

Fecha de Visita

06062024

Hora Inicio

8:45 am

Hora Finalización

5:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7281-2024 Nombre Asociado: Fundación Maria Paz

Nombre Comedor Comunitario: 113948 CCCP 07-013 San Bernardino

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

Nombre Responsable del Servicio: Diana Patricia Doza

2. Ubicación

Localidad: Boca Barrio: Charles Boule Dirección: Cra 79 Bis A Sur # 730-07

Tel: 1 Cel: 3113293436 Correo Electrónico: ca7281-2024-San Bernardino@BogotaAtk.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 N° Personas Beneficiarias en Atención: 248

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 7144

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	<p>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.</p> <p>Fecha Lavado Tanque: Día <u>25</u> Mes <u>01</u> Año <u>2024</u> Material: <u>plástico</u> Nº Tanques: <u>1</u></p> <p>Capacidad Total: <u>1000 lt</u> Empresa: <u>Funny Control SAS</u></p> <p>Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>20</u> Mes <u>11</u> Año <u>2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	11	<p>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)</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	13	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
14	<p>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.</p> <p>En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	15	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																
16	<p>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.</p> <div> <table border="1"> <caption>Peso Neto</caption> <thead> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Sopa o cazuela</td> <td>Guiso</td> <td>1,4</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Caldo</td> <td>1,4</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Papa</td> <td>7,1</td> <td>7,1</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Verdura o ensalada</td> <td>Aguacate</td> <td>26,7</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <caption>Peso Neto</caption> <thead> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida de fruta</td> <td>J Tórbel</td> <td>18</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Mandarina</td> <td>15,2</td> <td>15,2</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>13,3</td> <td>13,5</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Guiso	1,4	1,5	Caldo	1,4	1,5	Papa	7,1	7,1	Cereal				Verdura o ensalada	Aguacate	26,7	27				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	J Tórbel	18	18	Postre	Mandarina	15,2	15,2	Queso	13,3	13,5	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																															
Sopa o cazuela	Guiso	1,4	1,5																																															
	Caldo	1,4	1,5																																															
	Papa	7,1	7,1																																															
Cereal																																																		
Verdura o ensalada	Aguacate	26,7	27																																															
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																															
Proteína																																																		
Tubérculo o plátano																																																		
Bebida de fruta	J Tórbel	18	18																																															
Postre	Mandarina	15,2	15,2																																															
	Queso	13,3	13,5																																															

 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 3 de 12			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>30</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha: Estandarización: Día <u>07</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>	18	<p>Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>17</u> Mes <u>01</u> Año <u>2023</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Día <u>04</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Jornada Estado Nutricional: Día <u>6</u> Mes <u>6</u> Año <u>6</u></p> <p>Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Día <u>6</u> Mes <u>6</u> Año <u>6</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	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 <u>08</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> y <u>08-10/05/2024</u> para <u>44</u> beneficiarios</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>
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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	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>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>

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 12

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	<p>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.</p> <p>Fecha Aprobación: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p> <p>Actividad IEC: <u> </u></p> <p>Actividad Física: <u> </u></p> <p>Fecha Actividad: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>	24	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>
25	<p>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".</p> <p>Fecha Actividad: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>	26	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p> <p>Concepto: <u> </u> Porcentaje de Cumplimiento: <u> </u> %</p> <p>Fecha: Día: <u> </u> Mes: <u> </u> Año: <u> </u> Nº Acta: <u> </u></p> <p>Hospital/Subred: <u> </u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	29	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>

 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	5 de 12																																																							
30	Variable 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		Nivel de Cumplimiento C NC NA ☐ ☒ ☐																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Alimento</th> <th style="width: 15%;">Proveedor</th> <th style="width: 15%;">Fecha Concepto Sanitario</th> <th style="width: 20%;">Concepto</th> <th style="width: 40%;">Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Triunfo</td> <td>28/08/2023</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>28/08/2023</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA 006501-2018</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA 0017183-2022</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA 0012976-2021</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA 0010691-2020</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>Marko</td> <td>15/11/2023</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>La Sabana</td> <td>14/10/2022</td> <td>Favorable</td> <td>RSA 001846-2019</td> </tr> </tbody> </table>				Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Triunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020	Carne	El Triunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020	Leche	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 006501-2018	Queso	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 0017183-2022	Yogurt	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 0012976-2021	Helado	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos		Crema de leche	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 0010691-2020	Huevos	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	NA	Atún	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos		Pulpas	La Sabana	14/10/2022	Favorable	RSA 001846-2019
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																						
Pollo	El Triunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020																																																						
Carne	El Triunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020																																																						
Leche	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 006501-2018																																																						
Queso	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 0017183-2022																																																						
Yogurt	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 0012976-2021																																																						
Helado	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos																																																							
Crema de leche	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	RSA 0010691-2020																																																						
Huevos	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos	NA																																																						
Atún	Marko	15/11/2023	Favorable con requerimientos																																																							
Pulpas	La Sabana	14/10/2022	Favorable	RSA 001846-2019																																																						
4.2.2. Transporte de Alimentos																																																										
31	Variable 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.		Nivel de Cumplimiento C NC NA ☒ ☐ ☐																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Alimento</th> <th style="width: 15%;">Proveedor</th> <th style="width: 15%;">Placa Vehículo</th> <th style="width: 20%;">Fecha Concepto Sanitario</th> <th style="width: 40%;">Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Triunfo</td> <td>SPU 108</td> <td>07/10/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>SPU 108</td> <td>07/10/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Marko</td> <td>TTX-505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Marko</td> <td>TTX-505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Marko</td> <td>TTX-505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Marko</td> <td>TTX-505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Marko</td> <td>WPA-088</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Marko</td> <td>WPA-088</td> <td>06/09/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>Marko</td> <td>WPA-088</td> <td>06/09/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>La Sabana</td> <td>VE6-886</td> <td>06/12/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>				Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Triunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable	Carne	El Triunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable	Leche	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable	Queso	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable	Yogurt	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable	Helado	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable	Crema de leche	Marko	WPA-088	30/08/2023	Favorable	Huevos	Marko	WPA-088	06/09/2023	Favorable	Atún	Marko	WPA-088	06/09/2023	Favorable	Pulpas	La Sabana	VE6-886	06/12/2023	Favorable
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																						
Pollo	El Triunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable																																																						
Carne	El Triunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable																																																						
Leche	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable																																																						
Queso	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable																																																						
Yogurt	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable																																																						
Helado	Marko	TTX-505	30/08/2023	Favorable																																																						
Crema de leche	Marko	WPA-088	30/08/2023	Favorable																																																						
Huevos	Marko	WPA-088	06/09/2023	Favorable																																																						
Atún	Marko	WPA-088	06/09/2023	Favorable																																																						
Pulpas	La Sabana	VE6-886	06/12/2023	Favorable																																																						
4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																										
32	Variable 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.		Nivel de Cumplimiento C 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 (-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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	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	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
35	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.	<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	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.				<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. Realiza proceso de descongelación de productos cármicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento

Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.

C ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	85	80
Cereal	Airroz Blanco	81	80
Proteína	Pechuga mechada S. crotta	88	78
Ensalada o Verdura	Tajo de de Aguacate	/	/
Tubérculo o Plátano	En la sopa	85	80
Bebida de Fruta	Jugo de T de árbol	75	31
Postre	Mandarina con gex dulce crema	45	40

