

	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 <u>11</u> / <u>01</u> / <u>2025</u> Hora Inicio <u>8:00 am</u> Hora Finalización <u>3:30 pm</u>					
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>9257-2024</u> Nombre Asociado: <u>Fundación María Paz.</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>113948 - CCCP 07-013 - San Bernardino I.</u> Fecha Inicio Operación: <u>03/12/2024</u> Fecha Final Operación: <u>30/04/2025.</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Gina Liseth Unrego.</u>					
2. Ubicación Localidad: <u>Bosa</u> Barrio: <u>Charles de Gaulle</u> Dirección: <u>Carrera 79 BIS A + 73 D - 07 SUR</u> Tel: <u>No aplica</u> Cel.: <u>3164651143</u> Correo Electrónico: <u>sanbernardinoI9257-2024@outlook.com</u>					
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>250</u> N° Personas Beneficiarias en Atención: <u>250</u> Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>250</u> Total Asistencia del Día: <u>232</u> Total Histórico de Asistencia: <u>7954</u>					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☐ 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 señalado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	☒ C ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ NC ☐ NA

 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	2 de 12																																																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																				
9	<p>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.</p> <p>Fecha Lavado Tanque: Día <u>28</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u></p> <p>Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Fumycontrol SAS</u></p> <p>Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>07</u> Mes <u>10</u> Año <u>2024</u></p>	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 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 ☐ ☐ ☒																																																																	
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario																																																																						
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 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 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 NC NA ☒ ☐ ☐	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																																	
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																																	
16	<p>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</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Sopa o cazuela</td> <td>Cebolla</td> <td>2,6</td> <td>2,6</td> </tr> <tr> <td>Pericón</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arroz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz</td> <td>16,5</td> <td>16,5</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Aguacate</td> <td>10,5</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>6,2</td> <td>6,5</td> </tr> <tr> <td>Cebolla larga</td> <td>1,9</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>Carné de res molida</td> <td>21,1</td> <td>21,5</td> </tr> <tr> <td>Carne de res molida</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td>Papa criolla</td> <td>15,6</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Guayaba</td> <td>18,1</td> <td>18,4</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>58,8</td> <td>59</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Melón</td> <td>10,5</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>12,9</td> <td>13</td> </tr> </tbody> </table>						Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Cebolla	2,6	2,6	Pericón			Arroz			Cereal	Arroz	16,5	16,5	Verdura o ensalada	Aguacate	10,5	10,5	Tomate	6,2	6,5	Cebolla larga	1,9	2,0			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	Carné de res molida	21,1	21,5	Carne de res molida			Tubérculo o plátano	Papa criolla	15,6	16	Bebida de fruta	Guayaba	18,1	18,4	Leche	58,8	59	Postre	Melón	10,5	10,5	Yogurt	12,9	13	C NC NA ☒ ☐ ☐
		Peso Neto																																																																				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Sopa o cazuela	Cebolla	2,6	2,6																																																																			
	Pericón																																																																					
	Arroz																																																																					
Cereal	Arroz	16,5	16,5																																																																			
Verdura o ensalada	Aguacate	10,5	10,5																																																																			
	Tomate	6,2	6,5																																																																			
	Cebolla larga	1,9	2,0																																																																			
		Peso Neto																																																																				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Proteína	Carné de res molida	21,1	21,5																																																																			
	Carne de res molida																																																																					
Tubérculo o plátano	Papa criolla	15,6	16																																																																			
Bebida de fruta	Guayaba	18,1	18,4																																																																			
	Leche	58,8	59																																																																			
Postre	Melón	10,5	10,5																																																																			
	Yogurt	12,9	13																																																																			

	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	3 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	<p>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.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>10</u> Mes <u>01</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	<p>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</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>17</u> Mes <u>01</u> Año <u>2023</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>11</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>13</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☐</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	19	<p>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.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>10</u> Mes <u>01</u> Año <u>2025</u></p> <p>Toma 126 Beneficiarias</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☐</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
20	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	21	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p> <p>43 canalizaciones</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>18/12/2024.</p>

Categoría 4: Subcomponente Salubridad				
4.1 Concepto Sanitario				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		
22	<p>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</p> <p>Concepto: Favorable con Requerimientos Porcentaje de Cumplimiento: <u>88</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>14</u> Mes: <u>06</u> Año: <u>2024</u> N° Acta: <u>ASO2C 129014</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Subred sur occidente.</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>		

4.2 Aspecto del Servicio de Alimentación					
4.2.1 Concepto Alimentario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	24	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

	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 4 de 12		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
25	<p>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, cármicos, 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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria / Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>Carne el Triunfo</td> <td>16/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Carne el Triunfo</td> <td>16/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Makro</td> <td>17/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Makro</td> <td>17/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0010450-2020</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>17/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0025019-2023</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>17/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-006594-2018</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>17/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0018578-2020</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>17/09/2024</td> <td>Favorable</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresmar</td> <td>06/11/2024</td> <td>Favorable con Requerimientos</td> <td>RSA-0013981-2021</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hortypulpas</td> <td>16/05/2024</td> <td>Favorable</td> <td>PSA-001161-2017</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria / Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	Carne el Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020	Carne	Carne el Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020	Leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0022795-2022	Queso	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0010450-2020	Yogurt	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0025019-2023	Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-006594-2018	Crema de leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0018578-2020	Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	NA	Pescado	Fresmar	06/11/2024	Favorable con Requerimientos	RSA-0013981-2021	Pulpas	Hortypulpas	16/05/2024	Favorable	PSA-001161-2017	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria / Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	Carne el Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020																																																					
Carne	Carne el Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020																																																					
Leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0022795-2022																																																					
Queso	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0010450-2020																																																					
Yogurt	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0025019-2023																																																					
Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-006594-2018																																																					
Crema de leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0018578-2020																																																					
Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	NA																																																					
Pescado	Fresmar	06/11/2024	Favorable con Requerimientos	RSA-0013981-2021																																																					
Pulpas	Hortypulpas	16/05/2024	Favorable	PSA-001161-2017																																																					

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
26	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>Carne El Triunfo</td> <td>KSM 154</td> <td>07/10/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresmar</td> <td>FST 604</td> <td>25/04/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Carne El Triunfo</td> <td>KSM 154</td> <td>07/10/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Makro</td> <td>W110 764</td> <td>30/08/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Makro</td> <td>W110 764</td> <td>30/08/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>W110 764</td> <td>30/08/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>W110 764</td> <td>30/08/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>W110 764</td> <td>30/08/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>W110 088</td> <td>18/07/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hortypulpas</td> <td>G22 809</td> <td>20/03/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	Carne El Triunfo	KSM 154	07/10/2024	Favorable	Pescado	Fresmar	FST 604	25/04/2024	Favorable	Carne	Carne El Triunfo	KSM 154	07/10/2024	Favorable	Leche	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable	Queso	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable	Yogurt	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable	Helado	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable	Crema de leche	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable	Huevos	Makro	W110 088	18/07/2024	Favorable	Pulpas	Hortypulpas	G22 809	20/03/2024	Favorable	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	Carne El Triunfo	KSM 154	07/10/2024	Favorable																																																					
Pescado	Fresmar	FST 604	25/04/2024	Favorable																																																					
Carne	Carne El Triunfo	KSM 154	07/10/2024	Favorable																																																					
Leche	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Queso	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Yogurt	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Helado	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Crema de leche	Makro	W110 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Huevos	Makro	W110 088	18/07/2024	Favorable																																																					
Pulpas	Hortypulpas	G22 809	20/03/2024	Favorable																																																					

