

 GOBIERNO DE BOYACÁ 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: 28 05 2024		Hora Inicio: 8:40 am		Hora Finalización: 4:30 pm.
Capítulo A: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA				
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: 2251-2024 Nombre Asociado: Fundación Mañá 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 Daza				
2. Ubicación Localidad: Bosa Barrio: Charles Boule Dirección: Kl 79 Bis A Sr 73D-07 Tel: / Cel.: 3113293436 Correo Electrónico: comedor.sanbernardino1@outlook.com				
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: 250 N° Personas Beneficiarias en Atención: 250 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 5279				
Capítulo B: ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA				
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	☒ ☐ ☐	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.
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.	☒ ☐ ☐	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
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.	☒ ☐ ☐	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.
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.	☒ ☐ ☐	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.

 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 2 de 13																																																																				
N°	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> N° Tanques: <u>1</u></p> <p>Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Fumy 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>	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																																				
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>	C NC NA ☒ ☐ ☐	C NC NA ☐ ☐ ☒																																																																			
Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																						
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario																																																																						
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>	C NC NA ☒ ☐ ☐	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																																			
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>	C NC NA ☐ ☒ ☐	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																																			
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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">Menú</th> <th style="width: 20%;">Ingredientes</th> <th style="width: 20%;">Requerido (kg)</th> <th style="width: 20%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Sopa o cazuela</td> <td><u>Arroz</u></td> <td><u>2,58</u></td> <td><u>3</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Cereal</td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td><u>Pepino</u></td> <td><u>18,27</u></td> <td><u>18,50</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">Menú</th> <th style="width: 20%;">Ingredientes</th> <th style="width: 20%;">Requerido (kg)</th> <th style="width: 20%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Proteína</td> <td><u>Carne</u></td> <td><u>20,86</u></td> <td><u>21</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Tubérculo o plátano</td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td><u>Jugo</u></td> <td><u>18,05</u></td> <td><u>18</u></td> </tr> <tr> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> <td><u>/</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Postre</td> <td><u>Papaya</u></td> <td><u>8,89</u></td> <td><u>9</u></td> </tr> <tr> <td><u>Guiso</u></td> <td><u>13,34</u></td> <td><u>31,40</u></td> </tr> </tbody> </table>			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	<u>Arroz</u>	<u>2,58</u>	<u>3</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	Cereal	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	Verdura o ensalada	<u>Pepino</u>	<u>18,27</u>	<u>18,50</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	<u>Carne</u>	<u>20,86</u>	<u>21</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	Tubérculo o plátano	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	Bebida de fruta	<u>Jugo</u>	<u>18,05</u>	<u>18</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	Postre	<u>Papaya</u>	<u>8,89</u>	<u>9</u>	<u>Guiso</u>	<u>13,34</u>	<u>31,40</u>	C NC NA ☒ ☐ ☐
		Peso Neto																																																																				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Sopa o cazuela	<u>Arroz</u>	<u>2,58</u>	<u>3</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
Cereal	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
Verdura o ensalada	<u>Pepino</u>	<u>18,27</u>	<u>18,50</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
		Peso Neto																																																																				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Proteína	<u>Carne</u>	<u>20,86</u>	<u>21</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
Tubérculo o plátano	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
Bebida de fruta	<u>Jugo</u>	<u>18,05</u>	<u>18</u>																																																																			
	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>																																																																			
Postre	<u>Papaya</u>	<u>8,89</u>	<u>9</u>																																																																			
	<u>Guiso</u>	<u>13,34</u>	<u>31,40</u>																																																																			

