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: 31 | 01 | 2025 — Hora Inicio: 09:00 — Hora Finalización: 03:30

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9235-2024 Nombre Asociado: Corporación Vientos del Porvenir

Nombre Comedor Comunitario: 113379 CCCP 07-011 San Pedro

Fecha Inicio Operación: 03-12-2024 Fecha Final Operación: 30-04-2025

Nombre Responsable del Servicio: William Vasquez

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: San Pedro Dirección: Cra 78 B 66C-08 Sur

Tel: NA Cel.: 3054799056 Correo Electrónico: SanPedro9235-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 247

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 12.168.

Capítulo B. ESPACIO FISICO 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 [ ] 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 [ ] NC [X] 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 22 Mes 07 Año 2024 Material: PVC Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000L Empresa: Fumiservices SAS Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 05 Mes 09 Año 2023	C [ ] NC [X] 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 [ ] 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 [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 [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	0,5	0,5
	cilantro	0,2	0,2
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	maracuyá	18,0	18,0
	Azucar	1,5	1,5
Postre	leche con	2,5	2,5
	Queso con	6,5	6,5

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 03 Mes 01 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 03 Mes 01 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 03 Mes 12 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 03 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 10 Mes 08 Año 2023 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 13 Mes 11 Año 2024	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 03 Mes 01 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 [ ] 45 canastas

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:** Favorab. Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 87 % **Fecha:** Día: 24 Mes: 07 Año: 2024 **Nº Acta:** ASO2C132749 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Imperio carnes	05-06-2024	Favorable	AS: 30-06-24
Carne	Imperio carnes	05-06-2024	Favorable	AS: 30-06-24
Leche	makro	17-09-2024	Favorable	RSA0022795-22
Queso	makro	17-09-2024	Favorable	RSA0026008-23
Yogurt	makro	17-09-2024	Favorable	RSA0012976-21
Helado	makro	17-09-2024	Favorable	RSA0030174-24
Crema de leche	makro	17-09-2024	Favorable	RSA0010691-20
Huevos	makro	17-09-2024	Favorable	-
Pescado	Comerc. Fresmar	06-11-2024	Fav. Requerim	-
Pulpas	Frescor	07-06-2024	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	Imperio carnes	SCI839	16-06-2024	Favorable
Pescado	Comerc. Fresmar	GSM 141	08-10-2024	Favorable
Carne	Imperio carnes	SCI839	13-16-06-2024	Favorable
Leche	makro	WHO764	31-08-2024	Favorable
Queso	makro	WHO764	31-08-2024	Favorable
Yogurt	makro	WHO764	31-08-2024	Favorable
Helado	makro	WHO764	31-08-2024	Favorable
Crema de leche	makro	WHO764	31-08-2024	Favorable
Huevos	makro	JTZ701	05-10-2024	Favorable
Pulpas	Frescor	THY439	06-06-2024	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 [ ]

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	83	81
Cereal	Arroz con zanahoria	92	91
Proteína	Pollo en salsa Blanca	90	89
Ensalada o Verdura	Verduras con Huevo	70	74
Tubérculo o Plátano	Papa cocida con cáscara	72	79
Bebida de Fruta	Jugo de Maracuyá	7,3	5,7
Postre	Arroz con leche y Queso C.	3,1	3,4

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 [X] NC [ ] NA [ ] 30-01-2025
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 [X] NC [ ] 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 [ ] 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 [ ]

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 Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Andrea Carolina Herrera	03-01-2025
2	Osneyda Parra Rudas	03-01-2025
3	Claudia Maritza Sánchez	03-01-2025
4	Danis Paola Gómez	03-01-2025
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 Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Andrea Carolina Herrera	02-09-2024
2	Osneyda Parra Rudas.	24-08-2024
3	Claudia Maritza Sánchez	02-09-2024
4	Danis Paola Gómez	16-07-2024
5	Angel Sabogal (Auxiliar)	01-10-2024
6	Sandra Beinal (Nutricionista)	26-07-2024
7	William Vasquez (Responsable)	25-09-2024
8	-	-
9	-	-

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

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 28 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 [ ] NC [X] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 22 Mes 07 Año 2024	C [ ] NC [X] 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. INFORMACION 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	54	59	Ninguno
1:00 p. m.	136	139	
2:00 p. m.	179	183	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	240	240	
Total	240	240	

Se verifica la entrega del menú 5 sin cambios

Variable 11: NA: El comedor hace uso de Gas natural

variable 44: NA: Presentan resultados microbiologicos de diciembre dentro de parámetros normales.

variable 45: NA: No se han Presentado brotes epidemiologicos

Variable 57: NA: El Asociado no hizo aporte económico adicional.

Se socializa Acta al Responsable del servicio y se deja copia en el comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

el lavado protocolo de manos para participantes se realiza en el servicio de hoy a igual que el de las Auxiliares de Cocina, en horas posteriores al servicio de hoy.

Wilian Vasquez Vargas

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	9	Presentan certificado de lavado de tanque con vigencia superior a 6 meses. 22-01-2024	Próxima visita
O	12	Se evidencia que el Plan de Compras no tiene en cuenta el lácteo adicional de la lactante en atención y presenta errores en Pesos Neto y Bruto de lácteos y Abarrotes.	Próxima visita
O	29	Se evidencia carne cruda almacenada con fresa y yuca Procesada; generando Contaminación cruzada.	Próxima visita.
O	33	Se evidencia que la papa sufre cambios bruscos de Temperatura; se retira del fogón y la calientan por baches	Próxima visita
O	34	Se evidencia que Preparan el jugo a las 9:20 A.M Adicionando el Azucar; se debe hacer 30 minutos antes	Próxima visita
O	49	Se evidencia que no han socializado el Protocolo de lavado de manos - Tenran plazo hasta el 03-01-2025	Próxima visita
O	50	Se evidencia que la estufa de 4 Puestos está deteriorada; Tiene láminas sueltas; no cuenta con manijas y los Quemadores están sueltos; Además, las ollas express y las tapas están deterioradas.	Próxima visita
O	54	Se evidencia que no han Implementado el Plan de choque en los 2 meses del presente convenio, con base a la frecuencia establecida en el POB.	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 SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	2	11-01-2025	Se observa que realizan mantenimiento a media cañas; sin embargo se evidencia Tomacorriente suelto en Area de despenso y presencia de humedad en la pared.		x	Abierto	—	
O	3	11-01-2025	Se observa que hacen limpieza al Grifo de Area de higienización, sin embargo, se evidencia media cañas de cocina e higienización deterioradas; baldosas del Piso con fisuras y paredes con desprendimiento de Pintura		x	Abierto	—	
O	24	11-01-2025	Se observa que garantizan Alimentos para 2 días de Operación.	x		Cerrado	—	
O	35	11-01-2025	Continúan sin garantizar temperaturas de seguridad para juego primera Toma.		x	Abierto	—	
O	46	11-01-2025	Se Observa que el Talento humano cuentan con petos plásticos en buen estado y Dotación completa.	x		Cerrado	—	
O	55	11-01-2025	Se evidencia que continúan con Certificado de fumigación del 22-07-2024 - no han actualizado el proceso para este convenio.		x	Abierto	—	

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
Wilman Vasquez V.	Cecilia Perez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80 435 751	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

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:	113379 CCCP 07-011 San Pedro	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	31-01-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	240	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113379	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilio Perez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	5				

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	8	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	264	272	264	238	258	268	263	252														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	113	110	99	108	112	110	105													3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	3														
9-13	8	Pechuga pollo salsa blanca	Pechuga pollo salsa blanca	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	53	66	51	52	55	54	52														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	136	106	132	102	104	110	108	104													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3														
9-13	8	Verduras con Huevo	Verduras con Huevo	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	51	43	48	42	51	54	46														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	102	86	96	84	102	108	92													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3														
9-13	8	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	149	146	140	142	157	154	156	133														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	99	95	97	107	105	106	90													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
9-13	8	papa cocida con cáscara	papa cocida con cáscara	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	50	47	51	49	46	50	48														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	152	104	98	106	102	96	104	100													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3														
9-13	8	Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	322	327	335	338	319	309	308	304														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	109	112	113	106	103	103	101													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	3	3														
9-13	8	Arroz con leche y queso	Arroz con leche y queso	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	111	117	122	134	117	130	124	121														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	94	98	107	94	104	99	97													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): William Vasquez Vargas
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80435751
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Cecilio Perez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23351482
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 I20230394 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113379 CCCP 07-011 San Pedro.		
DIRECCIÓN:	Cra 78 B 66C - 08 Sur	TELÉFONO:	NA.
FECHA (dd/mm/aaaa):	31-01-2025	OPERADOR:	Corporac. Vientos Porvenir

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
pechuga salsa blanca	pechuga salsa blanca	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
verduras con Huevo	verduras con Huevo	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
papa cocida con cáscara	papa cocida con cáscara	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con leche + Q	Arroz con leche + Q	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES: Menú 5 sin cambios.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez S.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: William Vanegas Vargas

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**	31	**MES**	01	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113379 CCCP 07-011 SAN PEDRO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9235-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





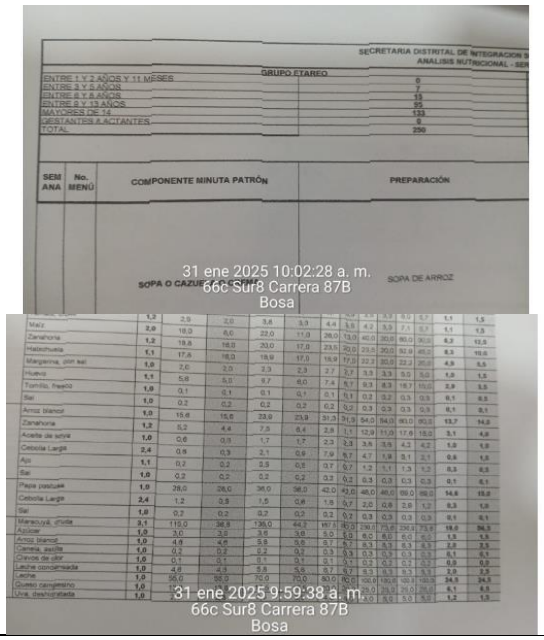


No de Variable: 2

Descripción: Se observa que realizan mantenimiento a media cañas, sin embargo, se evidencia tomacorriente suelto en área de despensa y presencia de humedad en la pared

No de Variable: 3

Descripción: Se observa que hacen limpieza al grifo de área de higienización, sin embargo, se evidencia media cañas de cocina e higienización deterioradas, baldosas del piso con fisuras y paredes con desprendimiento de pintura

	
No de Variable: 35 **Descripción:** Continúan sin garantizar temperaturas de seguridad para jugo primera toma	**No de Variable: 12** **Descripción:** Se evidencia que el plan de compras no tiene en cuenta el lácteo adicional de la lactante en atención y presenta errores en pesos neto y bruto de lácteos y abarrotes

	
No de Variable: 29 **Descripción:** Se evidencia carne cruda almacenada con fresa y yuca procesada generando contaminación cruzada	**No de Variable: 33** **Descripción:** Se evidencia que la papa sufre cambios bruscos de temperatura, se retira del fogón y la calientan por baches, no se garantiza temperatura de caliente durante todo el servicio





No de Variable: 50

Descripción: Se evidencia que la estufa de 4 puestos está deteriorada, tiene láminas y quemadores sueltos, no tiene manijas, además, las ollas express y las tapas están deterioradas





No de Variable: 50

Descripción: Se evidencia que la estufa de 4 puestos está deteriorada, tiene láminas y quemadores sueltos, no tiene manijas, además, las ollas express y las tapas están deterioradas

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 5

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