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: 25 | 03 | 2025 Hora Inicio: 08:40 Hora Finalización: 04:05

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9231-2024 Nombre Asociado: Asociación de Integración comunit.

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: 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: 300

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Dia: 289 Total Histórico de Asistencia: NA

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C [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 funcionamiereo (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 06 Mes 03 Año 2025 Material: Plástico Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000L Empresa: Eficax Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 02 Mes 05 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]

Capítulo 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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	3,1	3,1
	Cadera R	0,6	0,6
Cereal			
Verdura o ensalada	Perejil	0,38	0,38
	Mandarina	1,6	0,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	19,0	19,0
	Perejil	0,2	0,2
Bebida de fruta			
	Azúcar	1,8	1,8
Postre	Banano	12,4	12,4
	Queso	15,4	15,4
	Limón	0,1	0

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 11-03-2025 **Fecha: Estandarización:** Día 04 Mes 03 Año 2025 11-03-2025 **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 12 Año 2024 11-03-2025 **Fecha Recepción Criterios:** Día 07 Mes 12 Año 2024 11-03-2025	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 10 Mes 03 Año 2025	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 [ ] 3y comalizoc.

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:** ASO2C134303 **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 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 [ ]

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	RSA0022795-22
Queso	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSAE0212720318
Yogurt	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSA0028906-23
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA0065941-18
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA0010691-20
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	–
Pescado	Comerc. Freomar	–	–	–
Pulpas	Horty Pulpas	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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	El Triunfo	SKH 154	07-10-2024	Favorable
Pescado	Comerc. Freomar	SMP 920	08-10-2024	Favorable
Carne	El Triunfo.	SKH 154	09-10-2024	Favorable
Leche	Martiño	TLM 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	GZZ 809	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 ☐ 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 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 [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 [ ] 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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Avena	79	73
Cereal	Arroz Blanco	93	87
Proteína	Filete de Mojarra	69	55,6
Ensalada o Verdura	Calabaza Guisada + Alver	90	72
Tubérculo o Plátano	Papa con cáscara cocida	83	80
Bebida de Fruta	Jugo de Tomate A.	5,2	5,4
Postre	Banano con Queso	4,6	3,6

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 [ ] NC [X] 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 [ ] 20-03-2025
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 ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	María Liliana Berrío	—
2	Hilda María López	—
3	Leisy Lequizamón	04-03-2025
4	Nelse Ruiz	04-03-2025
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 cuenta 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	María Liliana Berrío	—
2	Hilda María López	04-07-2024
3	Leisy Lequizamón	16-09-2024
4	Nelse Ruiz	23-04-2024
5	Carmenza Acero	23-04-2024
6	Isabel Holguín (Reemplazo)	—
7	Laura C. Peña (Responsable)	01-10-2024
8	Yenifer Gonzalez (Nutricionista)	27-07-2024
9	Luis Felipe Ruiz (Auxiliar)	21-08-2024

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 ☐

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 26 Mes 12 Año 2024 11-03-2025	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-PS5803) 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 14 Mes 12 Año 2024	C [X] 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 [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]

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 [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	0	114	El sistema ARIBE web presenta fallas para el listado y el registro.
1:00 p. m.	90	226	
2:00 p. m.	201	289	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	289	289	
Total	289	289	

Se verifica la entrega del Menú 2 sin cambios.

Variable 11: NA. El comedor hace uso de gas natural

Variable 45: NA: no se han presentado brotes epidemiológicos.

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

Se socializa el Acta y se deja copia al Asociado.

Siendo las 12:50 se presenta agotamiento del Arroz, se evidencia que sirven raciones con pega, Además, se presenta una fila larga de espera mientras se preparaba mas arroz.

NOTA: la beneficiaria Gladys Murcia, identificada con cedula Nº 55'180.793. presenta una queja por mal servicio en el comedor; manifiesta que le agregan agua ayuda a las preparaciones para rendirlas y que les sirven muy poquito siempre que no hay visita de supervisión.

No se registra el Total histórico de asistencia por fallas en el sistema SIRBE.

La Responsable se negó a firmar el Acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No se firma el acta, debido a la No aceptación de las múltiples Variables afectadas por la supervisora Cecilia Perez, quien me pidio los soportes a verificar, Sin embargo por las múltiples funciones que me corresponden no se, las pude facilitar al instante, debido a que me encontraba atendiendo usuarios y estaba pendiente del servicio, Así que le indique que en un momento se los presentaba, Pasadas las 2:30pm

Jaumpeña
Responsable del sumario
CC 1030641806

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	16	Se evidencia que no adicionan 1 kg de mantequilla a las verduras, la destapan y la guardan en una bolsa en congelación, Además, no adicionan 0,1 kg de limón al banano del postre	Inmediato.
O	24	No cuentan con alimentos completos para 2 días de Operación, les falta: 10 kg de lomo de cerdo; 2 pulpas (kg) de fresa; 2,7 kg de lechuga; 07 kg de crema de leche y 18,6 kg de plátano para mañana.	Próxima visita
O	26	Se evidencia que el vehículo de Pulpas presenta concepto superior a 1 Año de vigencia	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no garantizan temperatura de seguridad para el filete de mojarra Segunda Toma	Próxima visita
O	38	Se evidencia que manipulan directamente con las manos el queso para servirlo	Pox. visita
O	47	Presentan soporte de capacitación en BPM de operarias que ya no se encuentran en el comedor; cuentan con 2 cambios hace más de un mes, las cuales no fueron capacitadas: Hilda López y Liliana Berrío	Próxima visita
O	48	No presentan Certificados medicos vigentes de las operarias: liliana Berrío y el reemplazo: Isabel Holguín	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple O SI	Cumple O NO	Estado	Tipo O R	Tipo O RR
O	13	25-01-2025	Continua sin garantizarse gramaje, los Pesos servidos no se ajustan al rango de Tolerancia establecido		x	Abalo	x	
O	2	05-02-2025	Se observa que realizan mantenimiento a media cañas y esquineros	x		Cerado	—	
O	12	05-02-2025	Se observa que ajustan el Plan de compras. e incluyen el ladeo.	x		Cerado	—	
O	25	05-02-2025	Continúan sin información Sanitaria del Proveedor de Pescado, la responsable no presenta los documentos solicitados.		x	Abiato	—	
O	30	05-02-2025	Se Observa que hay tapan y rotulan el jugo y el Queso del día.	x		Cerado	—	
O	33	05-02-2025	Hoy Inician servicio con el jugo ya terminado; sin embargo, se evidencia que distribuyen 4 raciones con pega por aglomiento del Arroz a las 12:50 P.M.		x	Abiato	—	
O	39	05-02-2025	Se continúa evidenciando que las caracteristicas organolepticas del jugo no cumplen; presenta consistencia demasiado diana y cortada, Además, se evidencia que distribuyen 4 raciones con pega a las 12:50 por aglomiento del arroz.		x	Abiato	—	
O	46	05-02-2025	Hoy no manipulan residuos sin guantes, sin embargo, se evidencia que las manipuladoras hacen uso de Bolsas plasticas rotas		x	Abiato	—	
O	23	21-02-2025	Se continúa evidenciando que el Alele de pescado no cumple con rotulado, no presenta el Nombre del Producto en el empaque		x	Abiato	—	
O	27	21-02-2025	La responsable del servicio no presenta los formatos a la supervisión - variable Abierta		x	Abiato	—	

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
O	31	21-02-2025	Se evidencia 500 gramos de mantequilla vencida, del 05-02-2025, no conforme con la calidad requerida		x	Abierto	X	
O	32	21-02-2025	Se observa que hoy realizan un adecuado prealistamiento de alimentos	x		Cerrado	—	
O	36	21-02-2025	Se observa que hoy sirven el queso del postre de forma individual	x		Cerrado	—	
O	43	21-02-2025	Continúa resultado microbiológico de enero no conforme por presencia de coliformes totales y mesófilos aerobios en el cuchillo.		x	Abierto	—	
O	50	21-02-2025	Hoy no se observa el uso de bandejas deterioradas, sin embargo, se evidencia que la gramera se apaga, está fallando.		x	Abierto	—	

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	Camila Perez Sl
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía	23351482 Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo supervisión Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS 6-282 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20232036412 - 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)	25-03-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	289	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113929	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Pérez Ct	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	2				

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	RESULTADO NO CUMPLE
6-8	5	Sopa de Avena	Sopa de Avena	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	215	220	206	216	217																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	105	98	103	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6-8	5	Filete de mojarra	Filete de mojarra	23	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	31	38	30	33																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	161	135	165	130	143																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1																	
6-8	5	Arroz blanco	Arroz blanco	87	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	64	53	54	61																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	74	61	62	70																	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1																	
6-8	5	calabaza guisada + Arveja	calabaza guisada + Arveja	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	38	43	40	37																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	160	95	108	100	93																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
6-8	5	papa cocida	papa cocida	42	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	44	40	37	43																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	104	95	88	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
6-8	5	Jugo de Tomate	Jugo de Tomate	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	237	246	255	285	214																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	103	106	119	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
6-8	5	Banano + Queso	Banano + Queso	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	60	56	61	52																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82	71	66	72	61																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	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: [signature]

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Laura Perez

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1030641806

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: [signature]

NOMBRE: Cecilia Perez Ct

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23351482

CARGO: Apoyo supervision

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 20232003942 - 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:	Calle 56D Sur 72G-05	TELÉFONO:	NA.
FECHA (dd/mm/aaaa):	25-03-2025	OPERADOR:	Azoinco

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Avena	Sopa de Avena	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Filete de mojarra	Filete de mojarra	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	3	3	3	3	3	1	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
calabaza guisada	calabaza guisada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
papa cocida	papa cocida	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de Tomate	Jugo de Tomate	1	4	3	3	2	3	1	Jugo presenta consistencia muy clara
		2	4	3	3	2	3		
		3	4	4	3	2	3		
Banano + Queso	Banano + Queso	1	3	3	3	3	3	3	-
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Menú 2.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez Sb.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Lampert Quintero

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	25	MES	03	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: 16

Descripción: Se evidencia que no adicionan 1 Kg de mantequilla a las verduras, la destapan y la guardan en una bolsa en congelación debajo de las verduras pre alistadas, además, no adicionan 0,1 Kg de limón al banano del postre durante todo el servicio

No de Variable: 24

Descripción: Se evidencia que no cuentan con alimentos completos para dos días de operación, les falta: 10 Kg de lomo de cerdo, 2 Kg de pulpa de fresa, 2,7 Kg de lechuga, 0,7 Kg de crema de leche y 18,6 Kg de plátano para el menú de mañana - # 3

	
No de Variable: 35 **Descripción:** Se evidencia que no garantizan temperatura de seguridad para el filete de mojarra segunda toma	**No de Variable: 31** **Descripción:** Se evidencia 500 gramos de mantequilla vencida del 05/02/2025, la cual es adicionada a las verduras y luego retiran parte de la preparación - no conforme con la calidad requerida

	
No de Variable: 23 **Descripción:** Se continúa evidenciando que el filete de pescado no cumple con rotulado, no presenta el nombre del producto en el empaque	**No de Variable: 46** **Descripción:** Hoy no manipulan residuos sólidos sin guantes, sin embargo, se evidencia que las manipuladoras hacen uso de petos plásticos rotos

	
No de Variable: 39 **Descripción:** Se continúa evidenciando que las características organolépticas del jugo no cumplen, presenta consistencia demasiado clara y cortada, además, se evidencia que distribuyen 4 raciones con pega a las 12:50 pm por agotamiento del arroz - no conforme	**No de Variable: 33** **Descripción:** Hoy inician servicio con el jugo ya terminado, sin embargo, se evidencia que distribuyen 4 raciones con pega por agotamiento del arroz a las 12:50 pm

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

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