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

 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 5 de 12																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
28	Los alimentos que requieren cadena de frío 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).	C ☒ 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 ☐ NA ☐																																
30	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 ☒ 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 ☐ NA ☐																																
N°	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 ☐ NA ☐																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
N°	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 ☐ NA ☐																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de cebolla perlada</td> <td>73,2</td> <td>75,4</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz Blanco</td> <td>80,2</td> <td>79,8</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Hamburguesa de carne de res molida a las finas hierbas</td> <td>71</td> <td>73,1</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Guacamole</td> <td>4,6</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa en rollo cocida</td> <td>75,2</td> <td>77,3</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete de guayaba</td> <td>4,3</td> <td>4,6</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Melón en trozos con yogurt.</td> <td>3</td> <td>3,2</td> </tr> </tbody> </table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de cebolla perlada	73,2	75,4	Cereal	Arroz Blanco	80,2	79,8	Proteína	Hamburguesa de carne de res molida a las finas hierbas	71	73,1	Ensalada o Verdura	Guacamole	4,6	4,1	Tubérculo o Plátano	Papa en rollo cocida	75,2	77,3	Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	4,3	4,6	Postre	Melón en trozos con yogurt.	3	3,2
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sopa de cebolla perlada	73,2	75,4																																		
Cereal	Arroz Blanco	80,2	79,8																																		
Proteína	Hamburguesa de carne de res molida a las finas hierbas	71	73,1																																		
Ensalada o Verdura	Guacamole	4,6	4,1																																		
Tubérculo o Plátano	Papa en rollo cocida	75,2	77,3																																		
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	4,3	4,6																																		
Postre	Melón en trozos con yogurt.	3	3,2																																		

 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 6 de 12			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servicio 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 servicio, sobre la porción individual.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 servicio.	C ☒ 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 ☐ NA ☐
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento	
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servicio, 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 ☒ NC ☐ NA ☐	
41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formulario Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☒ NC ☐ NA ☐
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☐ NC ☒ NA ☐	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 ☐
N°	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 ☒	
N°	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 ☐ NA ☐	

		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	7 de 12																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
	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																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Diana Catalina Jimenez</td><td>10 / 01 / 2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>Islena Gonzalez</td><td>10 / 01 / 2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>Miryam Ballesteros</td><td>10 / 01 / 2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>Johanna Milena Acero</td><td>10 / 01 / 2025</td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación	1	Diana Catalina Jimenez	10 / 01 / 2025	2	Islena Gonzalez	10 / 01 / 2025	3	Miryam Ballesteros	10 / 01 / 2025	4	Johanna Milena Acero	10 / 01 / 2025	5			6			7			8			9						
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación																																	
1	Diana Catalina Jimenez	10 / 01 / 2025																																	
2	Islena Gonzalez	10 / 01 / 2025																																	
3	Miryam Ballesteros	10 / 01 / 2025																																	
4	Johanna Milena Acero	10 / 01 / 2025																																	
5																																			
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Diana Catalina Jimenez</td><td>07 / 11 / 2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>Islena Gonzalez</td><td>27 / 01 / 2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Miryam Ballesteros</td><td>07 / 11 / 2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>Johanna Milena Acero</td><td>11 / 04 / 2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>Luz Marlen Peña (Auxiliar)</td><td>22 / 05 / 2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>Gina Lisette Urengo (Responsable)</td><td>25 / 11 / 2024</td></tr> <tr><td>7</td><td>Carolina Giraldo (Nutricionista)</td><td>02 / 02 / 2024</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Diana Catalina Jimenez	07 / 11 / 2024	2	Islena Gonzalez	27 / 01 / 2024	3	Miryam Ballesteros	07 / 11 / 2024	4	Johanna Milena Acero	11 / 04 / 2024	5	Luz Marlen Peña (Auxiliar)	22 / 05 / 2024	6	Gina Lisette Urengo (Responsable)	25 / 11 / 2024	7	Carolina Giraldo (Nutricionista)	02 / 02 / 2024	8			9						
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Diana Catalina Jimenez	07 / 11 / 2024																																	
2	Islena Gonzalez	27 / 01 / 2024																																	
3	Miryam Ballesteros	07 / 11 / 2024																																	
4	Johanna Milena Acero	11 / 04 / 2024																																	
5	Luz Marlen Peña (Auxiliar)	22 / 05 / 2024																																	
6	Gina Lisette Urengo (Responsable)	25 / 11 / 2024																																	
7	Carolina Giraldo (Nutricionista)	02 / 02 / 2024																																	
8																																			
9																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
	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																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
	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	☐ C ☒ NC ☐ NA			☒ C ☐ NC ☐ NA																														
50	**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.		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.																															

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	8 de 12

4.5. Plan de Saneamiento					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>26</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>26</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u> Fecha Divulgación: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u>	C ☐ NC ☐ NA ☒	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C ☒ NC ☐ NA ☐
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C ☒ NC ☐ NA ☐	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>28</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C ☒ NC ☐	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 ☒
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐

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	98	98	
1:00 p. m.	120	150	
2:00 p. m.	230	230	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total	232	232	

Variable 11: No aplica: El comedor cuenta con gas natural.

Variable 45: No aplica: No se han presentado brotes ni eventos epidemiológicos.

Variable 52: No aplica: Se encuentran dentro de los tiempos establecidos.

Variable 57: No aplica: No ofertó dentro del proceso competitivo.

Se socializa acta y se deja copia

Area for additional notes or observations, currently blank except for a diagonal line.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.


 Gina Lizeth Umego V.
 CC 52527349
 Responsable del Servicio
 CC San Bernardino

[illegible]



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

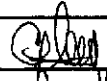
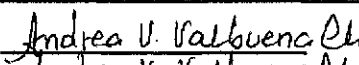
Tipo O-R	Variable	Fecha Generación O-R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Género	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	12	21/12/2024	11/01/2025. Se evidencia que aplica el procedimiento "Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento abastecimiento de alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos establecidos.	X		Cerrado		
O	17	21/12/2024	11/01/2025. Se evidencia que evalúa el 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 establecidos.	X		Cerrado		
O	50	21/12/2024	11/01/2025. Se evidencia que no se cuenta con los utensilios completos hay faltantes de: 1 paila de 23.5 L, 2 recipientes plásticos de 10L, 2 tinas de 50L, 24 platos para sopa, 51 cucharas para sopa, 45 cucharas pastreiras y 17 tenedores.	X		Abierto		
</								



 ALCALDÍA MUNICIPIO DE BOSQA SECRETARÍA DE INFORMACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO-PORCIONES SERVIDAS						Código: FDR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1																			
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Bosa		SERVICIO SOCIAL:		Comedor Comunitario		UNIDAD OPERATIVA:		San Bernardino I		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):		11/01/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		232		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113948 - CCCP-07-013		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Andrea Valbuena		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		12		NÚMERO DE MUESTRAS																RESULTADO			
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	Sopa de cebada perlada	Sopa de cebada perlada	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	231	239	241	241	248																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	96	100	100	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Hamburguesa de carne de res a las finas hierbas	Hamburguesa de carne de res a las finas hierbas	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	48	52	52	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	96	104	104	100																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Arroz blanco	Arroz blanco	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	145	147	150	145	148																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	102	99	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Guacamole	Guacamole	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	51	51	50	47																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	102	102	100	94																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	50	50	46	49																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	109	109	100	106																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	304	306	304	308																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	101	102	101	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Melón en trozos con yogurt	Melón en trozos con yogurt	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	106	97	106	103																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	105	96	105	102																	
					CALIFICACIÓN	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): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>Gina Lizeth Umego Vargas</u> <u>52527849</u> <u>Responsable del Servicio</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>Andrea V. Valbuena</u> <u>52367278</u> <u>Apoyo a la supervisión</u>
--	--	--	--

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		Código: FOR-PSS-246
			Version: 1
			Fecha: Mayo 12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Bosq	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113948 - CCCP 07-013-San Bernardino I.		
DIRECCIÓN:	Carrera 79 BISA # 730-07 sur	TÉLEFONO:	316 465 1143
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/01/2025	OPERADOR:	Fundación María Paz.

ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Cebada Perlada	Sopa de Cebada Perlada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Hamburguesa de carne de res molida a las finas hierbas.	Hamburguesa de carne de res molida a las finas hierbas.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Guacamole	Guacamole	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Melón en trozos con yogurt.	Melón en trozos con yogurt.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: <u>Andrea V. Valbuena Ch</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Andrea V. Valbuena Ch</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>[Firma]</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Gina Lizeth Umego Vago</u>

	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	11	MES	01	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113948-CCCP 07-013 San Bernardino I						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9257-2024						
TIPO DE VISITA:						
Apertura		☐	Seguimiento		☒	Cierre

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N°: 2	MENÚ: 12	
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p> 	<p>Grupo 4: <u>de 9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>Mayores de 14 años</u></p> 

Apoyo a la supervision
ANDREA V. VALBUENA CH.
Nombres y Apellidos
52367278
Cédula de Ciudadanía