40

		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 12	
4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒ NC ☐ NA ☐	42	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en 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 ☒ NC ☐ NA ☐
43	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	44	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Variables					Nivel de Cumplimiento
45	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).			C ☒ NC ☐ NA ☐	
4.3. Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	49	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒
Variables					Nivel de Cumplimiento
50	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.			C ☐ NC ☐ NA ☒	
4.4. Prácticas Higiénicas					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	52	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
<p>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.</p>		<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☐ ☒ ☐ </div>																														
53	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Diana Patricia Daza</td> <td>21/05/2024</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Juan Gabriel Ospina</td> <td>21/05/2024</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Myriam Ballesteros</td> <td>21/05/2024</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Diana Catalina González</td> <td>21/05/2024</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Islena González Hernández</td> <td>21/05/2024</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación	1	Diana Patricia Daza	21/05/2024	2	Juan Gabriel Ospina	21/05/2024	3	Myriam Ballesteros	21/05/2024	4	Diana Catalina González	21/05/2024	5	Islena González Hernández	21/05/2024	6			7			8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación																													
	1	Diana Patricia Daza	21/05/2024																													
	2	Juan Gabriel Ospina	21/05/2024																													
	3	Myriam Ballesteros	21/05/2024																													
	4	Diana Catalina González	21/05/2024																													
	5	Islena González Hernández	21/05/2024																													
	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.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Diana Patricia Deza (Responsable)</td> <td>11/04/2024</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Karen Alejandra Cruz admin)</td> <td>11/04/2024</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Miriam Bollesteros</td> <td>28/01/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Espera Gonzalez</td> <td>27/01/2024</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Diana Catalina Gonzalez</td> <td>07/11/2023</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Sven Gabriel Ospina</td> <td>23/01/2024</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Diana Patricia Deza (Responsable)	11/04/2024	2	Karen Alejandra Cruz admin)	11/04/2024	3	Miriam Bollesteros	28/01/2023	4	Espera Gonzalez	27/01/2024	5	Diana Catalina Gonzalez	07/11/2023	6	Sven Gabriel Ospina	23/01/2024	7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																													
	1	Diana Patricia Deza (Responsable)	11/04/2024																													
	2	Karen Alejandra Cruz admin)	11/04/2024																													
	3	Miriam Bollesteros	28/01/2023																													
	4	Espera Gonzalez	27/01/2024																													
	5	Diana Catalina Gonzalez	07/11/2023																													
	6	Sven Gabriel Ospina	23/01/2024																													
	7																															
8																																
9																																

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Fecha Socialización:</p> <p>Día <u>24</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> <i>personal y beneficiarios</i></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	<p>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.</p> <p>**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</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	57	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de 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	9 de 12

4.6. Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u> Fecha Divulgación: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u>	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 ☐
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 <u>12</u> Mes <u>01</u> Año <u>2024</u>	C ☒ 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 ☒ 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 ☐
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 personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.			
Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	<u>90</u>	<u>95</u>	
1:00 PM	<u>190</u>	<u>196</u>	
2:00 PM	<u>230</u>	<u>233</u>	
3:00 PM	<u>240</u>	<u>240</u>	
3:30 PM	<u> </u>	<u> </u>	
Total	<u>240</u>	<u>240</u>	

Variable 18 no aplica se implementa en diciembre 2024
 Variable 21 no aplica no se ha socializado la base de
 diagnósticos autorizados.
 Variable 24, 25, 26 no aplica en estos aprobados del
 plan de promoción.
 Variable 49, 50, no aplica los resultados microbiológicos
 completos.

Se socializa y se dio cpo del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Con relación a los productos de yogurt, este se encontraba pendiente
 del pedido anterior, sin embargo no llegó, se hablará con los proveedores para
 el cumplimiento del pedido solicitado.
 Con relación al producto huevo se hablará con el proveedor para que estos
 productos perecederos, tengan una vida útil mayor en el momento de la recepción de
 las materias primas con mayor control en el momento de la verificación.

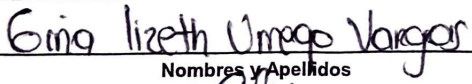
Gina Lizeth Umeggo V.
 CC 52 527 349.
 Profesional Social
 CC San Bernardino 1.

	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	12 de 12

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		R	RR
0	6	28-05-24	Se evidencia baños de los participantes no cuenta con medios como piso-pared, pared-pared, pared-techo	X		Abeto		
0	14	28-05-24	Se evidencia encuesta del menú vegetariano, el listado de asistencia corresponde al formato actualizado	X		Cerrado		
0	17	28-05-24	Se evidencia capacitación en Prácticas alimentarias, formatos y procedimientos recibidos el día 30/05/2024 pero en la georeferenciación aparece la fecha 30/05/2024 pero la hora no corresponde a el este hora 01:30 pm a 7:30 y en la foto aparece 2:49 pm. La evidencia cuenta con material de apoyo pero no en georeferenciación;	X		Abeto		
0	20	28-05-24	Se evidencia que no se cuenta con tallimetro de acuerdo con los especificaciones del nuevo técnico.	X		Abeto		
0	28	28-05-24	Se evidencia riego de pan en información de fecha legible marca Pan Emanuel lote 15040 fecha vencimiento 14/07/2024. Cumple numeración 5109/2005	X		Cerrado		
0	30	28-05-24	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de fecha técnicas de					

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita  Nombres y Apellidos  Firma 52527349 Cédula de Ciudadanía profesional Social Cargo	Quien Realiza la Visita  Nombres y Apellidos  Firma 51500960 Cédula de Ciudadanía  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-PES-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1															
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Bogotá		SERVICIO SOCIAL:		Comedor		UNIDAD OPERATIVA:		San Bernabé		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		6/06/24													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		240		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113948 - UCCP07-013		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Patricia Lozano		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisor													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		15		NÚMERO DE MUESTRAS										RESULTADO									
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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
9a 13 años	5	Pechuga Solera Crulla	Pechuga Solera Crulla	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	50	50	53	45															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	106	90																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9a 13 años	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	169	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	166	174	174	165	163															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	101	103	98	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	50	55	51	47															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	100	110	102	94																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Ajiaco	Ajiaco	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	285	245	274	215	268															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	91	100	104	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9a 13 años	5	Jugo de Naranja	Jugo de Naranja	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	291	296	304	296	287															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	98	101	98	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Mollete con queso	Mollete con queso	102,5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	104	105	104	106															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	102	101	103																	
					CALIFICACIÓN	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: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:													FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:														
Gina Lizeth Uribe Vargas 5252349 profesional social													Patricia Lozano 51966968 Apoyo Supervisor														



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 1202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Boza	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113948 CCCP 07-013 San Bernardino		
DIRECCIÓN:	Cra 74 Bis A Sur #730-07	TELÉFONO:	/
FECHA (dd/mm/aaaa):	6/06/2024	OPERADOR:	Fredyson Mario Poir.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga Selada con salsa	Pechuga Selada con salsa	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Tajado de Aguacate	Tajado de Aguacate	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Ajico	Ajico	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Sugo de T. de Ajo	Sugo de T. de Ajo	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Merluza con queso	Merluza con queso	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

P. Lopez

NOMBRES Y APELLIDOS:

Patricia Lopez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

E. Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS:

Eina Lizeth Umego Vargas

	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	06	MES	06	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113948-CCCP 07-013 SAN BERNARDINO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:7281-2024						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable:6 Descripción: Se evidencia que no garantiza para mínimo 2 días de operación yogurt 9 lt llegan al as 11:30 am	Variable:51 Descripción: Se evidencia huevos de gallina 60 huevos marca Rojo con lote 11701008 con fecha de vencimiento 06/06/2024 para la semana 3 menú 18 para hamburguesa preparaciones del sábado 08/06/2024.

	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° 3 MENÚ: 16		
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p>  <p>6/06/2024 12:19:30 59 Diagonal 73d Sur Bosa</p>	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p>  <p>6/06/2024 12:08:17 59 Diagonal 73d Sur Bosa</p>	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p>  <p>6/06/2024 12:15:19 59 Diagonal 73d Sur Bosa Bogotá</p>

Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía