ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 18 | 12 | 2024 — Hora Inicio: 09:30 am — Hora Finalización: 03:40 pm.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9231-2024 — Nombre Asociado: Asociación de Integración Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario: 113929-CCCP-07-012 Nuevo Chile

Fecha Inicio Operación: 03/12/2024 — Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: Laura Constanza Peña

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Nuevo Chile — Dirección: Cll 56 D Sur 72G-05

Tel: — Cel.: 3134589772 — Correo Electrónico: nuevochile9231-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 300

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 285 — 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 [ ]

Scanned with CamScanner

Scanned with 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 07 Mes 09 Año 2024 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fumigaciones y Servicios HB **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 20 Mes 03 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

Categoria 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 [X] NC [ ] 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	Cerveza de	0.8	0.9
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	23.1	24

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Azucar	1.8	1.8
Postre	Uvas	12.4	14.5
	Helado	10.9	11.7

Scanned with 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 06 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
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 16 Mes 08 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 07 Mes 11 Año 2024 → correo de la SDIS. 06 12 2024 → A beneficiarios.	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 \ Mes \ Año \	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. 35 obesidad 18 bajo peso.	C [X] NC [ ] NA [ ] 06/12/2024

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:** 92 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 09 Año: 2024 **Nº Acta:** ASOC 134303 **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
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Scanned with 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	Cornes triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	Cornes Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	El Morhiño SAS	29/11/2024	Favorable	RSA0022795-22
Queso	El Morhiño SAS	29/11/2024	favorable	RSAE02127203-18
Yogurt	El Morhiño SAS	29/11/2024	Favorable	RSA-0028906-23
Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA0065944-18
Crema de leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA 0010579-20
Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	—
Pescado	Invasiones Cpez SAS	12/01/2024	Fav Requerimiento	—
Pulpas	Hortypulpas	16/05/2024	Favorable	—

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	Cornes Triunfo	SKH 154	07/10/2024	Favorable
Pescado	Cornes Triunfo	EST604	25/04/2024	favorable
Carne	El Morhiño SAS	SKH 154	07/10/2024	Favorable
Leche	El Morhiño SAS	TLH875	14/11/2024	Favorable
Queso	El Morhiño SAS	TLH875	14/11/2024	Favorable
Yogurt	El Morhiño SAS	TLH875	14/11/2024	favorable
Helado	Makro	NNV281	12/06/2024	Favorable
Crema de leche	Makro	NNV281	12/06/2024	favorable
Huevos	Makro	NNV281	12/06/2024	favorable
Pulpas	Hortypulpas	GZZ804	20/03/2024	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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 [ ]

Scanned with CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frio son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 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 [X] NC [ ] 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 [X] NC [ ] 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 dia 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	84.3	69.1
Cereal	Arroz con Arveja fresca	83	75.6
Proteina	Pechuga de Pollo Mechada Sin Cridta	82.3	78.5
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano			
Bebida de Fruta	Sorbete de Mango	1.0	2.8
Postre	Oreo con Helado	-12.4	-10.2

Scanned with 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 periodo 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 [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ]

Scanned with 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 ☒

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Diana Marcela Gomez	Programado - Diciembre
2	Laisy Izquierdo	Programado - Diciembre
3	Nelse Ruiz	Programado - Diciembre
4	Carmenza Acero	Programado - Diciembre
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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Diana Marcela Gomez	23/04/2024
2	Laisy Izquierdo	16/09/2024
3	Nelse Ruiz	23/04/2024
4	Carmenza Acero.	23/04/2024
5	Luis felipe Ruiz (Auxiliar)	21/08/2024
6	Yenifer Cañizares (Nutricionista)	29/07/2024
7	Laura Constanza Pena (responsable)	01/10/2024
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 ☒ 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 ☐ 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 ☐ NC ☐ NA ☒

Scanned with 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 NA Mes NA Año NA **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día NA Mes NA Año NA **Fecha Divulgación:** Día NA Mes NA Año NA	C ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 14 Mes 12 Año 2024	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 ☒	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 ☒

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 ☒ 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 ☒ 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	138	150	
1:00 p. m.	—	—	
2:00 p. m.	228	266	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	285	285	
Total	285	285	

Scanned with 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 se tiene programado para el 24 y 31 de diciembre.
Item 19: A la fecha no se ha realizado toma de datos antropometricos.
Item 20: NO se ha realizado toma de datos antropometricos.
Item 42: NO se han tomado muestras microbiologicas
Item 43: NO se cuenta con Resultados microbidiologicos
Item 44: A la fecha no se requieren acciones correctivas por microbiologicos no conformes.
Item 45: NO se presentan eventos epidemiologicos.
Item 47: Se califica como NA toda vez que de acuerdo al Cronograma se encuentra dentro de los tiempos.
Item 52: Se califico como NA toda vez que se esta a la espera de la convocatoria por parte de la SDIS.
Item 56: se califica como NA toda vez que se encuentra dentro de los tiempos
Item 57: NO aplica para el asociado.
Item 51: Se realizará en verificación en proxima visita.
Durante la verificación se evidencia que de los 10.9 kg de helado que se requeria para el servicio y entrega del postre, solo se utilizo 5.7 kg, quedando un sobrante de 5.2 kg de helado que no se entrego a los beneficiarios.
Se evidencio que el asociado realizo solicitud de Aval para dos manipuladoras el dia 17/12/2024 a las 8:43 de las Sras Hilda Maria Lopez C.C: 20781364 y de Maria Eugenia Arango C.C 51997429 y a la fecha no se cuenta con la respuesta del Aval. Personal cuenta con Certificado medico vigente, las cuales estan de reemplazo el dia de hoy.
NO es posible generar el historico por fallas en el sistema.
Durante la visita se evidencio que no se realizo la entrega inmediata del aporte adicional de leche (200ml) o Queso (35g) al personal beneficiario asistente. Este se suministro una vez la supervisión se percato de esto.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Laureano.
CC 1030641806
Responsable del servicio.

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

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

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 12 de 12

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

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

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Laura Pena.	Angela Jaramillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Laura Pena.	
Firma	Firma
1030641806	1.033.696105
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable del servicio.	Apoyo Supervisión ANS.
Cargo	Cargo

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

Scanned with CamScanner

Scanned with 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	

FECHA DE VISITA	DIA	18	MES	12	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113929-CCCP-07-012

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9231-2024

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 3 MENÚ: 14

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 5: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía

Scanned with CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-262 | Versión: 3 | Fecha: Memo (20233039642 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113929-CCCP-07-012 Nuevo Chile	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/12/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	285	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113929-CCCP-07-012	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Angela Jaramillo	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	15				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
9-13 AÑOS	5	Pechuga de Pollo mecha da salsa criolla	Pechuga de Pollo mecha da salsa criolla	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	54	52	55	53																3	-
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	98	104	110	106																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9-13 AÑOS	5	Arroz con Arveja	Arroz con Arveja	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	143	157	157	152	132																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	107	107	103	90																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13 AÑOS	5	Tajada de Aguacate	tajada de Aguacate	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	249	53	54	52	51																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	106	108	104	102																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13 AÑOS	5	Ajiaco	Ajiaco	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	249	215	274	246	255																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	80	101	91	94																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9-13 Años	5	Sorbete de Mango	Sorbete de Mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	310	276	306	330	270																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	92	102	110	90																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13 AÑOS	5	Uvas con Helado	Uvas con Helado	86	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	93	92	76	86																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	108	107	88	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Laura Pera.

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Laura Peña Quintero

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1030641806.

CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Angela Jaramillo

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.033696105

CARGO: Apoyo-Supervisión

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo 20232303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113929 - CCCP-07 - 012 Nuevo Chile		
DIRECCIÓN:	Cll 56 b sur # 72g - 05	TELÉFONO:	3134589772
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/12/2024	OPERADOR:	Asanco

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de Pollo Mechada Salsa Criolla	Pechuga de Pollo mechada Salsa Criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Arveja verde	Arroz con Arveja verde	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de Aguacate	tajada de Aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ajiaco	Ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Mango	sorbete de Mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Uvas con Helado	Uvas an Helado	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Jaramillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Laura peña Quintero

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner