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: 21 | 02 | 2025 Hora Inicio: 08:50 Hora Finalización: 03:40

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 Pena

2. Ubicación

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

Tel: NA Cel.: 3134589772 Correo Electrónico: Nuevochile9231-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 298

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Dia: 263 Total Histórico de Asistencia: 20.007

Categoría 1. Área 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 [ ] NC [X] 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 [ ]

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:** 1000L **Empresa:** Fumigaciones y Servicios **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]

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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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	Cadera R	0,6	0,6
	Cilantro	0,1	0,1
Cereal			
Verdura o ensalada	Margarin	1,6	1,6
	Huevo	5,7	5,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Fécula	1,7	1,7
Tubérculo o plátano	Plátano	19,0	19,0
Bebida de fruta	Azúcar	1,8	1,8
Postre	Fresas	12,4	12,4
	Yogurt	15,4	15,4

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 10 Mes 02 Año 2025 **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	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 16 Mes 01 Año 2025	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 14 Mes 02 Año 2025 6 Nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 34 canalizac

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:** ASOC134303 **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 [ ] NC [X] 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 adquiera 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 [ ]

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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	AS: 30-06-20
Carne	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	AS: 30-06-20
Leche	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSAO022795-22
Queso	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSAE02127208-18
Yogurt	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSA0028906-23
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAO06594-18
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSADO10691-20
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	-
Pescado	Dispeces	26-02-2024	Fav. Requerimien.	-
Pulpas	Horty Pulpas	16-05-2024	Favorable	-

4.22. 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable
Pescado	Dispeces.	SNP 920	08-10-2024	Favorable
Carne	El Triunfo.	SKM 154	07-10-2024	Favorable
Leche	Martiño	TLH 875	14-11-2024	Favorable
Queso	Martiño	TLH 875	14-11-2024	Favorable
Yogurt	Martiño	TLH 875	14-11-2024	Favorable
Helado	Makro	TLH 875	14-11-2024	Favorable
Crema de leche	Makro	TLH 875	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	WWV 281	12-06-2024	Favorable
Pulpas	Horty Pulpas	GZZ809	20-03-2024	Favorable

4.23. 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 ☐ NC ☒ NA ☐

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 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Arracacha	86	74
Cereal	Arroz con Pimentón	91	87
Proteína	Cerdo en salsa de Piña	92	90
Ensalada o Verdura	Acelgas con Huevo	90	86
Tubérculo o Plátano	Tajada de Plátano M.	87	90
Bebida de Fruta	Sorbete de Tomate Arbol	5,2	5,4
Postre	Fresas con Yogurt	4,7	4,9

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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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] NC [ ] NA [ ] 25-01-2025
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 [X] NA [ ]	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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ] NC [X] NA [ ]

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladores(as) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Oana Marcela Gómez	10-02-2025
2	Leisy Lequizamón	10-02-2025
3	Nelse Ruiz	10-02-2025
4	Carmenza Agero.	10-02-2025
5		
6		
7		
8		
9		

ETAS.

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 Manipuladores(as) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Oana Marcela Gómez	23-04-2024
2	Leisy Lequizamón	16-09-2024
3	Nelse Ruiz	23-04-2024
4	Carmenza Agero	23-04-2024
5	Luis Felipe Ruiz (Auxiliar)	21-08-2024
6	Laura C. Peña (Responsable)	01-10-2024
7	Yenifer Cañizalez (Nutricionista)	27-09-2024
8	Hilda López (Reemplazo)	04-09-2024
9	Naidu Aliza (Reemplazo)	16-01-2025

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
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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ]

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:** Dia 26 Mes 12 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia 26 Mes 12 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Dia 26 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:** Dia 14 Mes 12 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ]	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]
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 [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 [ ]

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	58	106	Ninguno
1:00 p. m.	175	193	
2:00 p. m.	254	261	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	263	263	
Total	263	263	

Se realiza visita de seguimiento al Acta del 05-02-2025

En visita se verifica la entrega del menú 23 con un Intercambio: ofrecen sorbete de Tomate de Arbol por sorbete de maracuyá.

Variable 11: NA: El comedor hace uso de Gas Natural.

Variable 45: NA: No se han presentado brotes epidemiologicos.

Variable 57: NA: El Asociado no realizó aporte económico Adicional.

Hoy Presentan 2 reemplazos del Personal manipulador, no se encuentran los operarios: Carmenza Acero y Nelse Ruiz.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

La supervisora manifiesta que hubo mucha fresa donada, sin embargo al momento de pesarla para entregar a los participantes nos indica que tenemos 12,4. De esta manera no es coherente la observación 32, porque al momento de pesar la supervisora acepta el producto para ser entregado, y el peso es acorde a lo requerido como se puede evidenciar en la variable 16 se utilizo la totalidad de los ingredientes

Laura Cortz
Responsable del servicio

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	23	Se evidencia 1,1 kg de Queso doble Crema sin información de lote ni fecha de vencimiento, no conforme con Resolución 5109 de 2005.	Próxima visita
O	27	Se evidencia que el formato de recepción de alimentos y el de preparación se encuentran desactualizados.	Próxima visita
O	31	Se evidencia que la fresa del Postre está en sobremaduración, presenta daño físico y lixiviados	Prox. Visita.
O	32	Se evidencia que realizan un inadecuado proceso de clasificación, limpieza y desinfección de la fresa dado que la desinfectan sin clasificarla y se evidencia que mucha fruta está dañada. Posterior al proceso.	Próxima visita
O	36	Se evidencia que sirven el yogurt por bandejas no se adiciona de forma individual.	Prox. visita.
O	43	Presentan resultados microbiológicos no conformes de enero por presencia de Coliformes Total y mesófilos aeróbios en el cuchillo.	Próxima visita
O	50	Se evidencia el uso de bandejas plásticas deterioradas - rotas para la distribución de las raciones.	Próxima visita

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 11 de 12

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	35	25-01-2025	Se observa que garantizan Temperaturas de seguridad para Todos los componentes del menú 23.	x		Cerrado		
O	54	25-01-2025	Se Observa que hay higienizan el menaje con jabón liquido neutro.	x		Cerrado		
O	13	25-01-2025	Se Continúa evidenciando que los pesos servidos no se ajustan al rango de tolerancia establecido.		x	Abierto		
O	2	05-02-2025	Realizan mantenimiento a la Pared, sin embargo, se evidencia media cañas y esquineros de la pared sueltos		x	Abierto		
O	10	05-02-2025	Hoy se observa que los productos químicos se encuentran en su área.	x		Cerrado		
O	12	05-02-2025	Se Continúa evidenciando que el Análisis Nutricional ni el Plan de compras no tienen en cuenta el lácteo Adicional de las 3 lactantes en atención.		x	Abierto		
O	24	05-02-2025	Se observa que cuentan con Alimentos completos para 2 días de Operación	x		Cerrado		
O	25	05-02-2025	Continúan con Información sanitaria incompleta (Falta certificado de Importación) del proveedor Dispeces		x	Abierto		
O	29	05-02-2025	Hoy no se observa posible contaminación cruzada en el almacenamiento de Alimentos.	x		Cerrado		
O	30	05-02-2025	Se continúa evidenciando que almacenan el yuga del día sin rotular. en congelación.		x	Abierto		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	33	05-02-2025	Hoy no someten a cocción carne congelado, sin embargo, se evidencia que inician servicio sin terminar la preparación del jugo no se garantiza una mezcla homogenea.		x	Abierto	—	
O	39	05-02-2025	Se continúa evidenciando caracteristicas del jugo y la sopa no conforme, dado que presentan una consistencia clara, demasiado acuosa y cortada.		x	Abierto	—	
O	46	05-02-2025	Hoy realizan recambio de menaje por table, sin embargo, se evidencia que manipulan residuos solidos sin guantes y la operaria Ligia (Hilda Lopez) utiliza maquillaje al interior del servicio.		x	Abierto	—	

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Laura Peña	Cecilia Perez Olalla
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Laura Peña	
Firma	Firma
1030641806	23354182
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de SSAMM.	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS 8-252
Versión: 3
Fecha: Memo 20230394 2 - 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)	21-02-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	263	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113929	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Pérez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	23				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO 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	NO CUMPLE
9-13	5	Sopa de Arracacha	Sopa de Arracacha	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	277	298	209	249	234																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115	124	87	104	98																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3																	
9-13	5	Cerdo en salsa de piña	Cerdo en salsa de piña	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	60	51	61	51																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	120	102	122	102																	1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3																	
9-13	5	Acelgas con Huevo	Acelgas con Huevo	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	54	56	67	53																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	108	112	134	106																	1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3																	
9-13	5	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	137	153	130	161	154																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	104	102	110	105																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	Tajada de plátano	Tajada de plátano	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	49	57	46	43																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	102	119	96	90																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9-13	5	Sorbete de maracuyá	Sorbete de Tomate	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	292	282	280	302																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	97	94	93	101																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	Fresas + yogurt	Fresas + yogurt	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	99	109	109	81																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	55	98	106	108	80																	1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jaun Perez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1030641805
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Cecilia Perez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23351487
CARGO: Apoyo Supervisión

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 I2023039 42 - 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 56D Sur 72G-05	TELÉFONO:	NA.
FECHA (dd/mm/aaaa):	21-02-2025	OPERADOR:	ASOINCO.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Arracacha	Sopa de Arracacha	1	3	5	4	2	3	1	Consistencia clara; Demasiado Acuoso
		2	3	5	4	2	3		
		3	3	5	4	2	3		
Cerdo en salsa Piña	Cerdo en salsa Piña	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Acelgas con Huevo	Acelgas con Huevo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Tajada de Plátano	Tajada de Plátano	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de maracuyá	Sorbete de Tomate	1	4	4	5	4	4	1	Sorbete con consiten cia clara y cortada
		2	4	4	5	4	4		
		3	4	4	5	4	4		
Fresas con Yogurt	Fresas con Yogurt.	1	3	3	3	3	3	3	—
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Menú 23 con Un Intercambio

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

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	21	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113929 CCCP 07-012 NUEVO CHILE

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9231-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 12

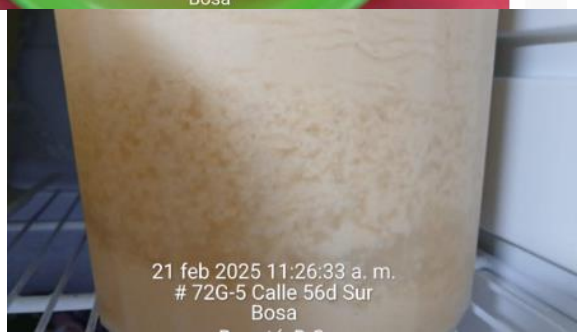
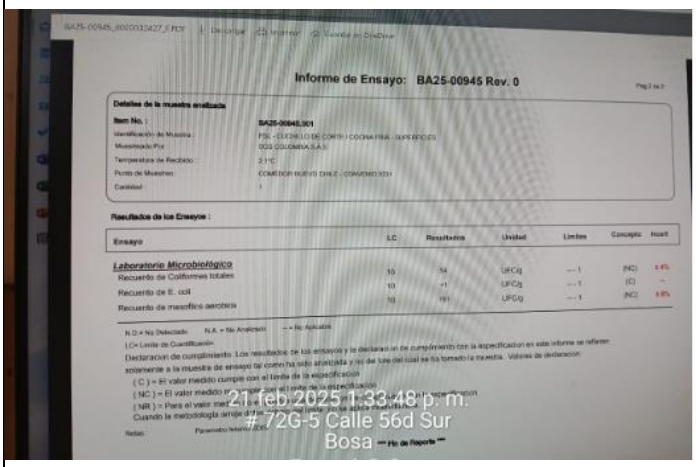
Descripción: Se continúa evidenciando que el plan de compras y el análisis nutricional no tienen en cuenta el lácteo adicional de las tres lactantes en atención

No de Variable: 2

Descripción: Realizan mantenimiento a la pared, sin embargo, se evidencia media cañas y esquinero de la pared sueltos

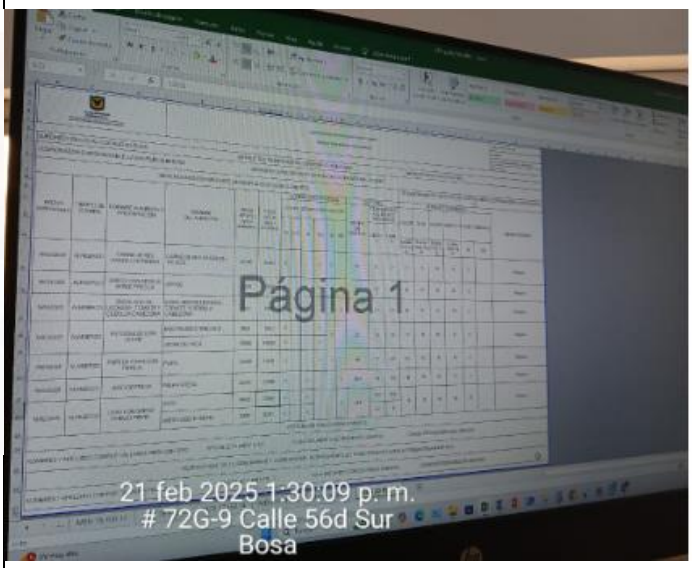
	 
No de Variable: 30 **Descripción:** Se continúa evidenciando que almacenan el jugo del día sin rotular en congelación	**No de Variable: 33** **Descripción:** Hoy no someten a cocción carne congelada, sin embargo, se evidencia que inician servicio sin terminar la preparación del jugo, lo terminan a las 11:30 am, no se garantiza una mezcla homogénea a todo los beneficiarios

<table>
<tr>
<td>


</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 39

Descripción: Se continúa evidenciando características organolépticas del jugo y la sopa no conformes, dado que presentan una consistencia clara, demasiado acuosa y cortada</td>
<td>No de Variable: 43

Descripción: Presentan resultado microbiológico de enero no conforme por presencia de coliformes totales y mesófilos aerobios en frotis de cuchillo</td>
</tr>
</table>

	
No de Variable: 23 **Descripción:** Se evidencia 1,1 Kg de queso doble crema sin información de lote ni fecha de vencimiento, no conforme con resolución 5109/2005	**No de Variable: 27** **Descripción:** Se evidencia que el formato de recepción de alimentos y el de preparación se encuentran desactualizados

 	
No de Variable: 31 **Descripción:** Se evidencia que la fresa del postre está en sobremaduración, presenta daño físico y lixiviados	**No de Variable: 32** **Descripción:** Se evidencia que realizan un inadecuado proceso de clasificación, limpieza y desinfección de la fresa dado que la desinfectan sin clasificarla y se evidencia que mucha fruta está dañada posterior al proceso

	
No de Variable: 36 **Descripción:** Se evidencia que sirven el yogurt por bandejas, no se adiciona el aderezo de forma individual	**No de Variable: 50** **Descripción:** Se evidencia el uso de bandejas plásticas deterioradas, rotas para la distribución de las raciones

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 23

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía