario : **113606-CCCP 10-005 LUIS CARLOS GALAN**

Fecha Inicio Operación: **2/06/2024** Fecha Final Operación: **4/112/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **MÓNICA ZAMORA**

2. Ubicación

Localidad: **ENGATIVA** Barrio: **LUIS CARLOS GALÁN** Dirección: **CALLE 95 91 18**

Tel: NA Cel.: **3144154439** Correo Electrónico: C_7324-2024_luiscarlosgalan@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **293**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **280** Total Asistencia del Día: **275** Total Histórico de Asistencia: **19755**

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	C	NC	NA	Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X			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.	X		
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.	X			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	X		
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.	X			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.	X		
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.	X			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.	X		

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 **29** Mes **05** Año **2024** **Material: PVC** **Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 L** **Empresa: FUMINDUSTRIAL ABC** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **12** Mes **04** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 31/05/2024	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	Ensalada Pico de gallo	20,7	21,1
	____	____	____
	____	____	____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	____	____	____
	____	____	____
Tubérculo o plátano	____	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	Pulpa de mora	20	20
	Azúcar	1,6	1,5
Postre	____	____	____
	____	____	____

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 **02** Mes **05** Año **2024** Minuta patrón Dia **28** Mes **06** Año **202 29/07/2024** **Fecha Procedimiento:** Día **02** Mes **05** Año **2024** **Fecha: Estandarización:** Día **28** Mes **06** Año **2024. 24/07/2024** **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 **07** Mes **10** Año **2022** **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día **-** Mes **-** Año **-** **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día _____ Mes _____ Año _____ **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 (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **12** Mes **06** Año **2024** **Día 28 Mes 06 Año 2024.** **Nuevos: 18, 23, 29/08/2024 12 bebeficiarios nuevos**	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] 12 Beneficiarios	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 **11** Mes **06** Año **2024** Actividad IEC: **Disminuir consumo de azúcar** Actividad Física: **Estatuas musicales** **Fecha Actividad:** Día **03** Mes **07** Año **2024**	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día **15** Mes **06** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1)año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente Concepto: **Favorable** Porcentaje de Cumplimiento: **92,5%** Fecha: Día: 12 **Mes: 02 Año: 2024** Nº Acta: **AS02N 154017** **Hospital/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	**DISTRIPOLLO MAC**	**10/11/2023**	**FAVORABLE**	**9/12/2020**
Carne	**INVERCAMEL**	**6/10/2023**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**15/08/2017**
Leche	**VILLA AURA**	**26/10/2023**	**FAVORABLE**	**RSA-0213740-15**
Queso	**VILLA AURA**	**26/10/2023**	**FAVORABLE**	**RSA-00450-2020**
Yogurt	**VILLA AURA**	**26/10/2023**	**FAVORABLE**	**RSA-0028019-2023**
Helado	**VILLA AURA**	**26/10/2023**	**FAVORABLE**	**RSA-0026350-2023**
Crema de leche	**VILLA AURA**	**26/10/2023**	**FAVORABLE**	**RSA-0012390-2021**
Huevos	**DISTRI RADMON**	**7/06/2024**	**FAVORABLE**	_____
Atún	**DISTRI RADMON**	**7/06/2024**	**FAVORABLE**	_____
Pulpas	**EDEN**	**2/02/2024**	**FAVORABLE**	_____

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**DISTRIPOLLO MAC**	**LCN 778**	**4/09/2023**	**FAVORABLE**
Carne	**INVERCAMEL**	**ERK 719**	**14/02/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**13/09/2023**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**13/09/2023**	**FAVORABLE**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**13/09/2023**	**FAVORABLE**
Helado	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**13/09/2023**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**VILLA AURA**	**WPQ 088**	**6/09/2023**	**FAVORABLE**
Huevos	**DISTRI RADMON**	**WPQ 088**	**6/09/2023**	**FAVORABLE**
Atún	**DISTRI RADMON**	**WPQ 088**	**6/09/2023**	**FAVORABLE**
Pulpas	**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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	MONDONGO	76,2	80,1
Cereal	ARROZ BLANCO	82,5	82,3
Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	70,1	75,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	8	4,9
Tubérculo o Plátano	PAPA A LA FRANCESA	65,8	65
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	6	6
Postre	MELÓN CON QUESO	Queso 4,3	14,5

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [ ] NC [X] 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 [ ] 6/07/2024
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**KAREN VIVIANA PEREZ**	**24/07/2024**
2	**JOHANA PATRICIA CORREDOR**	**24/07/2024**
3	**LORENA MARTÍNEZ**	**24/07/2024**
4	**MARÍA HELENA BARRERA**	**24/07/2024**
5	_____	_____
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

ETAS

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	**KAREN VIVIANA PEREZ**	**12/01/2024**
2	**JOHANA PATRICIA CORREDOR**	**24/08/2023**
3	**LORENA MARTÍNEZ**	**16/04/2024**
4	**MARÍA HELENA BARRERA**	**20/03/2024**
5	**LEIDY VARELA (Auxiliar)**	**28/09/2023**
6	**MONICA ZAMORA (Responsable)**	**30/08/2023**
7	**ANA MARÍA MORENO (Nutricionista)**	**24/06/2024**
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 05 Mes 06 Año 2024 BENEFICIARIOS Y 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 _21_ Mes _**06**_ Año _2024_ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **12** Mes **06** Año **2024** **Fecha Divulgación:** Día __22___ Mes __06___ Año ___2024____	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **05** Mes **05** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] 2/07/2024

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
12:40 m	89	98	**Se evidencia coincidencia entre lo registrado en el RAD y el listado de beneficiarios**
1:55 p. m.	185	205	
2:50 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	247	275	
3:30 p. m.	-	-	
Total	275	275	

Se realiza visita de seguimiento al comedor Luis Carlos Galán. Se suministra menú N° 14 semana 3. Se cuenta con intercambio de melón en lugar de manzana

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.

