ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	7	1	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:40: p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9230-2024 Nombre Asociado: FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FUDESOL

Nombre Comedor Comunitario : 113631-CCCP-07-009 COMUNEROS

Fecha Inicio Operación: 3/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: SONIA GERALDINE RUIZ BARBOSA

2. Ubicación

Localidad: BOSA Barrio: VILLA COMUNEROS Dirección: CARRERA 89A # 49 D - 01 SUR

Tel: NA Cel.: 3204009268 Correo Electrónico: comuneros9230-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 236

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 232 Total Histórico de Asistencia: NA

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día **02** Mes **DICIEMBRE** Año **2024** **Material: PVC** **Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000L** **Empresa: CONTROL DE SANIDAD SERVICIOS INTEGRALES** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **03** Mes **09** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]
14	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 las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal	LECHE	7.7	8
Verdura o ensalada	PEPINO COHOMBRO	18.9	19.2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
	AZUCAR	1.5	1.5
Postre	BANANO	14.9	15.5
	QUESO D CREMA	13	13

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, 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 en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día **07** Mes **12** Año **2024** **Fecha: Estandarización**: Día **07** Mes **12** Año **2024** **Fecha Procedimiento:** Día **07** Mes **12** Año **2024** Día **30** Mes **12** Año **2024** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **07** Mes **12** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **22** Mes **06** Año **2023** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **11** Mes **12** Año **2024** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **16** Mes **11** Año **2024**	C [ ] NC [ ] NA [ ] C [X] NC [ ] NA [ ]	19	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. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **NA** Mes **NA** Año **NA**	C [ ] NC [ ] NA [X]
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [ ] NA [X]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 16 11 24

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** **FAVORABLE** **Porcentaje de Cumplimiento:** **91** % **Fecha:** Día: **25** Mes: **JUNIO** Año: **2024** **Nº Acta:** **ASO2C 130815** **Hospital/Subred:** **SUR OCCIDENTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos 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 [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	EL IMPERIO DE LAS CARNES	5/06/2024	FAVORABLE	30/06/2024
Carne	EL IMPERIO DE LAS CARNES	5/06/2024	FAVORABLE	30/06/2024
Leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0023116-2023 RSA-0017183-2022
Yogurt	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0012976-2021
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-006594-2018
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0010691-2020
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	-	-	-	_____

4.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	EL IMPERIO DE LAS CARNES	LSI 839	13/06/2024	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE
Carne	EL IMPERIO DE LAS CARNES	LSI 839	13/06/2024	FAVORABLE
Leche	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Queso	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Helado	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WPQ 088	18/07/2024	FAVORABLE
Pulpas	-	-	-	-

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [ ] NC [X] NA [ ]	29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	85.6	77
Cereal	ESPAGUETIS CON LECHE	89.6	78.2
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	83.6	71.4
Ensalada o Verdura	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	7.6	14.3
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	79.1	71.6
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	7	8.4
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN.	1.0	2.8

Powered by CamScanner

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	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 por la SDIS	C [X] 20 NC [ ] 12 NA [ ] 24
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los 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 por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Pendiente resultado de la leche	44	Implementa las acciones correctivas 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 [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	BLANCA PATRICIA PRADA BOLAÑOS	Programa para enero
2	ROSA HELENA CUCAITA	Programa para enero
3	NUBIA ESPERANZA FANDIÑO	Programa para enero
4	LUZ ENORY TABARQUIÑO	Programa para enero
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	BLANCA PATRICIA PRADA BOLAÑOS	27/04/2024
2	ROSA HELENA CUCAITA	17/08/2024
3	NUBIA ESPERANZA FANDIÑO	20/04/2024
4	LUZ ENORY TABARQUIÑO	10/09/2024
5	LUISA FERNANDA OROZCO (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	27/04/2024
6	SONIA GERALDINE RUIZ (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/04/2024
7	ARLETH ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)	11/09/2024
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	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 **26** Mes **12** Año **2024** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **26** Mes **12** Año **2024** **Fecha Divulgación:** Día **30** Mes **12** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	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 Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **30** Mes **DICIEMBRE** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario 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 [X]	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo F. 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	63	66	
1:00 p. m.	119	119	
2:00 p. m.	180	183	
3:00 p. m.	-	.	
3:30 p. m.	232	232	
Total	232	232	

Powered by CamScanner

Item 11: Se califica como NA toda vez que no se cuenta con gas propano.
Item 15: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial el día de hoy.
Item 19 y 20: se califican como NA toda vez que a la fecha no se han tomado datos antropometricos.
Item 44: se califican como NA toda vez que a la fecha no se tienen resultados microbiologicos.
Item 45: Se valifica como NA toda vez que no presentan eventos epidemiologicos.
Item 47: Se califica como NA toda vez que se tiene programada para el mes de enero.
Item 56: Se califica como NA toda vez que a la fecha no se ha presentado informe mensual.
Item 57: se califica como NA para el comedor.
Se evidencia reemplazo de la Auxiliar administrativa, El día de hoy se encuentra Nahia valentina Tellez C.C: 1034780164 asociado envia correo de autorización de aval a la SDIS el día 07/01/2025, se encuentra a espera de la respuesta.
No es posible generar el historico de asistencia por fallas en el sistema.
Se solicializa y se deja copia del acta de visita al asociado.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencia que no se cuenta con la materia minima requerida para minimo 2 días de operación, toda vez que se evidencia faltante de materia prima para el menú # 9 semana 2 del día 08/01/2025 asi; remomalacha 0.840kg, mayonesa 1.3, Leche 40.1L, avena 2.6kg y azucar 1.5kg.	Próxima visita
O	28	Se evidencia que no se cumple con las condiciones de almacenamiento de cadena de frio para el queso doble crema, toda vez que este se encuentra congelado, incumplimiendo con las temperaturas de almacenamiento requeridas para las alimentos. Por otra parte se evidencian formatos de control de temperatura de equipos desactualizados a la fecha.	Próxima visita
R	31	Se evidencia en nevera de refigeración 1 unidad de yogurt x 4 L del proveedor peslac procesadora de lacteos S.A.S, Lote. 40133924 PP con fecha de vencimiento caducada F.V: 06/01/2025. Asociado realiza la desnaturalización del producto de acuerdo a lo establecido.	Próxima visita
O	50	Se evidencia nevera de refrigeración no esta funcionando correctamente, toda vez que se observa queso almacenado en refrigeración el cual se encuentra congelado.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en distribución, toda vez que se evidencia ensalada en 7.6 y 14°C y bebida jugo en 7.0 y 8.4°C.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cumple con los gramajes de servido establecidos para las preparaciones del menú # 8 semana 2, toda vez que se presentan gramajes inferiores a las establecidos en los componentes, sopa, bebida, postre y verdura.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	17	27/12/2024	Se evidencia capacitación de procedimiento de abastecimiento del día 30/12/2024 al personal manipulador y responsable del servicio, de igual forma se ajusta la capacitación de criterios de aceptación y rechazo de acuerdo a lo establecido en el anexo e instructivos y protocolos.	X		CERRADO		

Powered by CamScanner

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Soria Geraldine Ruiz Barboza.	Angela Jaramillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.030.642.614.	1033696105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Marzo (02239)42 - 2021(2022)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113631-CCCP-07-009 COMUNEROS	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	7/01/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	232	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113631	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A 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	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ESPAGUETI CON LECHE	ESPAGUETI CON LECHE	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	212	219	196	188	206	194	211	195	196	185	205	198	190								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	113	102	97	107	101	109	101	102	96	106	103	98									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	79	81	73	81	76	80	79	74	81	77	80	75								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	108	111	100	111	104	110	108	101	111	105	110	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	73	77	95	74	73	71	73	59	80	85	86	87								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	86	91	112	87	86	84	86	69	94	100	101	102									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASARA DORADA	PAPA SIN CASARA DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	69	59	66	69	65	60	64	60	61	68	65	57								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	105	89	100	105	98	91	97	91	92	103	98	86									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	303	294	295	279	320	288	313	292	293	291	303	325	317								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	109	109	103	119	107	116	108	109	108	112	120	117									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	1	3	3	3	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	324	346	322	303	339	332	321	327	340	327	314	309	318								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	115	107	101	113	111	107	109	113	109	105	103	106									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	76	102	105	99	102	101	101	96	96	91	96	96								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	90	121	125	118	121	120	120	114	114	108	114	114									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1									

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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Sonia Geraldine Ruiz Barboza	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1030642614	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.696.105
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113631-CCCP-07-009 COMUNEROS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 89A # 49 D - 01 SUR	TELÉFONO:	3204009268
FECHA (dd/mm/aaaa):	7/01/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FUDESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
ESPAGUETI CON LECHE	ESPAGUETI CON LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASARA DORADA	PAPA SIN CASARA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES::

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Jaramillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Geraldine Ruiz Barbosa

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	07	**MES**	01	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113631-CCCP-07-009

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9230-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable 31 **Descripción:** Se evidencia en nevera de refrigeración 1 unidad de yogurt x 4 L del proveedor peslac procesadora de lácteos S.A.S, Lote. 40133924 PP con fecha de vencimiento caducada F.V: 06/01/2025. Asociado realiza la desnaturalización del producto de acuerdo a lo establecido.	**Variable: 35** **Descripción:** Se evidencian temperaturas de los alimentos preparados en distribución por fuera de los rangos de seguridad establecidos para las preparaciones; ensalada de pepino cohombro en rodajas con orégano en 7.6 y 14°C y bebida jugo de mango en 7.0 y 8.4°C.

Powered by CamScanner

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA:

SEMANA 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
Angela Jaramillo
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía

Powered by CamScanner