		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 13	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
17	<p>Cualifica el 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 Cualificación:</p> <p>Día <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Procedimiento:</p> <p>Día <u>/</u> Mes <u>/</u> Año <u>/</u></p> <p>Fecha: Estandarización:</p> <p>Día <u>07</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios:</p> <p>Día <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</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> <p>☐ ☐ ☒</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:</p> <p>Día <u>17</u> Mes <u>01</u> Año <u>2023</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:</p> <p>Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Jornada Estado Nutricional:</p> <p>Día <u>/</u> Mes <u>/</u> Año <u>/</u></p> <p>Fecha Socialización Clasificación Nutricional:</p> <p>Día <u>/</u> Mes <u>/</u> Año <u>/</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</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:</p> <p>Día <u>03</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> <u>Nuevos</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</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> <p>☒ ☐ ☐</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> <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 4 de 13			
Categoría 3. Subcomponente Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 / Mes / Año Actividad IEC: Actividad Física: Fecha Actividad: Día / Mes / Año	C ☐ NC ☐ NA ☒	24	Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico.	C ☐ NC ☐ NA ☒
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valor y cuidado nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". Fecha Actividad: Día / Mes / Año	C ☐ NC ☐ NA ☒	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C ☐ NC ☐ NA ☒
Categoría 4: Subcomponente Salubridad					
4.1. Concepto Sanitario					
N°	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: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ % Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____ N° Acta: _____ Hospital/Subred: _____				C ☒ NC ☐ NA ☐
4.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
4.2.1. Compra de Alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☐ NC ☒ NA ☐	29	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cármicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

 ALCALDE MAYOR EL TRUNFO 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 5 de 13																																																								
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
30	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Trunfo</td> <td>28/08/2023</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Trunfo</td> <td>28/08/2023</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>PSA 06501/2018</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>PSA 0017183-2022</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>PSA-0014990-2021</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td>Fav. con Reg.</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>La Sabana</td> <td>14/10/2022</td> <td>Favorable</td> <td>PSA-0004846-2019</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Trunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020	Carne	El Trunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020	Leche	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	PSA 06501/2018	Queso	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	PSA 0017183-2022	Yogurt	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	—	Helado	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	PSA-0014990-2021	Crema de leche	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	—	Huevos	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	NA	Atún	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	—	Pulpas	La Sabana	14/10/2022	Favorable	PSA-0004846-2019	C ☐ NC ☒ NA ☐	
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																								
Pollo	El Trunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020																																																								
Carne	El Trunfo	28/08/2023	Favorable	30/06/2020																																																								
Leche	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	PSA 06501/2018																																																								
Queso	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	PSA 0017183-2022																																																								
Yogurt	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	—																																																								
Helado	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	PSA-0014990-2021																																																								
Crema de leche	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	—																																																								
Huevos	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	NA																																																								
Atún	Makro	15/11/2023	Fav. con Reg.	—																																																								
Pulpas	La Sabana	14/10/2022	Favorable	PSA-0004846-2019																																																								
4.2.2. Transporte de Alimentos																																																												
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
31	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Trunfo</td> <td>SPU 108</td> <td>07/10/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Trunfo</td> <td>SPU 108</td> <td>07/10/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Makro</td> <td>TTX 505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Makro</td> <td>TTX 505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>TTX 505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>TTX 505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>TTX 505</td> <td>30/08/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>WPA 088</td> <td>06/09/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>Makro</td> <td>WPA 088</td> <td>06/09/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>La Sabana</td> <td>VEG 886</td> <td>06/12/2023</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Trunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable	Carne	El Trunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable	Leche	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable	Queso	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable	Yogurt	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable	Helado	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable	Crema de leche	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable	Huevos	Makro	WPA 088	06/09/2023	Favorable	Atún	Makro	WPA 088	06/09/2023	Favorable	Pulpas	La Sabana	VEG 886	06/12/2023	Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																								
Pollo	El Trunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable																																																								
Carne	El Trunfo	SPU 108	07/10/2023	Favorable																																																								
Leche	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable																																																								
Queso	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable																																																								
Yogurt	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable																																																								
Helado	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable																																																								
Crema de leche	Makro	TTX 505	30/08/2023	Favorable																																																								
Huevos	Makro	WPA 088	06/09/2023	Favorable																																																								
Atún	Makro	WPA 088	06/09/2023	Favorable																																																								
Pulpas	La Sabana	VEG 886	06/12/2023	Favorable																																																								
4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																												
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
32	<p>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.</p>			C ☒ NC ☐ NA ☐																																																								

		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 6 de 13																																	
4.2.4. Almacenamiento de Alimentos																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
33	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2 a 4 +/-2 °C o congelación (-8°C o menor) y se registra diariamente las lecturas de temperatura en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación". Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☒ NC ☐ NA ☐	34	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	C ☐ NC ☒ NA ☐																																
35	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	36	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotos y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
4.2.5. Preparación de los Alimentos																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
37	El pre-almacenamiento 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-almacenamiento y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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).	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	C ☒ NC ☐ NA ☐	40	La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
4.2.6. Control de Temperatura																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
40	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de Arroz</td> <td>82,3</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Espaguetis con Leche</td> <td>79,2</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Albendigos en salsa Blanca</td> <td>71,6</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Repino en Rodajas</td> <td>5,5</td> <td>4,6</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa Sin cáscara Dada</td> <td>68,3</td> <td>69</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Falso</td> <td>4,3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Papaya con Queso</td> <td>4,9</td> <td>5,1</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	82,3	68	Cereal	Espaguetis con Leche	79,2	71	Proteína	Albendigos en salsa Blanca	71,6	70	Ensalada o Verdura	Repino en Rodajas	5,5	4,6	Tubérculo o Plátano	Papa Sin cáscara Dada	68,3	69	Bebida de Fruta	Jugo de Falso	4,3	4	Postre	Papaya con Queso	4,9	5,1
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	82,3	68																																		
Cereal	Espaguetis con Leche	79,2	71																																		
Proteína	Albendigos en salsa Blanca	71,6	70																																		
Ensalada o Verdura	Repino en Rodajas	5,5	4,6																																		
Tubérculo o Plátano	Papa Sin cáscara Dada	68,3	69																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Falso	4,3	4																																		
Postre	Papaya con Queso	4,9	5,1																																		

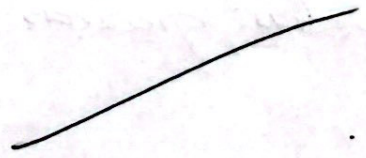
		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 7 de 13	
4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servicio 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.	☒ 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	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 servicio, sobre la porción individual.	☒ 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 servicio, 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					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

 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	8 de 13																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																															
53	<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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 65%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Diana Patricia Daza</td><td>2 / 05 / 2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>Juan Gabriel</td><td>2 / 05 / 2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Miryam Bailesteros</td><td>2 / 05 / 2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>Islena Gonzalez Hernandez</td><td>2 / 05 / 2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>Diana Catalina Gonzalez</td><td>2 / 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 Inducción / Fecha Capacitación	1	Diana Patricia Daza	2 / 05 / 2024	2	Juan Gabriel	2 / 05 / 2024	3	Miryam Bailesteros	2 / 05 / 2024	4	Islena Gonzalez Hernandez	2 / 05 / 2024	5	Diana Catalina Gonzalez	2 / 05 / 2024	6			7			8			9			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>	
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																															
1	Diana Patricia Daza	2 / 05 / 2024																															
2	Juan Gabriel	2 / 05 / 2024																															
3	Miryam Bailesteros	2 / 05 / 2024																															
4	Islena Gonzalez Hernandez	2 / 05 / 2024																															
5	Diana Catalina Gonzalez	2 / 05 / 2024																															
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																															
54	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 65%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Diana Patricia Daza (Responsable)</td><td>11 / 04 / 2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>Karen Alejandra Peiduna (Aux. Admin)</td><td>11 / 04 / 2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Juan Gabriel Ospina</td><td>23 / 04 / 2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>Miryam Bailesteros</td><td>28 / 12 / 2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>Islena Gonzalez Hernandez</td><td>27 / 01 / 2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>Diana Catalina Gonzalez</td><td>07 / 11 / 2023</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 Certificado Médico	1	Diana Patricia Daza (Responsable)	11 / 04 / 2024	2	Karen Alejandra Peiduna (Aux. Admin)	11 / 04 / 2024	3	Juan Gabriel Ospina	23 / 04 / 2024	4	Miryam Bailesteros	28 / 12 / 2023	5	Islena Gonzalez Hernandez	27 / 01 / 2024	6	Diana Catalina Gonzalez	07 / 11 / 2023	7			8			9			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																															
1	Diana Patricia Daza (Responsable)	11 / 04 / 2024																															
2	Karen Alejandra Peiduna (Aux. Admin)	11 / 04 / 2024																															
3	Juan Gabriel Ospina	23 / 04 / 2024																															
4	Miryam Bailesteros	28 / 12 / 2023																															
5	Islena Gonzalez Hernandez	27 / 01 / 2024																															
6	Diana Catalina Gonzalez	07 / 11 / 2023																															
7																																	
8																																	
9																																	
N°	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. 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: Día <u>21</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> <u>Reunión y participantes</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																															
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 reciben 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>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	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>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>																												

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 9 de 13
---	--	--

4.6. Plan de Saneamiento				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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.
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>

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
62	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.
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	91	105		
1:00 p. m.	159	167		
2:00 p. m.	236	236		
3:00 p. m.	240	240		
3:30 p. m.	/	/		
Total	240	240		



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 10 de 13

El Asociado adquiere los utensilios y menaje ponderados en usita de apicultura.

La Responsable del Servicio Realiza nunca, Solicitud para visita de SPS dado que desde noviembre se encuentran a la espera de la usita.

V. 11. El comedor cuenta con Gas Natural

V. 18 En tiempos de cumplimiento

V. 22. No se ha recibido estado Nutricional

V. 23, 24, 25, 26 En tiempos de cumplimiento

V. 49 Los resultados de muestras microbiológicas recibidas fueron conformes.

V. 50. NA. No se presentaron ETAS

V. 59. NA. El Responsable del Servicio aún no cuenta con el fortalecimiento para realizar seguimiento

V. 64 NA En tiempos de cumplimiento

La Información plasmada en las actas de Capacitación deben plasmar la actividad realizada, no debe ser copia de documentos como anexos, Decretos, Resoluciones decretos; Igualmente con material de apoyo.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Nuevas graveras por se vuntas

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6.	El Asociado, no ha instalado medias cañas en baños de participantes	Próxima Visita
O	14.	Se realiza encuesta para menú vegeta- riano, Sin embargo, el listado de asistencia presentado no corresponde al actualizado	Próxima Visita
O	17.	No se ha realizado capacitación en procedimientos, instructivos y formatos. El material de apoyo evidenciado en la capacitación de la minuta patrón corresponde al ciclo de menús del anterior ciclo. La estandarización no cuenta con material de apoyo y el soporte fotográfico no cuenta con Georreferencia- ción, no se aplican los criterios de acpta- ción y rechazo de materias primas dado que la evidencia miga de pan con rotulo borroso	Próxima Visita
O	20	No se cuenta con tallímetro de acuerdo con las especificaciones del anexo técnico	Próxima Visita
O	28	Se evidencia miga de pan con informa- ción de Fecha de vencimiento borrosa.	Próxima Visita
O	30	No se cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de los productos.	Próxima Visita
O	34	Se evidencia miga de pan en informa- ción de fecha de vencimiento borrosa y se registra información que no corresponde en rotulo	Próxima Visita
O	33	Se evidencia que el plan de capacitación continúa y permanentemente contiene temas que no corresponden a la Resolución 2674/2013, adicionalmente el acta y el tema propuesto en el plan para el mes de mayo no guardan coherencia.	Próxima Visita
O	37.	Se evidencia que el plan de mante- nimiento no se encuentra actualizado	Próxima Visita

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

[illegible]

[illegible]

Capítulo H. FIRMAS

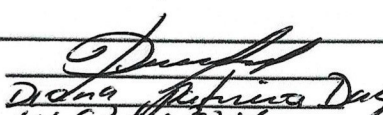
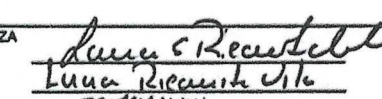
<p>Quien Atiende la Visita</p> <p><u>Diana Patricia Dago</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>[Firma]</u></p> <p>Firma</p> <p><u>41 936 374 Amic</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Responsable del servicio</u></p> <p>Cargo</p>	<p>Quien Realiza la Visita</p> <p><u>Laura Ricantche</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>[Firma]</u></p> <p>Firma</p> <p><u>52 101 444</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Combatok-Apoyo a la Promoción</u></p> <p>Cargo</p>
--	--

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

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE VIGILANCIA Y CALIDAD</small>		<small>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</small> <small>FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS</small>															<small>Código FOR P58-252</small> <small>Versión 3</small> <small>Fecha Memo (2023) 3042 - 20/12/2023</small> <small>Página 1 de 1</small>												
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:		UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):																							
Bosa		Comedor Comunitario		San Bernardino		28/05/2024																							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		240		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113918		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Luna Riccardi Vlk		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Centrista Apoyo a la Supervisión															
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		8		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 EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE		
6 9 8	3	Albendigos con Salsa Belinosa	Albendigos con Salsa Belinosa	31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	34	31	31																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	100	100																		3			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
6 9 8	3	Espagueti con Salsa	Espagueti con Salsa	105	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	104	109	90																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	103	85																		3			
					CALIFICACIÓN	3	3	1																					
6 9 8	3	Papino con Rodajas de Pepino	Papino con Rodajas de Pepino	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	44	40																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	110	100																		3			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
6 9 8	3	Papa sin Cascara Dorada	Papa sin Cascara Dorada	42	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	41	39																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	97	92																		3			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
6 9 8	3	Sopa de Ajo	Sopa de Ajo	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	197	212	213																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	106	101																		3			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
6 9 8	3	Jugo de Jugo	Jugo de Jugo	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	240	240	240																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																		3			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
6 9 8	3	Papaya con Queso	Papaya con Queso	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	95	101																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	111	110																		3			
					CALIFICACIÓN	3	1	3																					

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 Patricia Daza 415341324 Responsable Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 Luna Riccardi Vlk 52101444 Centrista Apoyo a la Supervisión
--	--	--	--

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PSB-248
			Versión: 1
			Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113948 CCCP 07 013 San Bernardino		
DIRECCIÓN:	KI 79 Bis ABR 73D-07	TELÉFONO:	—
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/05/2024	OPERADOR:	Fundación Maná Paz

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albóndigas en Salsa Belenosa	Albóndigas en Salsa Belenosa	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Espaguetis con Leche	Espaguetis con Leche	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Pepino en Rodajas con Cigano	Pepino en Rodajas con Cigano	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Papa Sin Cáscara Dorada	Papa Sin Cáscara Dorada	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Sopa de Ajo	Sopa de Ajo	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Frijol de Lulo	Frijol de Lulo	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Papaya en Queso	Papaya en Queso	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: <u>Luz Riquelme</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Luz Riquelme</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>[Firma]</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Diana Patricia Daza</u>

 ALCALDIA 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	28	MES	05	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113948 CCCP 07 013 SAN BERNARDINO 1						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7251-2024						
TIPO DE VISITA: <div> Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐ </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	
Variable: 28 Descripción: Se evidencia miga de pan con información de fecha vencimiento borrosa.	
Variable: 28 Descripción 34 Se evidencia miga de pan con información de fecha de vencimiento borrosa y se registra información que no corresponde en el rótulo .	

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años

GRUPO 5: mayores de 14 años

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