Variables 49: Se realiza socialización de limpieza y desinfección de superficies, el 29/07/2024 por parte de la nutricionista del asociado.

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

Al iniciar servicio se evidencia que no se ha concluido la preparación del ensalada pico de gallo, faltante 5Kg, que es completada previo al inicio del servicio.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Monica Zamora
Responsable del Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años en las preparaciones: pecguha de pollo a als finas hierbas gratinada, ensaladaa pico de gallo y papa a la francesa. Se observa bajo peso en postres de melón con queso de grupo de 9-13 años 67, 87,83g	Proxima visita
O	40	Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad de las preparaciones ensaladaa pico de gallo T°1: 8,0°C y queso doble crema del postre T°2: 14,5 °C	Proxima visita
O	37	Se evidencia que no se realizan pasos completos de presalistamiento, no se realiza peso neto de los alimentos para garantizar la totalidad de la preparación, se observa previo a iniciar servicio faltante de 5Kg de ensalada pico de gallo.	Proxima visita
O	41	Se evidencia que no se sirve el menaje completo a los beneficiarios en la jornada, las bandejas cuentan con sólo cuchara sopera y tenedor de cubiertos.	Proxima visita
O	60	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada la tabla de desinfección, no se realiza desinfección de bloque de queso, Instrumento de medición de hipoclorito no tiene claridad de medidas.	Proxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	3	17/06/2024	Se evidencian áreas de preparación en buenas condiciones de orden y limpieza.	X		Cerrado		
O	48	17/06/2024	De acuerdo al resultados microbiológicos de julio, se evidencia presencia de mesófilos aerobios en mesón de área de cocina . Se mantiene abierto y en seguimiento hasta nuevo resultado.		X	Abierto		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Monica Zamora	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Monica Zamora	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
52 504 504	51977995
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a supervisión
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 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:	**113606-CCCP 10-005 LUIS CARLOS GALAN**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 95 91 18**	TELÉFONO:	**3144154439**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**30/07/2024**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE MONDONGO	**SOPA DE MONDONGO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	**PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA PICO DE GALLO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA A LA FRANCESA	**PAPA A LA FRANCESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	**JUGO DE MORA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	**MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Mónica Zamora

NOMBRES Y APELLIDOS: MONICA ZAMORA

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:	113606-CCCP 10-005 LUIS CARLOS GALAN	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	30/07/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	275	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113606	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:	13	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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	266	267	298	282	292	269	273	283	295	288	269	268	270							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	99%	110%	104%	108%	100%	101%	105%	109%	107%	100%	99%	100%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	104,5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	91	106	100	100	107	94	93	95	81	91	116	107								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	78%	87%	101%	96%	96%	102%	90%	89%	91%	78%	87%	111%	102%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	3	1	1	1	1	1	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	169	150	174	159	170	170	167	175	168	171	171	176							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	105%	93%	108%	99%	106%	106%	104%	109%	104%	106%	106%	109%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	68	100	107	86	94	95	69	63	85	69	95	70								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	75%	80%	118%	126%	101%	111%	112%	81%	74%	100%	81%	112%	82%								
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	68	54	38	56	72	48	63	52	45	65	59	41								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	65%	124%	98%	69%	102%	131%	87%	115%	95%	82%	118%	107%	75%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	1	1	3	1	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	324	310	318	321	327	338	316	320	308	316	320	325	321							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	103%	106%	107%	109%	113%	105%	107%	103%	105%	107%	108%	107%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	93	91	95	90	84	84	83	79	84	86	89	85	87							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	107%	112%	106%	99%	99%	98%	93%	99%	101%	105%	100%	102%								
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Monica Zamora	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	María Consuelo Duarte H
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	MONICA ZAMORA	NOMBRE:	María Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52504504	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	51977969
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	Apoyo a supervisor

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	30	MES	07	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113606-CCCP 10-005 LUIS CARLOS GALAN

Nº CONVENIO/VIGENCIA:7324-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable : 37
Descripción: Se evidencia que no se realizan pasos completos de presalistamiento, no se realiza peso neto de los alimentos para garantizar la totalidad de la preparación, se observa previo a iniciar servicio faltante de 5Kg de ensalada pico de gallo.



Variable : 40
Descripción: Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada pico de gallo T°1: 8,0°C y queso doble crema del postre T°2: 14,5 °C



Variable : 41
Descripción: Se evidencia que no se sirve el menaje completo a los beneficiarios en la jornada, las bandejas cuentan con sólo cuchara sopera y tenedor de cubiertos.



Variable : 60
Descripción: Se evidencia que no se implementa de forma adecuada la tabla de desinfección, no se realiza desinfección de bloque de queso, Instrumento de medición de hipoclorito no tiene claridad de medidas.

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
MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía